

発行日 平成30年10月19日
 作成日 平成30年3月1日
 改定日 平成30年10月19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		35g イカ焼売				製造者	株式会社エスプリ
配合表示						製造所住所	北海道小樽市祝津2-298-1
順位	表示	原材料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルギー	本社住所
1	1	キャベツ			日本		
2	3	いか			日本	イカ	荷姿 5,600g(35g 160個入り)
3	7	澱粉			日本		ダンボールサイズ 270×420×160
4		調整水					保管条件 冷凍(-18℃以下)
5	8	豚肉			北海道	豚	賞味期限 製造日より240日
6	9	豚脂			北海道	豚	原材料表示 野菜(キャベツ〔国産〕、玉葱)、いか〔国産〕、 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〔国内製造〕)／ 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)
7	2	玉葱			日本		
8	4	魚肉すり身(タチウオ)			複数原産地(別途記載)		
9	5	魚肉すり身(たら)		5%未満	アメリカ		
10	6	魚肉すり身(イトヨリ)		5%未満	複数原産地(別途記載)		
11	12	砂糖		5%未満	日本甜菜製糖株		
12	10	粒状大豆たん白(アベックス)		5%未満	不二製油株	大豆	
13	13	卵白		5%未満	キュービーターマコ株	卵	
14	11	粉状大豆たん白(スプロ)		5%未満	Solae LLC.	大豆	
15	14	食塩		5%未満	ナイカイ塩業株		
16	15	いかエキスパウダー	調味料(アミノ酸等)	5%未満	MCフードスペシャリティーズ株	イカ・大豆	
17	16	ぶどう糖(グルコース)		5%未満	昭和産業株		
18	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	
19	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	
20	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	
21	20	香辛料(ブラックペッパー)		5%未満	高砂スパイス株		
22		グルタミン酸ナトリウム	調味料(アミノ酸)	5%未満	ベトナム		
23		リボタイド(核酸)	調味料(核酸)	5%未満	キリン協和フーズ株		
		添加物 調味料(アミノ酸等)、調味料(核酸)、着色料(カラメル)、酸味料					
		アレルギー 小麦・卵・乳成分 イカ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉					
		皮 5g 1 21 小麦粉 日本製粉株 小麦 2 水					

(冷凍食品)イカ焼売 160個入り

名称	しゅうまい
原材料名	野菜(キャベツ〔国産〕、玉葱)、いか〔国産〕、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〔国内製造〕)／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)
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。

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	194 Kcal
たんぱく質	8.7 g
脂質	8.5 g
炭水化物	19.3 g
ナトリウム	414 mg
食塩相当量	1.1 g

原料原産地表示
 1.キャベツ(国産)
 2.いか(国産)
 3.小麦粉(国内製造)
 ※東京条例にも適用の為
 原材料に占める重量割合、
 上位3位まで表示の対象
 とします。

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。

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 14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→蒸し機→冷却→急速冷凍→検品→金属検査→X線検査機→包装→出荷