

商品規格書

商品名		肉ニラまんじゅう				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		5,040g (35g 144個入り)					
荷姿		ダンボール包装 270×420×160					
保管条件		冷凍(-18℃以下)					
賞味期限		製造日より240日					
配合表示	原材料名	添加物	配合率(%)	産地、原産国、メーカー等	アレルギー	原材料表示	
順位	順位					野菜(玉葱〔国産〕、キャベツ、ニラ〔国産〕、ニンニク、生姜)、豚肉〔北海道〕、澱粉、豚脂、醤油、粒状大豆たん白、ごま油、砂糖、醃酵調味液、米醃酵調味液、食塩、乾燥椎茸、ビーフコンソメ、風味調味料、オイスターエキス、チキンコンソメ、香辛料、皮(小麦粉〔国内製造〕) / 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	
1	1	玉葱		日本		原材料配合割合	
2	6	豚肉		北海道	豚肉	豚肉 18% (仕込み時)	
3	2	キャベツ		日本		ニラ 7% (仕込み時)	
4	7	澱粉		士幌町農業協同組合/日本		添加物	
5	3	ニラ		日本		調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料	
6		水				アレルギー	
7	8	豚脂		北海道	豚肉	小麦・乳成分	
8	9	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	牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	
9	10	粒状大豆たん白(ソイバリュー)	5%未満	昭和産業(株)	大豆		
10	11	ごま油	5%未満	九鬼産業(株)	ごま		
11	12	砂糖	5%未満	日本甜菜製糖(株)			
12	4	ニンニク	5%未満	いし本食品工業(株)/中国			
13	13	醃酵調味液(味しるべみりんタイプ)	5%未満	宝酒造(株)			
14	14	米醃酵調味液(味しるべ清酒タイプ)	5%未満	宝酒造(株)			
15	5	生姜	5%未満	いし本食品工業(株)/中国			
16	15	食塩	5%未満	ナイカイ塩業(株)			
17	16	乾燥椎茸	5%未満	関東砂糖(株)/中国			
18		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		
19	17	ビーフコンソメ	調味料(アミノ酸等)	5%未満	味の素(株)	小麦・乳成分	
			着色料(カラメル)			牛肉・大豆	
20	18	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	19	オイスターエキス		5%未満	焼津水産化学工業(株)		
22	20	チキンコンソメ	調味料(アミノ酸等)	5%未満	味の素(株)	小麦・乳成分	
			着色料(カラメル)			牛肉・大豆	
			酸味料			鶏肉・ゼラチン	
23	21	香辛料(黒こしょう)		5%未満	高砂スパイス(株)		
皮 5g							
1	22	小麦粉		日本製粉(株)	小麦		
2		水	5%未満				

(冷凍食品)肉ニラまんじゅう 144個入り

名称	まんじゅう
原材料名	野菜(玉葱〔国産〕、キャベツ、ニラ〔国産〕、ニンニク、生姜)、豚肉〔北海道〕、澱粉、豚脂、醤油、粒状大豆たん白、ごま油、砂糖、醃酵調味液、米醃酵調味液、食塩、乾燥椎茸、ビーフコンソメ、風味調味料、オイスターエキス、チキンコンソメ、香辛料、皮(小麦粉〔国内製造〕) / 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
内容量	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	豚肉 18% (仕込み時) ニラ 7% (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	206 Kcal
たんぱく質	7.3 g
脂質	9.6 g
炭水化物	21.2 g
ナトリウム	394 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
- 玉葱〔国産〕
 - 豚肉〔北海道〕
 - 小麦粉〔国内製造〕
 - ニラ〔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。

検査内容	基準値	検査方法
一般生菌数	100,000CFU/g以下	標準寒天培地温育法
大腸菌群	陰性	デシミンコロニー寒天培地温育法
大腸菌群		BGLB液体培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加水マゼンタ寒天培地温育法
サルモネラ菌	陰性	健群アブラムシ+24h寒天培地温育法
腸炎ビブリオ		アムリチンアブラムシ+24h寒天培地温育法

製造工程表

