

商品規格書

商品名						ひこま豚ニラまんじゅう							
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(%)	産地又はメーカー名	アレルギー	規格重量					5,040g (35g 144個入り)		
順位	順位	<具> 30g				荷姿					ダンボール包装 サイズ 270×420×160		
1	1	玉葱			日本						保管条件	冷凍(-18℃以下)	
2	6	豚肉(ひこま豚)			北海道	豚肉					賞味期限	製造日より240日	
3	2	ニラ			日本						原材料表示		
4	3	キャベツ			日本						野菜(玉葱[国産]、ニラ[国産]、キャベツ、ニンニク、生姜)、 豚肉[北海道]、澱粉、豚脂、醤油、粒状大豆たん白、ごま油、 砂糖、醃酵調味液、米醃酵調味液、食塩、乾燥椎茸、 ビーフコンソメ、風味調味料、オイスターエキス、 チキンコンソメ、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・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ ゼラチンを含む)		
5	7	澱粉			土曜町農業協同組合/日本						添加物		
6		水									調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料		
7	8	豚脂(ひこま豚)			北海道	豚肉					アレルギー		
8	9	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					小麦・乳成分 牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		
9	10	粒状大豆たん白(ソイバリュー)	5%未満	昭和産業(株)		大豆					原材料配合割合		
10	11	ごま油	5%未満	九鬼産業(株)		ごま					ひこま豚 17%(仕込み時) ひこま豚のみ使用 ニラ 8%(仕込み時)		
11	12	砂糖	5%未満	日本甜菜製糖(株)									
12	4	ニンニク	5%未満	いし本食品工業(株)/中国									
13	13	醃酵調味液(味しるべみりんタイプ)	5%未満	宝酒造(株)									
14	14	米醃酵調味液(味しるべ清酒タイプ)	5%未満	宝酒造(株)									
15	5	生姜	5%未満	いし本食品工業(株)/中国									
16	15	食塩	5%未満	ナイカイ塩業(株)									
17	16	乾燥椎茸	5%未満	関東砂糖(株)/中国									
18		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								
19	17	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	18	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							
21	19	オイスターエキス		5%未満	焼津水産化学工業(株)								
22	20	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							
23	21	香辛料(黒こしょう)		5%未満	高砂スパイス(株)								
		皮 5g											
1	22	小麦粉			日本製粉(株)	小麦							
2		水											

(冷凍食品)ひこま豚ニラまんじゅう 144個入り	
名称	まんじゅう
原材料名	野菜(玉葱[国産]、ニラ[国産]、キャベツ、ニンニク、生姜)、 豚肉[北海道]、澱粉、豚脂、醤油、粒状大豆たん白、ごま油、 砂糖、醃酵調味液、米醃酵調味液、食塩、乾燥椎茸、 ビーフコンソメ、風味調味料、オイスターエキス、チキンコンソメ、 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・乳成分・牛肉・ ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
内容量	5,040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
原材料配合割合	ひこま豚 17%(仕込み時) ひこま豚のみ使用 ニラ 8%(仕込み時)
○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。	

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	標準寒天培地混積法
大腸菌群	陰性	デシキソレート寒天培地平板法
大腸菌群		BGLB液体培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加マンニト食塩寒天培地塗抹法
サルモネラ属菌	陰性	顕微鏡下で検出
腸炎バクテリオ		アクリル酸培地+TCB寒天培地塗抹法

栄養成分表示(計算値)製品100gあたり	
エネルギー	202 Kcal
たんぱく質	7.2 g
脂質	9.4 g
炭水化物	20.9 g
ナトリウム	383 mg
食塩相当量	1.0 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
 1.玉葱[国産]
 2.豚肉[北海道]
 3.小麦粉[国内製造]
 ○ニラ[国産]
 ※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。

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 8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