

商品規格書		作成日	43087	作成者	本橋
		改訂日		改訂者	
商品名	小樽飯櫃向け餃子			得意先	小樽飯櫃
製造工場	八洋食品株式会社 本社工場				
住所	福岡県粕屋郡新宮町上府北4丁目1番1号				
電話番号	092-963-1231				
規格	20g × 10個 × 12P				
製造方法	蒸冷凍				
包装形態	ラップ				
保存方法	冷凍				
賞味期限	D+364				
JANコード	-				

品質規格

微生物基準	一般生菌数	10万個/g以下	栄養成分表示	エネルギー	262 Kcal
	大腸菌群	陰性		たんぱく質	9.0 g
	大腸菌	-		脂質	11.6 g
	ブドウ球菌	陰性		炭水化物	27.7 g
	サルモネラ	-		ナトリウム	287 mg
				食塩相当量	0.7 g

アレルギー情報	豚肉、鶏肉、大豆、小麦、ごま、.....
含有添加物(要表示)	加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、0、0、0、0、0
IP区分(特殊原材料使用)	

包材情報	種類	サイズ(mm)			材質	重量	名称		
	トレイ	180	×	168	×	26	PP	10 g	PP餃子10(2*5)
	カートン	-	×	-	×	-	-	-	-
	外箱(外寸)	380	×	350	×	155	ダンボール	431 g	-
	フィルム・ピロ	-	×	-	×	-	PE・PP・EVAC	2 g	エコソフト400
	たれ	-	×	-	×	-	-	-	g

製造工程

①原料受け入れ ⇒ ②原料保管 ⇒ ③具材製造 ・ ④皮製造 ⇒ ⑤餃子成型 ⇒ ⑥トレイ詰め ⇒ ⑦蒸気加熱 ⇒ ⑧冷却 ⇒ ⑨包装 ⇒ ⑩金属検査(テストピースFe:1.2φ、Sus:2.5φ) ⇒ ⑪箱詰め ⇒ ⑫梱包 ⇒ ⑬冷凍庫保管 ⇒ ⑭冷凍出荷

商品画像添付欄

商品表面	一括表示
商品裏面	外箱

備考欄:	承認者	確認者

表示作成シート

具材名	ゆでリニューアル	製造工場名	本社工場
商品名	小樽飯櫃向け餃子	得意先	小樽飯櫃

作成日	2017/12/18	作成者	本橋
改訂日		改訂者	
製造方法	蒸冷凍	IP区分	なし
保存方法	冷凍	計算上の皮の率	50 %
添加品名	無	実際の皮の率	55 %
賞味期限	D+364	食肉の割合	%

部材配合率

順位	配合率	表示名
具材		
1	22.081	食肉〔豚肉(国産)、鶏肉〕
2	11.125	野菜(キャベツ、にら、ねぎ)
3	10.191	豚脂(国産)
4	1.668	しょうゆ
5	1.016	おろししょうが
6	0.849	ごま油
7	0.679	砂糖
8	0.679	粉末状小麦たん白
9	0.679	米発酵調味料
10	0.396	オイスターソース
11	0.136	食塩
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
皮		
1	39.720	小麦粉
2	0.044	植物油脂
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
		表示対象外(加水)
添加物		
a	9.930	加工デンプン
b	0.670	調味料(アミノ酸等)
c	0.006	カラメル色素
d		
e		
f		
g		
h		
	0.123	キャリアオーバー
	0.008	表示対象外
合計	100.000	
添付たれ		

冷凍食品 原材料一括表示順位

順位	配合率	表示名
具材		
1	22.081	食肉〔豚肉(国産)、鶏肉〕
2	11.125	野菜(キャベツ、にら、ねぎ)
3	10.191	豚脂(国産)
4	1.668	しょうゆ
5	1.016	おろししょうが
6	0.849	ごま油
7	0.679	砂糖
8	0.679	粉末状小麦たん白
9	0.679	米発酵調味料
10	0.396	オイスターソース
11	0.136	食塩
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
皮		
	39.764	皮〔小麦粉、植物油脂、.....〕
添加物		
a	9.930	加工デンプン
b	0.670	調味料(アミノ酸等)
c	0.006	カラメル色素
d		
e		
f		
g		
h		
添付たれ		

アレルギー
豚肉
鶏肉
大豆
小麦
ごま

※チルドぎょうざおよび冷凍食品扱いで計算上の皮の率が40%を超える場合、実際の皮の率を測定を行い、45%を超えたら一括表示内には実際の皮の率の欄に数値を記入してください。
 ※皮の率が45%を超える場合、原材料名を皮から記載してください。
 ※チルドぎょうざ類の場合食肉の割合には、具材に対する食肉の割合を記入してください。(豚脂を除く) 具材の対する食肉の割合が
 チルドぎょうざでは**20%未満**の場合、**チルドぎょうざ(野菜)**
 チルドしゅうまいでは**25%未満**の場合、**チルドしゅうまい(野菜)**と表示してください。

〈冷凍食品〉		10個
名	称	ぎょうざ
原	材	皮(小麦粉、植物油脂)、食肉〔豚肉(国産)、鶏肉〕、野菜(キャベツ、にら、ねぎ)、豚脂(国産)、しょうゆ、おろししょうが、ごま油、砂糖、粉末状小麦たん白、米発酵調味料、オイスターソース、食塩、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
皮	の	率
		55 %
内	容	量
		200g
賞	味	期
		限
保	存	方
		法
		−18℃以下で保存してください。
凍	結	前
		加
		熱
		の
		有
		無
		加熱してあります。
加	熱	調
		理
		の
		必
		要
		性
		加熱してお召し上がりください。
製	造	者
/	販	売
者		
		記入をお願いします。

右部分の記載文章は原則です。商品毎に、変更修正をお願いします。

- | | | | |
|-------|-----|-----|----|
| 1位 | 小麦粉 | 対象外 | |
| 東京都条例 | 2位 | 豚肉 | 国産 |
| | 3位 | 豚脂 | 国産 |

※この製品は卵を原料とした製品と同じ工程で作られています。
 ※油を使用するときは、油がはねたりしますのでご注意ください。
 ※調理器具や火力の強さにより水加減や調理時間が多少異なります。
 調理方法を調整してください。
 ※この容器は電子レンジには使用できません。

栄養表示 成分値(100g当たり)

エネルギー	262 Kcal
たんばく質	9.0 g
脂質	11.6 g
炭水化物	27.7 g
ナトリウム	287 mg
食塩相当量	0.7 g

五訂日本食品標準成分表(計算値)による

- 焼ぎょうざの美味しい召し上がり方
- ①熱したフライパンに油をひき、ぎょうざを入れます。
 - ②水を60cc入れふたをして5分半程蒸し焼きにします。
 - ③水がなくなったら中火で焼き、底がきつね色になったらできあがり

