

# 商品規格書

		商品名	京都ぽーく焼売			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	10,000g(50g 200個入り)																																	
順位	順位	<具> 45g					荷姿	ダンボール包装 270×420×210																																
1	3	豚肉(京都ぽーく)		京都	豚肉	保管条件	冷凍(-18℃以下)																																	
2	1	玉葱		日本		賞味期限	製造日より240日																																	
3	2	キャベツ		日本		<b>原材料表示</b>																																		
4	4	澱粉		士幌町農業協同組合/日本		野菜(玉葱[国産]、キャベツ[国産])、豚肉[京都]、澱粉、豚脂、 醤油、粒状・粉末状大豆たん白、砂糖、魚肉すり身(たら)、 乾燥椎茸、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、ごま油、食塩、 風味調味料、卵白、香辛料、オイスターエキス、食用植物油、 乾燥卵白、ぶどう糖、皮(小麦粉) / 調味料(アミノ酸等)、 着色料(カラメル)、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ ゼラチンを含む)																																		
5	5	豚脂		北海道	豚肉	<b>原材料配合割合</b>																																		
6		水				豚肉は京都ぽーくのみ使用しております。																																		
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	<b>添加物</b>																																		
8	7	粒状大豆たん白(ソイバリュウ)	5%未満	昭和産業㈱	大豆	調味料(アミノ酸等)、調味料(核酸)、着色料(カラメル)、酸味料																																		
9	9	砂糖	5%未満	日本甜菜製糖㈱		<b>アレルギー</b>																																		
10	10	魚肉すり身(たら)	5%未満	アメリカ		小麦・卵・乳成分 牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン																																		
11	11	乾燥椎茸	5%未満	関東砂糖㈱/中国		<table border="1"> <tr> <td colspan="2">(冷凍食品) 京都ぽーく焼売</td> <td>200個入り</td> </tr> <tr> <td>名称</td> <td colspan="2">しょうまい</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td colspan="2">野菜(玉葱[国産]、キャベツ[国産])、豚肉[京都]、澱粉、豚脂、醤油、粒状・粉末状大豆たん白、砂糖、魚肉すり身(たら)、乾燥椎茸、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、ごま油、食塩、風味調味料、卵白、香辛料、オイスターエキス、食用植物油、乾燥卵白、ぶどう糖、皮(小麦粉) / 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部に小麦・卵・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 colspan="2">10,000グラム</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td colspan="2">枠外右部に記載してあります。</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td colspan="2">-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 colspan="2">加熱してあります。</td> </tr> <tr> <td>加熱調理の必要性</td> <td colspan="2">加熱して下さい。</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td colspan="2">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="3">豚肉は京都ぽーくのみ使用しております。</td> </tr> <tr> <td colspan="3">○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>		(冷凍食品) 京都ぽーく焼売		200個入り	名称	しょうまい		原材料名	野菜(玉葱[国産]、キャベツ[国産])、豚肉[京都]、澱粉、豚脂、醤油、粒状・粉末状大豆たん白、砂糖、魚肉すり身(たら)、乾燥椎茸、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、ごま油、食塩、風味調味料、卵白、香辛料、オイスターエキス、食用植物油、乾燥卵白、ぶどう糖、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	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		豚肉は京都ぽーくのみ使用しております。			○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。		
(冷凍食品) 京都ぽーく焼売		200個入り																																						
名称	しょうまい																																							
原材料名	野菜(玉葱[国産]、キャベツ[国産])、豚肉[京都]、澱粉、豚脂、醤油、粒状・粉末状大豆たん白、砂糖、魚肉すり身(たら)、乾燥椎茸、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、ごま油、食塩、風味調味料、卵白、香辛料、オイスターエキス、食用植物油、乾燥卵白、ぶどう糖、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	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																																							
豚肉は京都ぽーくのみ使用しております。																																								
○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。																																								
12	12	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																																
13	13	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																																
14	14	ごま油		5%未満	九鬼産業㈱			ごま																																
15	15	食塩		5%未満	ナイカイ塩業㈱																																			
16	16	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㈱	乳成分																																		
17	17	卵白		5%未満	キューピータマゴ㈱	卵																																		
18	8	粉末状大豆たん白(スプロ)		5%未満	Solae LLC/アメリカ	大豆																																		
19	18	香辛料(ブラックペッパー)		5%未満	高砂スパイス㈱																																			
20	20	グルタミン酸ナトリウム	調味料(アミノ酸)	5%未満	MEGAN ENTERPRISE CO.LTD/ベトナム																																			
21	19	オイスターエキス		5%未満	焼津水産化学工業㈱																																			
22	20	食用植物油(なたね油)			理研農産化工㈱																																			
23	21	乾燥卵白		5%未満	キューピータマゴ㈱	卵																																		
24	22	ぶどう糖(グルコース)		5%未満	昭和産業㈱																																			
25		リボタイド(核酸)	調味料(核酸)	5%未満	キリン協和フーズ㈱																																			
		<b>皮 5g</b>																																						
1	23	小麦粉			日本製粉㈱	小麦																																		
2		水																																						

エネルギー	242 Kcal
たんぱく質	7.1 g
脂質	14.6 g
炭水化物	18.8 g
ナトリウム	418 mg
食塩相当量	1.1 g

原料原産地表示  
 1.豚肉[京都]  
 2.玉葱[国産]  
 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位まで表示の対象  
 とします。

検査内容	基準値	検査方法
一般生菌数	100,000CFU/g以下	標準寒天培地温積法
大腸菌群	陰性	デシコロシ→菌数検出平板法
大腸菌群	陰性	BGLB液体培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加水マゼンタ→菌数検出平板法
サルモネラ属菌	陰性	藤野メソチン→菌数検出平板法
腸炎ビブリオ	陰性	フルガリ梅ベシト→TCBS菌数検出平板法

## 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 16~17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