

商品規格書

		商品名				35g イカ焼売		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
配合	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 〒114-0024 東京都北区西ヶ原1-6-9 TEL :03-5907-5850 FAX :03-3949-0880		
順位	順位	<具> 30g							
1	1	キャベツ			日本		出荷		
2	3	いか			北海道	イカ	5,600g(35g 160個入り)		
3	7	澱粉			日本		ダンボールサイズ		
4		調整水					270×420×160		
5	8	豚肉			北海道	豚	保管条件		
6	9	豚脂			北海道	豚	冷凍(-18℃以下)		
7	2	玉葱			日本		賞味期限		
8	4	魚肉すり身(タチウオ) 砂糖			複数原産地(別途記載)		製造日より240日		
9	5	魚肉すり身(たら)		5%未満	アメリカ		原材料表示		
10	6	魚肉すり身(イトヨリ)		5%未満	複数原産地(別途記載)		野菜(キャベツ〔国産〕、玉葱)、いか〔北海道〕、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)		
11	12	砂糖		5%未満	日本甜菜製糖株		添加物		
12	10	粒状大豆たん白(アベックス)		5%未満	不二製油株	大豆	調味料(アミノ酸等)、調味料(核酸)、着色料(カラメル)、酸味料		
13	13	卵白		5%未満	キュービータマゴ株	卵	アレルギー		
14	11	粉状大豆たん白(スプロ)		5%未満	Solae LLC.	大豆	小麦・卵・乳成分 イカ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉		
15	14	食塩		5%未満	ナйкаイ塩業株		アレルギー		
16	15	いかエキスパウダー	調味料(アミノ酸等)	5%未満	MCフードスペシヤリティーズ株	イカ・大豆	小麦・卵・乳成分 イカ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉		
17	16	ぶどう糖(グルコース)		5%未満	昭和産業株		アレルギー		
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	小麦・卵・乳成分 イカ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉		
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	(冷凍食品)イカ焼売 160個入り		
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	名称 シょうまい		
21	20	香辛料(ブラックペッパー)		5%未満	高砂スパイス株		原材料名 野菜(キャベツ〔国産〕、玉葱)、いか〔北海道〕、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)		
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		内容量 5,600グラム		
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		賞味期限 枠外右部に記載しております。		
							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		
							〇この商品は、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。		
1	21	小麦粉			日本製粉株	小麦			
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	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

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。

原料原産地表示

- キャベツ(国産)
 - いか(北海道)
 - 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。

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