

商品規格書

		商品名	行者にんにくまんじゅう			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	製造所住所	北海道小樽市祝津2-298-1	
配合表示	順位	原材料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	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	
1	1	玉葱			日本	規格重量	5,040g (35g 144個入り)	
2	2	キャベツ			日本	荷姿	ダンボール包装 サイズ 270×420×160	
3	10	豚肉			北海道	豚肉	保管条件	冷凍(-18℃以下)
4	11	豚脂			北海道	豚肉	賞味期限	製造日より240日
5	12	澱粉			土曜町農業協同組合/日本			
6		水						
7	3	ニラ			日本			
8	7	魚肉すり身(タチウオ)		5%未満	複数産原地(別途記載)			
9	8	魚肉すり身(たら)		5%未満	アメリカ			
10	15	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		
11	4	ニンニク		5%未満	いし本食品工業㈱/中国			
12	13	粒状大豆たん白(ソイバリュー)		5%未満	昭和産業㈱	大豆		
13	16	ごま油		5%未満	九鬼産業㈱	ごま		
14	9	魚肉すり身(イトヨリ)		5%未満	複数産原地(別途記載)			
15	5	行者にんにく		5%未満	北海道			
16	17	卵白		5%未満	キュービータゴ㈱	卵		
17	14	粉末状大豆たん白(スプロ)		5%未満	Solae LLC./アメリカ	大豆		
18	6	生姜		5%未満	いし本食品工業㈱/中国			
19	18	米醱酵調味液(味しるべ清酒タイプ)		5%未満	宝酒造㈱			
20	19	食塩		5%未満	ナイカイ塩業㈱			
21	20	醱酵調味液(味しるべみりんタイプ)		5%未満	宝酒造㈱			
22	21	乾燥椎茸		5%未満	関東砂糖㈱/中国			
23		グルタミン酸ナトリウム	調味料(アミノ酸)	5%未満	SEGAN ENTERPRISE CO.LTD./ベトナム			
24	22	砂糖		5%未満	日本甜菜製糖㈱			
25	23	ぶどう糖(グルコース)		5%未満	昭和産業㈱			
26	24	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		
27	25	香辛料(黒こしょう)		5%未満	高砂スパイス㈱			
28	26	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		
29	27	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		
30	28	オイスターエキス		5%未満	焼津水産化学工業㈱			
31		リボタイド(核酸)	調味料(核酸)	5%未満	キリン協和フーズ㈱			
1	29	小麦粉			日本製粉㈱	小麦		
2		水		5%未満				
3	30	乾燥小松菜粉末 (小松菜ファインパウダー)		5%未満	三笠産業㈱			

原材料表示
 野菜(玉葱〔国産〕、キャベツ〔国産〕、ニラ、ニンニク、行者にんにく〔北海道〕、生姜)、魚肉すり身(タチウオ、たら、イトヨリ)、豚肉、豚脂、澱粉、粒状・粉末状大豆たん白、醤油、ごま油、卵白、米醱酵調味液、食塩、醱酵調味液、乾燥椎茸、砂糖、ぶどう糖、ビーフコンソメ、香辛料、風味調味料、チキンコンソメ、オイスターエキス、皮(小麦粉〔国内製造〕、乾燥小松菜粉末)／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)

添加物
 調味料(アミノ酸等)、調味料(核酸)、着色料(カラメル)、酸味料

アレルギー
 小麦・卵・乳成分
 牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

原材料配合割合
 行者にんにく 1% (仕込み時)

(冷凍食品) 行者にんにくまんじゅう 144個入り

名称 まんじゅう

野菜(玉葱〔国産〕、キャベツ〔国産〕、ニラ、ニンニク、行者にんにく〔北海道〕、生姜)、魚肉すり身(タチウオ、たら、イトヨリ)、豚肉、豚脂、澱粉、粒状・粉末状大豆たん白、醤油、ごま油、卵白、米醱酵調味液、食塩、醱酵調味液、乾燥椎茸、砂糖、ぶどう糖、ビーフコンソメ、香辛料、風味調味料、チキンコンソメ、オイスターエキス、皮(小麦粉〔国内製造〕、乾燥小松菜粉末)／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)

原材料名

内容量 5,040グラム

賞味期限 枠外右部に記載しております。

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 行者にんにく 1% (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	207 Kcal
たんぱく質	6.9 g
脂質	11.2 g
炭水化物	18.5 g
ナトリウム	395 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.玉葱〔国産〕
 2.キャベツ〔国産〕
 3.小麦粉〔国内製造〕
 4.行者にんにく〔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。

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 8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

細菌検査自社基準〔冷凍食品衛生規程に準拠〕		
検査内容	基準値	検査方法
一般生菌数	100,000CFU/g以下	標準寒天培地法
大腸菌群	陰性	デシコロトチ寒天培地法
大腸菌群	陰性	BGLB液体培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加水ゼラチン寒天培地法
サルモネラ菌	陰性	経腸インキュベーション培地法
腸炎ビブリオ	陰性	アモキシシリン・ピロリドン培地法