

商品規格書

商品名		いか焼売(ひこま豚)				製造者	株式会社エスプリ	
製造所住所		北海道小樽市祝津2-298-1					本社住所	〒114-0024 東京都北区西ヶ原1-6-9 TEL :03-5907-5850 FAX :03-3949-0880
配合表示	原料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルギー	荷姿	11,000g(55g 200個入り)	
1	1 キャベツ			日本		ダンボールサイズ	270×420×210	
2	3 いか			日本	いか	保管条件	冷凍(-18℃以下)	
3	7 澱粉			日本		賞味期限	製造日より240日	
4	8 豚肉(ひこま豚)			北海道	豚	原材料表示		
5	9 豚脂(ひこま豚)			北海道	豚	野菜(キャベツ、玉葱)、いか、魚肉すり身(タチウオ、たら、イトヨリ、砂糖)、澱粉、豚肉、豚脂、粒状・粉状大豆たん白、砂糖、卵白、食塩、いかエキスパウダー、ぶどう糖、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、風味調味料、香辛料、皮(小麦粉)ノ調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・イカ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		
6	2 玉葱			日本		添加物		
7	4 魚肉すり身(タチウオ) 砂糖			複数原産地(別途記載)		調味料(アミノ酸等)、調味料(核酸)、着色料(カラメル)、酸味料		
8	5 魚肉すり身(たら)		5%未満	アメリカ		アレルギー		
9	6 魚肉すり身(イトヨリ)		5%未満	複数原産地(別途記載)		小麦・卵・乳成分 イカ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉		
10	12 砂糖		5%未満	日本甜菜製糖(株)		原材料配合割合		
11	10 粒状大豆たん白(アベックス)		5%未満	不二製油(株)	大豆	豚肉はひこま豚のみ使用しております。		
12	13 卵白		5%未満	キューピータマゴ(株)	卵	(冷凍食品)いか焼売(ひこま豚) 200個入り		
13	11 粉状大豆たん白(スプロ)		5%未満	Solae LLC.	大豆	名称		
14	14 食塩		5%未満	ナイカイ塩業(株)		しゅうまい		
15	15 いかエキスパウダー	調味料(アミノ酸等)	5%未満	MCフーズスペシャリティーズ(株)	いか・大豆	原材料名		
16	16 ぶどう糖(グルコース)		5%未満	昭和産業(株)		野菜(キャベツ、玉葱)、いか、魚肉すり身(タチウオ、たら、イトヨリ、砂糖)、澱粉、豚肉、豚脂、粒状・粉状大豆たん白、砂糖、卵白、食塩、いかエキスパウダー、ぶどう糖、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、風味調味料、香辛料、皮(小麦粉)ノ調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・イカ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		
17	17 ビーフコンソメ	調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル) 酸味料	5%未満	味の素(株)	小麦・乳 牛・大豆	内容量		
18	18 チキンコンソメ	調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル) 酸味料	5%未満	味の素(株)	小麦・乳 牛・大豆・鶏	11,000グラム		
19	19 風味調味料(ほんだし)	調味料(アミノ酸等)	5%未満	味の素(株)	乳	賞味期限		
20	20 香辛料(ブラックペッパー)		5%未満	高砂スパイス(株)		枠外右部に記載しております。		
21	21 グルタミン酸ナトリウム	調味料(アミノ酸等)	5%未満	ベトナム		保存方法		
22	22 リボタイド(核酸)	調味料(核酸)	5%未満	キリン協和フーズ(株)		-18℃以下で保存して下さい。		
						凍結前加熱の有無		
						加熱してあります。		
						加熱調理の必要性		
						加熱して下さい。		
						製造者		
						株式会社エスプリ小樽工場 北海道小樽市祝津2-298-1		
						豚肉はひこま豚のみ使用しております。		
						○この商品は、エビ・カニ・卵・乳成分・小麦を含む商品と同じラインで製造しております。		
						皮 5g		
1	21 小麦粉			日本製粉(株)	小麦			
2	2 水							

魚肉すり身[タチウオ・イトヨリ]の原産地

タチウオ、イトヨリの原産地は仕入れの状況によりタイ、ベトナム、インドのいずれかとなっております。原料原産地につきましては、製造所にお問い合わせ下さい。

エネルギー	202 Kcal
たんぱく質	9.7 g
脂質	9.7 g
炭水化物	17.9 g
ナトリウム	478.3 mg
食塩相当量	1.2 g

数値は日本食品標準成分表を用いて計算した推定値です。

東京条例 原料原産地表示

- 1.キャベツ(国産)
 - 2.いか(国産)
 - 3.小麦粉(対象外)
- ※東京都内で販売の際は一括表示の原料名に上記の原料原産地の表記が必要です。

製造工程表

[具]

原料検査→計量→混合

[皮]

原料検査→計量→混合

蒸時間 18分
中心温度 83℃以上

-40℃
240分

Fe 2.0φ
SUS 2.5φ

SUS球
SUS線
ガラス
セラミック

成形→蒸し器→冷却→急速冷凍→検品→金属検査→X線検査機→包装→出荷