

商品規格書

商品名		ひこま豚入いか焼売(ひこま豚6%入り)				製造者	株式会社エスプリ
配合表示						製造所住所	北海道小樽市祝津2-298-1
順位	原料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルギー	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	キャベツ			日本		規格重量	10,000g(50g 200個入り)
2	いか			日本	イカ	荷姿	ダンボール包装 サイズ 270×420×210
3	澱粉			土幌町農業協同組合/日本		保管条件	冷凍(-18℃以下)
4	水					賞味期限	製造日より240日
5	豚肉(ひこま豚)			北海道	豚肉	原材料表示	
6	豚脂(ひこま豚)			北海道	豚肉	野菜(キャベツ〔国産〕、玉葱、いか〔国産〕、 魚肉すり身(タチウオ、たら、イトヨリ、砂糖)、澱粉〔国内製造〕、 豚肉〔北海道〕、豚脂、粒状・粉末状大豆たん白、砂糖、卵白、食塩、 いかエキスパウダー、ぶどう糖、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、 風味調味料、香辛料、皮(小麦粉)ノ 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・イカ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ ゼラチンを含む)	
7	玉葱			日本		添加物	
8	魚肉すり身(タチウオ)			複数原産地(別途記載)		調味料(アミノ酸等)、調味料(核酸)、着色料(カラメル)、酸味料	
9	魚肉すり身(たら)		5%未満	アメリカ		アレルギー	
10	魚肉すり身(イトヨリ)		5%未満	複数原産地(別途記載)		小麦・卵・乳成分 イカ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	
11	砂糖		5%未満	日本甜菜製糖(株)		原材料配合割合	
12	粒状大豆たん白(ソイバリュー)		5%未満	昭和産業(株)	大豆	豚肉はひこま豚のみ使用しております。	
13	卵白		5%未満	キューピーターマコ(株)	卵		
14	粉末状大豆たん白(スプロ)		5%未満	Solae LLC./アメリカ	大豆		
15	食塩		5%未満	ナイカイ塩業(株)			
16	いかエキスパウダー	調味料(アミノ酸等)	5%未満	MCフーズベンヤリチーズ(株)	イカ・大豆		
17	ぶどう糖(グルコース)		5%未満	昭和産業(株)			
18	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(株)	小麦・乳成分 牛肉・大豆		
19	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(株)	小麦・乳成分 牛肉・大豆 鶏肉・ゼラチン		
20	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		
21	香辛料(ブラックペッパー)		5%未満	高砂スパイス(株)			
22	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			
23	リボタイド(核酸)	調味料(核酸)	5%未満	キリン協和フーズ(株)			
1	皮 5g						
21	小麦粉			日本製粉(株)	小麦		
2	水						

(冷凍食品)ひこま豚入いか焼売(ひこま豚6%入り) 200個入り	
名称	しょうまい
原材料名	野菜(キャベツ〔国産〕、玉葱、いか〔国産〕、魚肉すり身(タチウオ、たら、イトヨリ、砂糖)、澱粉〔国内製造〕、豚肉〔北海道〕、豚脂、粒状・粉末状大豆たん白、砂糖、卵白、食塩、いかエキスパウダー、ぶどう糖、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、風味調味料、香辛料、皮(小麦粉)ノ調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・イカ・牛肉・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
豚肉はひこま豚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。	

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	199 Kcal
たんぱく質	9.1 g
脂質	9.7 g
炭水化物	17.7 g
ナトリウム	500 mg
食塩相当量	1.3 g

原料原産地表示
 1.キャベツ〔国産〕
 2.いか〔国産〕
 3.澱粉(国内製造)
 ○豚肉〔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。

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。

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	標準寒天培地混濁法
大腸菌群	陰性	デゾ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	卵黄加マンニトール食塩寒天培地塗抹法
サルモネラ属菌	陰性	経菌ペプトン水+DHL寒天培地塗抹法
腸炎ピブリオ	陰性	アカリザンペプトン+TCB寒天培地塗抹法

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