発行日	2020年2月5日
作成日	2015年8月25日
改定日	2020年2月5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	**四元豚焼売**			
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	豚肉(夢の大地/四元豚)			北海道	豚肉
2	2	玉葱			日本	
3	3	豚脂			北海道	豚肉
4	4	澱粉			士幌町農業協同組合/日本	
5		水				
6	5	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
7	6	粒状大豆たん白(ソイバリュー)		5%未満	昭和産業㈱	大豆
8	7	砂糖		5%未満	日本甜菜製糖㈱	
9	8	乾燥椎茸		5%未満	関東砂糖㈱/中国	
10	9	食塩		5%未満	ナイカイ塩業㈱	
11	10	ごま油		5%未満	九鬼産業㈱	ごま
12	11	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
13	12	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
14	13	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㈱	乳成分
15	14	エビエキス	調味料(アミノ酸)	5%未満	仙味エキス㈱	えび
16	15	香辛料(黒こしょう)		5%未満	高砂スパイス㈱	
17		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	
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　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

豚肉〔北海道〕、玉葱〔国産〕、豚脂〔北海道〕、澱粉、醤油、
粒状大豆たん白、砂糖、乾燥椎茸、食塩、ごま油、ビーフコンソメ、
チキンコンソメ、風味調味料、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)

原材料配合割合

豚肉は四元豚のみ使用しております。

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

(冷凍食品)四元豚焼売　　200個入り

名称	しゅうまい
原材料名	豚肉〔北海道〕、玉葱〔国産〕、豚脂〔北海道〕、澱粉、醤油、粒状大豆たん白、砂糖、乾燥椎茸、食塩、ごま油、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、風味調味料、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

豚肉は四元豚のみ使用しております。
〇この商品は、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。

栄養成分表示(計算値)製品100gあたり	
エネルギー	243 Kcal
たんぱく質	9.5 g
脂質	14.6 g
炭水化物	16.7 g
ナトリウム	372 mg
食塩相当量	0.9 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.玉葱〔国産〕
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位までと製品名に冠した
原材料を表示の対象とします。

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寒天培地分離法
腸炎ビブリオ		アルカリ性ペプトン水+TCBS寒天培地分離法

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→冷却→急速冷凍→検品→金属検査→X線検査機→包装→出荷

蒸し機：蒸時間　16～17分／中心温度　83℃以上
急速冷凍：-40℃／240分
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