発行日	令和2年2月12日
作成日	平成30年10月11日
改定日	令和2年2月12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	花銀酒家　小龍包(プレーン)			
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＞　18g				
1		水				
2	1	豚肉			北海道	豚肉
3	2	豚脂			北海道	豚肉
4	5	ゼラチン		5%未満	新田ゼラチン㈱	ゼラチン
5	3	生姜		5%未満	いし本食品工業㈱/中国	
6	4	長ネギ		5%未満	日本	
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	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㈱	鶏肉
9	8	ごま油		5%未満	九鬼産業㈱	ごま
10	9	米醗酵調味液(味しるべ清酒タイプ)		5%未満	宝酒造㈱	
11	10	香味食用油(ネギ油)		5%未満	ユウキ食品㈱	大豆
12	11	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
13	12	食塩		5%未満	ナイカイ塩業㈱	
14	13	香辛料(白こしょう)		5%未満	エスビー食品㈱	
		＜皮＞　8g				
1	14	小麦粉			日本製粉㈱	小麦
2		水				
3	15	食塩		5%未満	ナイカイ塩業㈱	

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	3,120g　(26g　120個入り)
荷姿	ダンボールサイズ　270×420×160
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

豚肉〔北海道〕、豚脂〔北海道〕、野菜(生姜、長ネギ)、ゼラチン、醤油、がらスープ、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)、pH調整剤、香料、(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)、pH調整剤、香料

アレルゲン

小麦
ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

(冷凍食品) 花銀酒家　小龍包(プレーン)　120個入り

名称	小龍包
原材料名	豚肉〔北海道〕、豚脂〔北海道〕、野菜(生姜、長ネギ)、ゼラチン、醤油、がらスープ、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)、pH調整剤、香料、(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

○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	標準寒天培地温釈法
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	増菌ペプトン水+GN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	240 Kcal
たんぱく質	9.4 g
脂質	13..8 g
炭水化物	17.0 g
ナトリウム	267 mg
食塩相当量	0.7 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.豚肉〔北海道〕
2.小麦粉〔国内製造〕
3.豚脂〔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→蒸し機→粗熱取り→急速冷凍→検品→金属検査→X線検査機→箱詰→出荷

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