発行日	2020年5月15日
作成日	2015年9月28日
改定日	2020年5月15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

配合順位	表示順位	商品名	すり身揚げ　ベーコン・チーズ			
		原材料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルゲン
1	3	魚肉すり身(たら) 砂糖			アメリカ	
2		水				
3	1	玉葱			日本	
4	2	キャベツ			日本	
5	4	澱粉			士幌町農業協同組合/日本	
6	5	ベーコン 豚バラ肉 食塩 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(V.C) 発色剤(亜硝酸Na)	 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(V.C) 発色剤(亜硝酸Na)		春雪さぶーる㈱	豚肉
7	6	プロセスチーズ ナチュラルチーズ 乳化剤 セルロース パプリカ色素	 乳化剤 セルロース パプリカ色素	5%未満	雪印メグミルク㈱	乳成分
8	7	卵白		5%未満	キユーピータマゴ㈱	卵
9	8	粉末状大豆たん白(スプロ)		5%未満	Solae LLC./アメリカ	大豆
10	9	食用植物油(なたね油)		5%未満	理研農産化工㈱	
11	10	乾燥卵白		5%未満	キユーピータマゴ㈱	卵
12	11	砂糖		5%未満	日本甜菜製糖㈱	
13	12	食塩		5%未満	ナイカイ塩業㈱	
14	13	ぶどう糖(グルコース)		5%未満	昭和産業㈱	
15		リボタイド(核酸)	調味料(核酸)	5%未満	キリン協和フーズ㈱	

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	8,000g（80g　100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〕)、魚肉すり身(たら、砂糖)〔アメリカ〕、澱粉、ベーコン(豚バラ肉、食塩)〔国内製造〕、プロセスチーズ(ナチュラルチーズ)〔国内製造〕、卵白、粉末状大豆たん白、食用植物油、乾燥卵白、砂糖、食塩、ぶどう糖／調味料(核酸等)、乳化剤、セルロース、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V. C)、発色剤(亜硝酸Na)、パプリカ色素
(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)

添加物

調味料(核酸)、乳化剤、セルロース、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V. C)、発色剤(亜硝酸Na)、パプリカ色素

アレルゲン

卵・乳成分
大豆・豚肉

原材料配合割合

ベーコン　5%(仕込み時)
チーズ　3%(仕込み時)

すり身揚げ　ベーコン・チーズ　100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〕)、魚肉すり身(たら、砂糖)〔アメリカ〕、澱粉、ベーコン(豚バラ肉、食塩)〔国内製造〕、プロセスチーズ(ナチュラルチーズ)〔国内製造〕、卵白、粉末状大豆たん白、食用植物油、乾燥卵白、砂糖、食塩、ぶどう糖／調味料(核酸等)、乳化剤、セルロース、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V. C)、発色剤(亜硝酸Na)、パプリカ色素、(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)
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

原材料配合割合　ベーコン　5%(仕込み時)
チーズ　3%(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。

栄養成分表示(計算値)製品100gあたり	
エネルギー	128 Kcal
たんぱく質	10.2 g
脂質	3.9 g
炭水化物	13.0 g
ナトリウム	409 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.魚肉すり身(たら)〔アメリカ〕
2.玉葱〔国産〕
3.キャベツ〔国産〕
4.ベーコン〔国内製造〕
5.プロセスチーズ〔国内製造〕
※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	標準寒天培地混釈法
大腸菌群	陰性	デソキシコレート寒天培地平板法
大腸菌群	陰性	BGLB液体培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加マンニット食塩寒天培地塗抹法
サルモネラ属菌	陰性	増菌ペプトン水＋GN寒天培地塗抹法
腸炎ビブリオ	陰性	アルカリ性ペプトン水＋TCBS寒天培地塗抹法

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