

商品規格書

区分	2次文書
文書名	商品規格書〔すり身揚げ 九条ねぎ〕
文書管理No.	CSK-004-01
発行日	2021年2月10日
改定日	2022年3月21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	すり身揚げ 九条ねぎ			製造者	
			原材料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルギー
1	1	九条ネギ				京都	
2	4	魚肉すり身(イトヨリ)	※リン酸Na			複数原産地(別途記載)	
		砂糖					
3	7	澱粉				土幌町農業協同組合/日本	
4		水					
5	2	キャベツ				日本	
6	5	魚肉すり身(たら)	※ソルビット、リン酸Na	5%未満		アメリカ、日本	
7	6	魚肉すり身(タチウオ)	※ポリリン酸Na	5%未満		複数原産地(別途記載)	
8	3	玉葱		5%未満		日本	
9	8	粉末状大豆たん白(スプロ)	※植物性レシチン、鉄分安定剤(亜硫酸Na)	5%未満		Solae LLC./アメリカ	大豆
10	9	醤油(こいくちしょうゆ)	※アルコール、保存料(安息香酸Na)	5%未満		キッコーマン食品(株)	小麦・大豆
11	10	砂糖		5%未満		日本甜菜製糖(株)	
12	11	ぶどう糖(グルコース)		5%未満		昭和産業(株)	
13	12	食塩		5%未満		ナイカイ塩業(株)	
14		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	
15	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(株)	乳成分
16		リボタイド(核酸)	調味料(核酸)	5%未満		キリン協和フーズ(株)	

製造者住所	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	8,000g (80g 100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
 野菜(九条ネギ〔京都〕、キャベツ、玉葱)、
 魚肉すり身(イトヨリ〔輸入〕、たら、タチウオ、砂糖)、澱粉〔国内製造〕、
 粉末状大豆たん白、醤油、砂糖、ぶどう糖、食塩、風味調味料/
 調味料(アミノ酸等)、
 (一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

添加物
 調味料(アミノ酸等)、調味料(核酸)
 ※印はキャリーオーバー

アレルギー
 小麦・乳成分
 大豆

原材料配合割合
 九条ネギ 30% (仕込み時)

すり身揚げ 九条ねぎ 100個入り	
名称	冷凍魚肉練り製品
原材料名	野菜(九条ネギ〔京都〕、キャベツ、玉葱)、魚肉すり身(イトヨリ〔輸入〕、たら、タチウオ、砂糖)、澱粉〔国内製造〕、粉末状大豆たん白、醤油、砂糖、ぶどう糖、食塩、風味調味料、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
内容量	8,000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	株式会社エスブリ 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
原材料配合割合	九条ネギ 30%(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。
 ◇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	103 Kcal
たんぱく質	7.1 g
脂質	1.2 g
炭水化物	16.4 g
ナトリウム	433 mg
食塩相当量	1.1 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
 1.九条ネギ〔京都〕
 2.魚肉すり身(イトヨリ)〔輸入・複数原産地〕
 3.澱粉〔国内製造〕
 ※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	標準寒天培地温積法
大腸菌群	陰性	デシキンコロト寒天培地平板法
大腸菌群	陰性	BGLB液体培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	顕微鏡マンロウ寒天培地平板法
サルモネラ属菌	陰性	顕微鏡ペプトン・10%濃度寒天培地平板法
腸炎ビブリオ	陰性	ブルガールペプトン・10%濃度寒天培地平板法

蒸時間 15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