

発行日 2020年6月15日
 作成日 2014年3月14日
 改定日 2020年6月2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

配合表示 順位	表示 順位	商品名	たこザンギ				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	製造所住所
1	1	玉葱				日本		
2	2	キャベツ				日本		
3	7	たこ				北海道		
4	8	澱粉				士幌町農業協同組合/日本		
5	4	魚肉すり身(タチウオ)				複数原産地(別途記載)		
		砂糖						
6	5	魚肉すり身(たら)				アメリカ		
		砂糖						
7		水						
8	6	魚肉すり身(イトヨリ)	5%未満			複数原産地(別途記載)		
9	9	卵白	5%未満			キューピータマゴ(株)	卵	
10	10	粉末状大豆たん白(スプロ)	5%未満			Solae LLC./アメリカ	大豆	
11	11	紅生姜	酸味料	5%未満		(株)みやまえ		
			調味料(アミノ酸等)					
			保存料(ソルビン酸K)					
			着色料(赤102)					
12	12	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	
13		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		
14	13	食塩	5%未満			ナイカイ塩業(株)		
15	14	砂糖	5%未満			日本甜菜製糖(株)		
16	15	ぶどう糖(グルコース)	5%未満			昭和産業(株)		
17	3	生姜	5%未満			テーオー食品(株)/日本		
18	16	香辛料(ブラックペッパー)	5%未満			高砂スパイス(株)		
19		リボタイド(核酸)	調味料(核酸)	5%未満		キリン協和フーズ(株)		
20	17	唐辛子(一味唐辛子)	5%未満			ハウス食品(株)		
		油調用サラダ油(吸油率約7%)						
1	18	食用植物油(なたね油)				理研農産化工(株)		

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	
	規格重量	9,600g(60g 160個入り)
	荷姿	ダンボール包装 270×420×210
保管条件	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	製造日より240日	

原材料表示
 野菜(玉葱〔国産〕、キャベツ〔国産〕、生姜)、
 魚肉すり身(タチウオ、たら、イトヨリ、砂糖)、たこ〔北海道〕、
 澱粉、卵白、粉末状大豆たん白、紅生姜、醤油、食塩、砂糖、
 ぶどう糖、香辛料、唐辛子、揚げ油(なたね油)／
 調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、
 着色料(赤102)、
 (一部に小麦・卵・大豆を含む)

添加物
 調味料(アミノ酸等)、調味料(核酸)、酸味料、
 保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102)

アレルギー
 小麦・卵・大豆

原材料配合割合
 たこ 11%(仕込み時)

たこザンギ		160個入り
名称	冷凍魚肉練り製品	
原材料名	野菜(玉葱〔国産〕、キャベツ〔国産〕、生姜)、魚肉すり身(タチウオ、たら、イトヨリ、砂糖)、たこ〔北海道〕、澱粉、卵白、粉末状大豆たん白、紅生姜、醤油、食塩、砂糖、ぶどう糖、香辛料、唐辛子、揚げ油(なたね油)／調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)	
内容量	9,600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	たこ 11%(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。	

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	原料原産地表示
エネルギー	179 Kcal
たんぱく質	8.5 g
脂質	9.3 g
炭水化物	14.8 g
ナトリウム	549 mg
食塩相当量	1.4 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.キャベツ〔国産〕
 3.たこ〔北海道〕
 ※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	標準寒天培地温増法
大腸菌群	陰性	デシミンコロレート寒天培地温増法
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温増法
サルモネラ菌	陰性	健栄ベシトリン寒天培地温増法
腸炎ビブリオ	陰性	アムリチンベシトリン培地温増法

製造工程図

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

原料検査→計量→混合→成形→蒸し器→フライヤー→冷却→急速冷凍→検品→金属検査→X線検査機→包装→出荷