

商品規格書

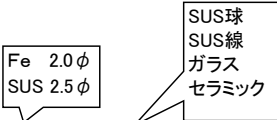
		商品名	焼売(富貴)の具				製造者	
							株式会社エスプリ	
		製造所住所						
		北海道小樽市祝津2-298-1						
		本社住所						
		〒114-0024 東京都北区西ヶ原1-6-9 TEL :03-5907-5850 FAX :03-3949-0880						
配合 順位	表示 順位	原材料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルギー	荷姿	
1	1	玉葱			日本		2kg 6袋入り	
2	3	豚肉			北海道	豚	ダンボールサイズ 270×420×210	
3	2	キャベツ			日本		保管条件 冷凍(-18℃以下)	
4	4	豚脂			九州	豚	賞味期限 製造日より240日	
5	5	澱粉			日本		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/ 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 アレルギー えび・小麦・乳成分 牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉	
6	6	醤油		5%未満	キッコーマン(株)	大豆・小麦		
7	7	粒状大豆たん白(アベックス)		5%未満	不二製油(株)	大豆		
8	8	砂糖		5%未満	日本甜菜製糖(株)			
9	9	ごま油		5%未満	かどや製油(株)	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(株)	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(株)	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ーズ(株)	大豆		
14	13	食塩		5%未満	ナйкаイ塩業(株)			
15	14	エビエキス	調味料(アミノ酸)	5%未満	仙味エキス(株)	エビ		
16	15	香辛料(黒こしょう)		5%未満	高砂スパイス(株)			
17	16	オイスターエキス		5%未満	焼津水産化学工業(株)			

エネルギー	208 Kcal
たんぱく質	6.4 g
脂質	13.4 g
炭水化物	14.3 g
ナトリウム	325.7 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。

製造工程表

原料検査 → 計量 → 混合 → 袋詰め → 計量 → 急速冷凍 → 検品 → 金属検査 → X線検査機 → 箱詰 → 出荷



商品仕様書 1

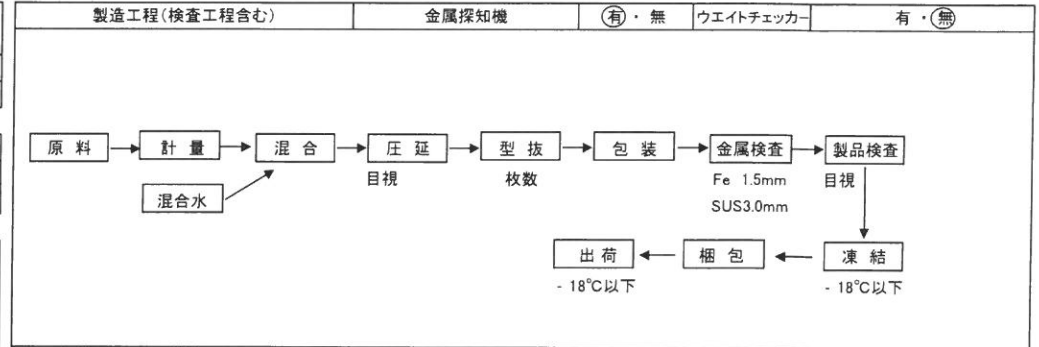
作成日	2017年11月30日
記入会社	株式会社 キムラ
記入者	品質管理 徳永 敦

商品名	焼売の皮 9cm		規格	型抜枠9cm	入数	1P 40枚入 × 36P	発注単位	
JANコード								
商品寸法	縦	mm	横	mm	厚さ	mm	重量(基準値)	200g
ケース寸法	幅	cm	奥行	cm	高さ	cm	重量	kg

製造社名	株式会社キムラ	製造者固有記号	
住所	東京都青梅市今寺5-18-14	E-mail	best_family@kimura-food.com
電話番号	0428-30-7531	FAX	0428-30-7533

原材料配合表				*添加物(及び)含む			
No.	原材料	配合比率	原産国・規格	アレルゲン	遺伝子組換		備考
					対象作物	分別・不分別	
1	小麦粉	72.5	米国、カナダ、他	小麦	—		
2	食塩	1.0	日本		—		
3	酒精	1.5	ブラジル、他		—		*食品添加物
4	水	25.1	上水				
5	でん粉(うち粉)	—	タイ、他		—		
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
賞味期限	製造日を含む	91日	製造日の表示	有・ <input checked="" type="checkbox"/> 無			
メーカー出荷限界期日	製造日より	30日まで	保存方法	常温・冷蔵・ <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍			

商品仕様書 2



項目	基準値	公的基準値	検査方法
一般生菌数	3.0 × 10 ⁶ /g以下	3.0 × 10 ⁶ /g以下	食品衛生法検査指針
大腸菌	陰性	陰性	食品衛生法検査指針
黄色ブドウ球菌	陰性	陰性	食品衛生法検査指針

包装材料	フィルム	インク	接着剤
材質・規格			
メーカー			
商品名			
環境ホルモンの含有			
塩ビ系化合物の含有			
NL規制適合の確認			
使用添加剤の種類			

経日	一般生菌数	pH値	栄養成分	100gあたり
			エネルギー	268 kcal
			蛋白質	7.4 g
			脂質	0.6 g
			炭水化物	58.2 g
			食塩相当量	0.6 g

※ 同一ロット内、別検体による追跡調査検査

備考: 楸小樽飯櫃 様

※原料諸事情により、他産地の原料を使用する場合があります。

