

# 商品規格書

商品名		花銀酒家 小籠包(かに)				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
配合率	表示順位	原材料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルギー	
		<b>&lt;具&gt; 18g</b>					
1		水					
2	1	豚肉			北海道	豚肉	<b>規格重量</b> 3,120g (26g 120個入り)
3	2	ズワイガニフレーク			カナダ	カニ	<b>荷姿</b> ダンボールサイズ 270×420×160
4	3	豚脂			北海道	豚肉	<b>保管条件</b> 冷凍(-18℃以下)
5	4	カニエキス		5%未満	仙味エキス(株)	カニ	<b>賞味期限</b> 製造日より240日
6	5	ゼラチン		5%未満	新田ゼラチン(株)	ゼラチン	<b>原材料表示</b>
7	6	カニエキスパウダー	調味料(アミノ酸等) 香料	5%未満	三菱商事ライフサイエンス(株)	カニ・小麦・乳成分 大豆・ゼラチン	豚肉〔北海道〕、ズワイガニフレーク〔カナダ〕、豚脂〔北海道〕、カニエキス、ゼラチン、カニエキスパウダー、長ネギ、醤油、ごま油、米発酵調味液、香味食用油、チキンパウダー、香辛料、皮(小麦粉〔国内製造〕、食塩)／調味料(アミノ酸等)、香料、クチナシ赤色素、ベニコウジ色素、(一部にカニ・小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
8	7	長ネギ		5%未満	日本		<b>添加物</b>
9	8	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	調味料(アミノ酸等)、香料、クチナシ赤色素、ベニコウジ色素
10	9	ごま油		5%未満	丸鬼産業(株)	ごま	<b>アレルギー</b>
11	10	米発酵調味液(味しるべ清酒タイプ)		5%未満	宝酒造(株)		カニ・小麦・乳成分 ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
12	11	香味食用油(ネギ油)		5%未満	ユウキ食品(株)	大豆	<b>原材料配合割合</b>
13	12	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	かに 11%(仕込み時)
14	13	香辛料(白こしょう)		5%未満	エスピー食品(株)		
		<b>&lt;皮&gt; 8g</b>					
1	14	小麦粉			日本製粉(株)	小麦	
2		水					
3	15	食塩		5%未満	ナイカイ塩業(株)		
4		KCレッド クチナシ赤色素 ベニコウジ色素	クチナシ赤色素 ベニコウジ色素	5%未満	神戸化成(株)		

(冷凍食品) 花銀酒家 小籠包(かに) 120個入り	
名称	小籠包
原材料名	豚肉〔北海道〕、ズワイガニフレーク〔カナダ〕、豚脂〔北海道〕、カニエキス、ゼラチン、カニエキスパウダー、長ネギ、醤油、ごま油、米発酵調味液、香味食用油、チキンパウダー、香辛料、皮(小麦粉〔国内製造〕、食塩)／調味料(アミノ酸等)、香料、クチナシ赤色素、ベニコウジ色素、(一部にカニ・小麦・乳成分・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
原材料配合割合	かに 11%(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あります。	

栄養成分表示(計算値)製品100gあたり	
エネルギー	231 Kcal
たんぱく質	10.0 g
脂質	12.3 g
炭水化物	17.6 g
ナトリウム	324 mg
食塩相当量	0.8 g

原料原産地表示  
 1.小麦粉〔国内製造〕  
 2.豚肉〔北海道〕  
 3.ズワイガニ〔カナダ〕  
 ※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。

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	標準寒天培地温湿法
大腸菌群	陰性	デシミンコロ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	卵黄加マゼンタ寒天培地平板法
サルモネラ属菌	陰性	顕微鏡法+コロリウム寒天培地平板法
腸炎ビブリオ	陰性	アムリチン+ペプトン+TCBS寒天培地平板法

## 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 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

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