発行日	2020年6月15日
作成日	2016年4月8日
改定日	2020年6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

		商品名	ひこま豚焼売			
配合順位	表示順位	原材料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルゲン
		＜具＞　45g				
1	1	玉葱			日本	
2	3	豚肉(ひこま豚)			北海道	豚肉
3	2	キャベツ			日本	
4	4	豚脂(ひこま豚)			北海道	豚肉
5	5	澱粉			士幌町農業協同組合/日本	
6		水				
7	6	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
8	7	粒状大豆たん白(ソイパリュー)		5%未満	昭和産業㈱	大豆
9	8	砂糖		5%未満	日本甜菜製糖㈱	
10	9	ごま油		5%未満	九鬼産業㈱	ごま
11	10	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
12	11	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
13	12	乾燥椎茸		5%未満	関東砂糖㈱/中国	
14		こく調味料HS-100(L-グルタミン酸ナトリウム等)	調味料(アミノ酸等)	5%未満	MCフードスペシャリティーズ㈱	大豆
15	13	食塩		5%未満	ナイカイ塩業㈱	
16	14	エビエキス	調味料(アミノ酸)	5%未満	仙味エキス㈱	エビ
17	15	香辛料(こしょう)		5%未満	高砂スパイス㈱	
18	16	オイスターエキス		5%未満	焼津水産化学工業㈱	
		皮　5g				
1	17	小麦粉			日本製粉㈱	小麦
2		水				

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	10，000g(50g　200個入り)
荷姿	ダンボール包装　サイズ　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〕)、豚肉〔北海道〕、豚脂、澱粉、醤油、粒状大豆たん白、砂糖、ごま油、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、乾燥椎茸、食塩、エビエキス、香辛料、オイスターエキス、皮(小麦粉)／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部にえび・小麦・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)、着色料(カラメル)、酸味料

アレルゲン

えび・小麦・乳成分
牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

原材料配合割合

豚肉はひこま豚のみ使用しております。

(冷凍食品)ひこま豚焼売　200個入り

名称	しゅうまい
原材料名	野菜(玉葱〔国産〕、キャベツ〔国産〕)、豚肉〔北海道〕、豚脂、澱粉、醤油、粒状大豆たん白、砂糖、ごま油、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、乾燥椎茸、食塩、エビエキス、香辛料、オイスターエキス、皮(小麦粉)／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部にえび・小麦・乳成分・牛肉・ごま・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

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。

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		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	緩衝ペプトン水＋ＤＨＬ寒天培地塗抹法
腸炎ビブリオ		アルカリ性ペプトン水＋ＴＣＢＳ寒天培地塗抹法

栄養成分表示(計算値)製品100gあたり	
エネルギー	230 Kcal
たんぱく質	7.3 g
脂質	13.4 g
炭水化物	18.6 g
ナトリウム	408 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.豚肉〔北海道〕
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。

製造工程表

〔具〕
原料検査→計量→混合
〔皮〕
原料検査→計量→混合

→ 成形→蒸し器(蒸時間　16分 中心温度　83℃以上)→冷却→急速冷凍(−40℃ 240分)→検品→金属検査(Fe　2.0φ SUS 2.5φ)→X線検査機(SUS球 SUS線 ガラス セラミック)→包装→出荷