

発行日 2020年2月5日
 作成日 2015年6月2日
 改定日 2020年2月3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	エビ焼売			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	
					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	原材料名	添加物	配合率(%)	産地、原産国、メーカー等	アレルギー	
順位	順位	<具> 30g					
1	4	エビ			複数原産地(別途記載)	えび	
2	1	キャベツ			日本		
3	2	玉葱			日本		
4	7	澱粉			士幌町農業協同組合/日本		
5	5	鶏肉(ムネ肉)			北海道	鶏肉	
6	8	豚脂			北海道	豚肉	
7		水					
8	6	豚肉		5%未満	北海道	豚肉	
9	9	粒状大豆たん白(ソイバリュー)		5%未満	昭和産業(株)	大豆	
10	10	醤油(こいくちしょうゆ)		5%未満	キッコーマン食品(株)	小麦・大豆	
11	3	生姜(刻み)		5%未満	日本		
12	11	卵白		5%未満	キュービータマゴ(株)	卵	
13	12	砂糖		5%未満	日本甜菜製糖(株)		
14	13	食塩		5%未満	ナイカイ塩業(株)		
15	14	ごま油		5%未満	九鬼産業(株)	ごま	
16	15	乾燥椎茸		5%未満	関東砂糖(株)/中国		
17	16	エビエキスパウダー	調味料(アミノ酸) 調味料(有機酸) 調味料(核酸)	5%未満	焼津水産化学工業(株)	えび・大豆	
18	17	エビエキス	調味料(アミノ酸)	5%未満	仙味エキス(株)	えび	
19	18	ビーフコンソメ	調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル)	5%未満	味の素(株)	小麦・乳成分 牛肉・大豆・ゼラチン	
20	19	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・乳成分 牛肉・大豆 鶏肉・ゼラチン	
21	20	風味調味料(ほんだし・かつお)	調味料(アミノ酸等)	5%未満	味の素(株)	乳成分	
22	21	オイスターエキス		5%未満	焼津水産化学工業(株)		
23		グルタミン酸ナトリウム	調味料(アミノ酸)	5%未満	VEDAN ENTERPRISE CO.LTD/ベトナム		
24	22	香辛料(ブラックペッパー)		5%未満	高砂スパイス(株)		
		<皮> 5g					
1	23	小麦粉			日本製粉(株)	小麦	
2		水					
3		KCレッド クチナシ赤色素 ベニコウジ色素	着色料(クチナシ赤色素) 着色料(ベニコウジ色素)	5%未満	神戸化成(株)		

原材料表示
 野菜(キャベツ[国産]、玉葱、生姜)、エビ[輸入]、
 食肉(鶏肉、豚肉)、澱粉、豚脂、粒状大豆たん白、醤油、
 卵白、砂糖、食塩、ごま油、乾燥椎茸、エビエキスパウダー、
 エビエキス、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、風味調味料、
 オイスターエキス、香辛料、皮(小麦粉)[国内製造]／
 調味料(アミノ酸等)、
 着色料(クチナシ赤色素、ベニコウジ色素、カラメル)、酸味料、
 (一部にえび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・
 ゼラチンを含む)

添加物
 調味料(アミノ酸等)、調味料(有機酸)、調味料(核酸)、
 着色料(クチナシ赤色素、ベニコウジ色素、カラメル)、酸味料、

アレルギー
 えび・小麦・卵・乳成分
 牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

(冷凍食品)エビ焼売		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、生姜)、エビ[輸入]、食肉(鶏肉、豚肉)、澱粉、豚脂、粒状大豆たん白、醤油、卵白、砂糖、食塩、ごま油、乾燥椎茸、エビエキスパウダー、エビエキス、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、風味調味料、オイスターエキス、香辛料、皮(小麦粉)[国内製造]／調味料(アミノ酸等)、着色料(クチナシ赤色素、ベニコウジ色素、カラメル)、酸味料(一部にえび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	
内容量	5600グラム	
賞味期限	様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 お問い合わせ先 0134-24-7534	

○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。
 ◇商品及び原料原産国につきましては、上記までお問い合わせ下さい。

エビの原産地

えびの原産地は仕入れの状況によりベトナム、ミャンマー、インドネシア、インド、パキスタン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。

栄養成分表示(計算値)製品100gあたり	
エネルギー	207 Kcal
たんぱく質	9.0 g
脂質	9.3 g
炭水化物	20.5 g
ナトリウム	420 mg
食塩相当量	1.1 g

原料原産地表示
 1.えび[輸入]
 2.キャベツ[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位までと製品名に冠した
 原材料を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。

細菌検査自社基準〔冷凍食品衛生規範に準拠〕		
検査内容	基準値	検査方法
一般生菌数	100,000CFU/g以下	標準寒天培地温積法
大腸菌群	陰性	デシミンコロト寒天培地温積法
大腸菌群	陰性	BGLB液体培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加水マゼンタ寒天培地温積法
サルモネラ属菌	陰性	顕微鏡的検出法
腸炎び菌	陰性	7.6検出法

[皮]

原料検査→計量→混合

[具]

原料検査→計量→混合

蒸時間 13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