

# 商品規格書

配合 順位	表示 順位	商品名	すり身揚げ 桜えび				製造者	株式会社エスプリ
			原材料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルギー	製造社住所
1	4	玉葱					北海道小樽市祝津2-298-1	
2	1	魚肉すり身(タチウオ) 砂糖				日本	〒114-0024 東京都北区西ヶ原1-6-9 TEL : 03-5907-5850 FAX : 03-3949-0880	
3		水					規格重量 8,000g (80g 100個入り)	
4	2	魚肉すり身(たら) 砂糖				アメリカ	荷姿 ダンボール包装 270×420×210	
5	3	魚肉すり身(イトヨリ) 砂糖				複数産地(別途記載)	保管条件 冷凍(-18℃以下)	
6	5	澱粉				土曜野農業協同組合/日本	賞味期限 製造日より 240日	
7	6	粉末状大豆たん白(スプロ)		5%未満	Solae LLC./アメリカ	大豆	<b>原材料表示</b> 魚肉すり身(タチウオ〔輸入〕、たら〔アメリカ〕、イトヨリ、砂糖)、 玉葱〔国産〕、澱粉、粉末状大豆たん白、卵白、桜えび〔台湾〕、 食塩、ぶどう糖、砂糖／ <b>調味料(核酸)、</b> (一部にえび・卵・大豆を含む)  <b>添加物</b> 調味料(核酸)  <b>アレルギー</b> えび・卵 大豆  <b>原材料配合割合</b> 桜えび 1% (仕込み時)	
8	7	卵白		5%未満	キュービータマゴ(株)	卵		
9	8	桜えび		5%未満	台湾	えび		
10	9	食塩		5%未満	ナイカイ塩業(株)			
11	10	ぶどう糖(グルコース)		5%未満	昭和産業(株)			
12	11	砂糖		5%未満	日本甜菜製糖(株)			
13		リボタイド(核酸)	調味料(核酸)	5%未満	キリン協和フーズ(株)			

すり身揚げ 桜えび 100個入り

名称	冷凍魚肉練り製品
原材料名	魚肉すり身(タチウオ〔輸入〕、たら〔アメリカ〕、イトヨリ、砂糖)、玉葱〔国産〕、澱粉、粉末状大豆たん白、卵白、桜えび〔台湾〕、食塩、ぶどう糖、砂糖、調味料(核酸)、(一部にえび・卵・大豆を含む)
内容量	8,000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 お問い合わせ先 0134-24-7534
原材料配合割合	桜えび 1% (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。  
◇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。

**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。

栄養成分表示(計算値) 製品100gあたり	
エネルギー	140 Kcal
たんぱく質	12.5 g
脂質	4.5 g
炭水化物	11.9 g
ナトリウム	505 mg
食塩相当量	1.3 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. 魚肉すり身(タチウオ)〔輸入〕
3. 魚肉すり身(たら)〔アメリカ〕
4. 桜えび〔台湾〕

※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。

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	標準寒天培地温転法
大腸菌群	陰性	デシメチレン還元培地法
大腸菌群	陰性	BGLB;液体培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加水アンプル法
サルモネラ菌	陰性	膜分離法
腸炎ビブリオ	陰性	フィルムインテグレーション法

蒸時間 15分  
中心温度 83℃以上

-40℃  
180分

Fe 2.0φ  
SUS 2.5φ

SUS球  
SUS線  
ガラス  
セラミック

原料検査 → 計量 → 混合 → 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