

発行日 2020年5月15日  
 作成日 2018年3月26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

配合表示 順位	表示 順位	商品名	すり身揚げ ジャがバター				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	じゃがいも(ダイスカット)				日本		
3	3	キャベツ				日本		
4	4	魚肉すり身(タチウオ)				複数原産地(別途記載)		
		砂糖						
5	7	澱粉				土幌町農業協同組合/日本		
6	5	魚肉すり身(たら)				アメリカ		
		砂糖						
7		調整水						
8	6	魚肉すり身(イトヨリ)		5%未満	複数原産地(別途記載)			
9	8	バターパウダー	香料	5%未満	アサヒグループ食品(株)	乳成分・大豆		
10	9	卵白		5%未満	キューピータマゴ(株)	卵		
11	10	粉末状大豆たん白(スプロ)		5%未満	Solae LLC./アメリカ	大豆		
12	11	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	12	食塩		5%未満	ナイカイ塩業(株)			
14	13	砂糖		5%未満	日本甜菜製糖(株)			
15	14	ぶどう糖(グルコース)		5%未満	昭和産業(株)			
16		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			
17	15	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(株)	乳成分		
18		リボタイド(核酸)	調味料(核酸)	5%未満	キリン協和フーズ(株)			

**原材料表示**  
 野菜(玉葱〔国産〕、じゃがいも〔国産〕、キャベツ〔国産〕)、  
 魚肉すり身(タチウオ、たら、イトヨリ、砂糖)、澱粉、  
 バターパウダー、卵白、粉末状大豆たん白、醤油、食塩、  
 砂糖、ぶどう糖、風味調味料/調味料(アミノ酸等)、香料、  
 (一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

**添加物**  
 調味料(アミノ酸等)、調味料(核酸)、香料

**アレルギー**  
 小麦・卵・乳成分・大豆

**原材料配合割合**  
 ジャがいも 18%(仕込み時)

すり身揚げ ジャがバター 100個入り	
名称	冷凍魚肉練り製品
原材料名	野菜(玉葱〔国産〕、じゃがいも〔国産〕、キャベツ〔国産〕)、魚肉すり身(タチウオ、たら、イトヨリ、砂糖)、澱粉、バターパウダー、卵白、粉末状大豆たん白、醤油、食塩、砂糖、ぶどう糖、風味調味料/調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・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
原材料配合割合	ジャがいも 18%(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	
エネルギー	130 Kcal
たんぱく質	7.5 g
脂質	4.1 g
炭水化物	15.9 g
ナトリウム	461 mg
食塩相当量	1.2 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.じゃがいも(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	デシコロレート寒天培地転法
大腸菌群	陰性	BGLB液体培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	顕微鏡下で寒天培地転法
サルモネラ属菌	陰性	顕微鏡下で寒天培地転法
腸炎ビブリオ	陰性	フルガリ培地寒天培地転法

### 製造工程図

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