発行日	2018年3月13日
作成日	2015年11月18日
改定日	2018年3月13日
会社名	株式会社エスプリ小樽工場
作成者	羽柴　直美
承認者	戸嶋　勝俊

商　品　規　格　書

		商品名	55g・35g　焼売　（富貴）			
配合順位	表示順位	原材料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルゲン
		＜具＞　50g・30g				
1	1	玉葱			日本	
2	3	豚肉			北海道	豚
3	2	キャベツ			日本	
4	4	豚脂			九州	豚
5	5	澱粉			日本	
6	6	醤油		5%未満	キッコーマン㈱	大豆・小麦
7	7	粒状大豆たん白(アペックス)		5%未満	不二製油㈱	大豆
8	8	砂糖		5%未満	日本甜菜製糖㈱	
9	9	ごま油		5%未満	かどや製油㈱	ごま
10	10	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㈱	小麦・乳 牛・大豆
11	11	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㈱	小麦・乳 牛・大豆・鶏
12	12	乾燥椎茸		5%未満	中国	
13		こく調味料HS-100(L-グルタミン酸ナトリウム等)	調味料(アミノ酸等)	5%未満	MCフードスペシャリティーズ㈱	大豆
14	13	食塩		5%未満	ナイカイ塩業㈱	
15	14	エビエキス	調味料(アミノ酸)	5%未満	仙味エキス㈱	エビ
16	15	香辛料(黒こしょう)		5%未満	高砂スパイス㈱	
17	16	オイスターエキス		5%未満	焼津水産化学工業㈱	
		皮　5g				
1	17	小麦粉			日本製粉㈱	小麦
2		水				

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
荷姿	55g　200個入り　11，000g　／35g　160個入り　5,600g
ダンボールサイズ	270×420×210　／270×420×160
保管条件	冷凍(−18℃以下)
賞味期限	製造日より240日

原材料表示

野菜(玉葱、キャベツ)、豚肉、豚脂、澱粉、醤油、粒状大豆たん白、砂糖、ごま油、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、乾燥椎茸、食塩、エビエキス、香辛料、オイスターエキス、皮(小麦粉)／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部にえび・小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

添加物

調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料

アレルゲン

えび・小麦・乳成分
牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉

(冷凍食品) 焼売　200個入り

名称	しゅうまい
原材料名	野菜(玉葱、キャベツ)、豚肉、豚脂、澱粉、醤油、粒状大豆たん白、砂糖、ごま油、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、乾燥椎茸、食塩、エビエキス、香辛料、オイスターエキス、皮(小麦粉)／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部にえび・小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
内容量	11,000グラム
賞味期限	枠外右部に記載してあります。
保存方法	−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

○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。

(冷凍食品) 焼売　160個入り

名称	しゅうまい
原材料名	野菜(玉葱、キャベツ)、豚肉、豚脂、澱粉、醤油、粒状大豆たん白、砂糖、ごま油、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、乾燥椎茸、食塩、エビエキス、香辛料、オイスターエキス、皮(小麦粉)／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部にえび・小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
内容量	5,600グラム
賞味期限	枠外右部に記載してあります。
保存方法	−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

○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。

栄養成分表示(計算値)製品100gあたり	
エネルギー	234 Kcal
たんぱく質	7.0 g
脂質	13.5 g
炭水化物	19.7 g
ナトリウム	325.8 mg
食塩相当量	0.8 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.玉葱(国産)
2.豚肉(北海道)
3.小麦粉(対象外)

※東京都内で販売の際は一括表示の原材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(50g)
　　14分(35g)
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