

商品規格書

商品名		花銀酒家 小龍包(ほたて)				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	原材料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルギー	
順位	順位	<具> 18g					
1		水					
2	1	豚肉			北海道	豚肉	規格重量 3,120g (26g 120個入り)
3	2	ホタテ			日本		荷姿 ダンボールサイズ 270×420×160
4	3	豚脂			北海道	豚肉	保管条件 冷凍(-18℃以下)
5	4	ゼラチン		5%未満	新田ゼラチン(株)	ゼラチン	賞味期限 製造日より240日
6	5	長ネギ		5%未満	日本		原材料表示 豚肉〔北海道〕、ホタテ〔国産〕、豚脂、ゼラチン、長ネギ、醤油、がらスープ、風味調味料、ごま油、米発酵調味液、香味食用油、チキンパウダー、食塩、香辛料、皮(小麦粉〔国内製造〕、食塩)／調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、pH調整剤、香料、クチナシ黄色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む) 添加物 調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、pH調整剤、香料、クチナシ黄色素 アレルギー 小麦 ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン 原材料配合割合 ほたて 14%(仕込み時)
7	6	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	
8	7	がらスープ(丸鶏がらスープ)	調味料(アミノ酸等) pH調整剤	5%未満	味の素(株)	鶏肉	
9	8	風味調味料(貝柱だし)	加工でん粉	5%未満	ユウキ食品(株)		
10	9	ごま油		5%未満	九鬼産業(株)	ごま	
11	10	米発酵調味液(料理酒)		5%未満	宝酒造(株)		
12	11	香味食用油(ネギ油)		5%未満	ユウキ食品(株)	大豆	
13	12	チキンパウダー	調味料(アミノ酸等) 香料	5%未満	李錦記食品有限公司	鶏肉	
14	13	食塩		5%未満	ナイカイ塩業(株)		
15	14	香辛料(白こしょう)		5%未満	エスピー食品(株)		
		<皮> 8g					
1	15	小麦粉			日本製粉(株)	小麦	
2		水					
3	16	食塩		5%未満	ナイカイ塩業(株)		
4		クチナシ黄色素(KCイエロー-KL-10A)	クチナシ黄色素	5%未満	神戸化成(株)		

(冷凍食品) 花銀酒家 小龍包(ほたて) 120個入り

名称	小龍包
原材料名	豚肉〔北海道〕、ホタテ〔国産〕、豚脂、ゼラチン、長ネギ、醤油、がらスープ、風味調味料、ごま油、米発酵調味液、香味食用油、チキンパウダー、食塩、香辛料、皮(小麦粉〔国内製造〕、食塩)／調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、pH調整剤、香料、クチナシ黄色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
内容量	3,120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	ほたて 14%(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。

エネルギー	224 Kcal
たんぱく質	10.5 g
脂質	11.3 g
炭水化物	17.5 g
ナトリウム	285 mg
食塩相当量	0.7 g

原料原産地表示
 1.小麦粉〔国内製造〕
 2.豚肉〔北海道〕
 3.ホタテ〔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。

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。

検査内容	基準値	検査方法
一般生菌数	100,000CFU/g以下	標準寒天培地温観法
大腸菌群	陰性	デシキソ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	卵黄メチレンブルー寒天培地平板法
サルモネラ属菌	陰性	顕微鏡的検査+20℃寒天培地平板法
腸炎ビブリオ	陰性	フルガリ培地+TCBS寒天培地平板法

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 7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→蒸し機→粗熱取り→急速冷凍→検品→金属検査→X線検査機→箱詰→出荷