

商品規格書

区分	2次文書
文書名	商品規格書〔すり身揚げ 野菜〕
文書管理No.	CSK-007-00
発行日	2021年2月15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 野菜				
			原材料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルゲン
1	6	魚肉すり身(イトヨリ)	※リン酸Na			複数原産地(別途記載)	
		砂糖					
2	1	玉葱				日本	
3		水					
4	2	ホールカーネルコーン				北海道	
5	9	澱粉				土曜町農業協同組合/日本	
6	7	魚肉すり身(たら)	※ソルビット、リン酸Na			アメリカ	
		砂糖				日本	
7	8	魚肉すり身(タチウオ)	※ポリリン酸Na			複数原産地(別途記載)	
		砂糖					
8	3	ごぼう		5%未満		日本	
9	4	人参		5%未満		日本	
10	10	粉末状大豆たん白(スプロ)	※植物レシチン、酸分解性(産地別)	5%未満		Solae LLC./アメリカ	大豆
11	5	みぶな		5%未満		京都	
12	11	醤油(こいくちしょうゆ)	※アルコール、保存料(安価)	5%未満		キッコーマン食品(株)	小麦・大豆
13	12	砂糖		5%未満		日本甜菜製糖(株)	
14	13	ぶどう糖(グルコース)		5%未満		昭和産業(株)	
15	14	食塩		5%未満		ナイカイ塩業(株)	
16		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	
17	15	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
18		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	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	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(玉葱〔国産〕、ホールカーネルコーン〔北海道〕、ごぼう〔国産〕、人参〔国産〕、みぶな〔京都〕)、
 魚肉すり身(イトヨリ〔輸入〕、たら、タチウオ、砂糖)、澱粉、
 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)

アレルゲン
 小麦・乳成分
 大豆

原材料配合割合
 野菜〔玉葱、とうもろこし、ごぼう、人参、みぶな〕 38%(仕込み時)

すり身揚げ 野菜		100個入り
名称	冷凍魚肉練り製品	
原材料名	野菜(玉葱〔国産〕、ホールカーネルコーン〔北海道〕、ごぼう〔国産〕、人参〔国産〕、みぶな〔京都〕)、魚肉すり身(イトヨリ〔輸入〕、たら、タチウオ、砂糖)、澱粉、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	
原材料配合割合	野菜〔玉葱、とうもろこし、ごぼう、人参、みぶな〕 38%(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	112 Kcal
たんぱく質	8.1 g
脂質	1.4 g
炭水化物	16.9 g
ナトリウム	424 mg
食塩相当量	1.1 g

原料原産地表示
 1.魚肉すり身(イトヨリ)〔輸入〕
 2.玉葱〔国産〕
 3.とうもろこし〔北海道〕
 4.ごぼう〔国産〕
 5.人参〔国産〕
 6.みぶな〔京都〕

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。 ※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	デシコロシプレート寒天培地温積法
大腸菌群	陰性	BGLB液体培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄阻害法+10℃寒天培地温積法
サルモネラ属菌	陰性	顕微鏡法+10℃寒天培地温積法
腸炎ビブリオ	陰性	フィルム法+10℃+TC100寒天培地温積法

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