

商品規格書

区分	2次文書
文書名	商品規格書〔ちぎり揚げ〕
文書管理No.	CSK-009-01
発行日	2021年2月17日
改定日	2022年4月5日
承認者	戸嶋 勝俊
査閲者	花塚 利雄
査閲者	川浦 定幸
作成者	石岡 嘉久

配合 順位	表示 順位	商品名	ちぎり揚げ			
			原材料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名
1	1	魚肉すり身(イトヨリ) 砂糖	※リン酸Na		複数原産地(別途記載)	
2		水				
3	4	澱粉			土曜町農業協同組合/日本	
4	2	魚肉すり身(たら) 砂糖	※ソルビット、リン酸Na		アメリカ 日本	
5	3	魚肉すり身(タチウオ) 砂糖	※ポリリン酸Na		複数原産地(別途記載)	
6	5	玉葱			日本	
7	6	粉末状大豆たん白(スプロ)	<small>※植物性レシパン、酸化防止剤(亜硫酸亜鉛)</small>	5%未満	Solae LLC/アメリカ	大豆
8	7	砂糖		5%未満	日本甜菜製糖㈱	
9	8	ぶどう糖(グルコース)		5%未満	昭和産業㈱	
10	9	食塩		5%未満	ナйкаイ塩業㈱	
11		リポタイド(核酸)	調味料(核酸)	5%未満	キリン協和フーズ㈱	

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	
	荷姿	6,000g (15g 20個入り 20袋)
	ダンボールサイズ	270 × 420 × 160
	賞味期限	製造日より240日
保管条件	冷凍(-18℃以下)	

原材料表示
魚肉すり身(イトヨリ〔輸入〕、たら〔アメリカ、日本〕、タチウオ、砂糖)、澱粉〔国内製造〕、玉葱、粉末状大豆たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩／調味料(核酸)、(一部に大豆を含む)

添加物
調味料(核酸)
※印はキャリアオーバー

アレルゲン
大豆

ちぎり揚げ 400個入り	
名称	冷凍魚肉練り製品
原材料名	魚肉すり身(イトヨリ〔輸入〕、たら〔アメリカ、日本〕、タチウオ、砂糖)、澱粉〔国内製造〕、玉葱、粉末状大豆たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩／調味料(核酸)、(一部に大豆を含む)
内容量	6,000グラム(20個入り 20袋)
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	加熱しております。
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 お問い合わせ先 0134-24-7534

○この商品は、エビ・カニ・卵・乳成分・小麦を含む商品と同ラインで製造しております。
◇商品及び原料原産国につきましては、上記までお問い合わせ下さい。

魚肉すり身〔タチウオ・イトヨリ〕の原産地

タチウオ、イトヨリの原産地は仕入れの状況によりタイ、ベトナム、インドのいずれかとなっております。原料原産地につきましては、製造所にお問い合わせ下さい。

栄養成分表示(計算値) 製品100gあたり	
エネルギー	120 Kcal
たんぱく質	11.7 g
脂質	2.0 g
炭水化物	13.7 g
ナトリウム	459 mg
食塩相当量	1.2 g

原料原産地表示
1.イトヨリ〔輸入・複数原産地〕
2.澱粉〔国内製造〕
3.たら〔アメリカ、日本〕
※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

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	標準寒天培地温積法
大腸菌群	陰性	デシ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	界面活性剤入り寒天培地浸透法
サルモネラ属菌	陰性	肥田粉コロリ・G+H寒天培地平板法
腸炎ビブリオ	陰性	アルカリンペプトン・TCBS寒天培地平板法

蒸時間 8分
中心温度 83℃以上

-40℃
180分

Fe 2.0φ
SUS 2.5φ

SUS球
SUS線
ガラス
セラミック

原料検査 → 計量 → 混合 → 成形 → 蒸し器 → 冷却 → 急速冷凍 → 検品 → 金属検査 → X線検査機 → 包装 → 出荷