

商品規格書

商品名		しゅうまい				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					製造所住所	〒114-0024 東京都北区西ヶ原1-6-9 TEL : 03-5907-5850 FAX : 03-3949-0880																	
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	規格重量	10,000g (50g 200個入り)																		
配合表示 順位	順位	<具> 45g				荷姿	ダンボール包装 270×420×210																		
1	1	玉葱		日本		保管条件	冷凍(-18℃以下)																		
2	3	豚肉		北海道	豚肉	賞味期限	製造日より240日																		
3	2	キャベツ		日本		原材料表示 野菜(玉葱〔国産〕、キャベツ〔国産〕)、豚肉〔北海道〕、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、皮(小麦粉) / 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・ゼラチンを含む)																			
4	4	豚脂		日本	豚肉	添加物 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料																			
5	5	澱粉		土曜町農業協同組合/日本		アレルギー えび・小麦・乳成分 牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン																			
6		水				<table border="1"> <tr> <td>名称</td> <td>しゅうまい</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>野菜(玉葱〔国産〕、キャベツ〔国産〕)、豚肉〔北海道〕、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、皮(小麦粉) / 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・ゼラチンを含む)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>10,000グラム</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外右部に記載してあります。</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>-18℃以下で保存して下さい。</td> </tr> <tr> <td>凍結前加熱の有無</td> <td>加熱してあります。</td> </tr> <tr> <td>加熱調理の必要性</td> <td>加熱して下さい。</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>株式会社エスプリ 小樽工場 北海道小樽市祝津2-298-1</td> </tr> <tr> <td colspan="2">○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。</td> </tr> </table>		名称	しゅうまい	原材料名	野菜(玉葱〔国産〕、キャベツ〔国産〕)、豚肉〔北海道〕、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、皮(小麦粉) / 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・ゼラチンを含む)	内容量	10,000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。	
名称	しゅうまい																								
原材料名	野菜(玉葱〔国産〕、キャベツ〔国産〕)、豚肉〔北海道〕、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、皮(小麦粉) / 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・ゼラチンを含む)																								
内容量	10,000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。																									
7	6	醤油(こいくちしょうゆ)	5%未満	キッコーマン食品㈱	小麦・大豆																				
8	7	粒状大豆たん白(ソイパリュウ)	5%未満	昭和产业㈱	大豆																				
9	8	砂糖	5%未満	日本甜菜製糖㈱																					
10	9	ごま油	5%未満	九鬼産業㈱	ごま																				
11	10	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㈱	小麦・乳成分 牛肉・大豆・ゼラチン																				
12	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㈱	小麦・乳成分 牛肉・大豆 鶏肉・ゼラチン																				
13	12	乾燥椎茸	5%未満	関東砂糖㈱/中国																					
14		こく調味料HS-100L-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ィーズ㈱	大豆																				
15	13	食塩	5%未満	ナйкаイ塩業㈱																					
16	14	エビエキス	調味料(アミノ酸)	5%未満 仙味エキス㈱	エビ																				
17	15	香辛料(黒こしょう)	5%未満	高砂スパイス㈱																					
18	16	オイスターエキス	5%未満	焼津水産化学工業㈱																					
		皮 5g																							
1	17	小麦粉		日本製粉㈱	小麦																				
2		水																							

エネルギー	231 Kcal
たんぱく質	7.3 g
脂質	13.4 g
炭水化物	18.8 g
ナトリウム	408 mg
食塩相当量	1.0 g

原料原産地表示
 1.玉葱〔国産〕
 2.豚肉〔北海道〕
 3.キャベツ〔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。

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。

検査内容	基準値	検査方法
一般生菌数	100,000CFU/g以下	標準寒天培地温網法
大腸菌群	陰性	デシメタリットー寒天培地平板法
大腸菌群	陰性	BGLB液体培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加マゼンタ寒天培地平板法
サルモネラ属菌	陰性	経腸S-15寒天培地平板法
腸炎ビブリオ	陰性	アルギン酸ゲル寒天培地平板法

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 16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