

商品規格書

区分	2次文書
文書名	商品規格書〔すり身揚げ たこ〕
文書管理No.	CSK-002-01
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 たこ		
		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	玉葱			日本	
2	2	キャベツ			日本	
3	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				
4	7	澱粉			士幌町農業協同組合/日本	
5	8	たこ			北海道	
6		水				
7	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	
8	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)	
9	9	紅生姜	酸味料 調味料(アミノ酸等) 着色料(赤102) ※保存料(ソルビン酸K)	5%未満	(株)みやまえ	
10	10	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	11	粉末状大豆たん白(スプロ)	※植物レシチン、酸化防止剤(亜硫酸Na)	5%未満	Solae LLC./アメリカ	大豆
12		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./トナム	
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	3	生姜	※酸化防止剤、pH調整剤	5%未満	テオー食品(株)/日本	
17	15	香辛料(ブラックペッパー)		5%未満	高砂スパイス(株)	
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)	
19	16	唐辛子(一味唐辛子)		5%未満	ハウス食品(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	10,000g(100g 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〕、キャベツ〔国産〕、生姜)、魚肉すり身(イトヨリ〔輸入〕、たら、タチウオ、砂糖)、澱粉、たこ〔北海道〕、紅生姜、醤油、粉末状大豆たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、香辛料、唐辛子／調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(赤102)、(一部に小麦・大豆を含む)

添加物
調味料(アミノ酸等)、調味料(核酸)、酸味料、着色料(赤102)
※印はキャリアオーバー

アレルギー
小麦・大豆

原材料配合割合
たこ 11%(仕込み時)

名称	すり身揚げ たこ 100個入り
原材料名	冷凍魚肉練り製品 野菜(玉葱〔国産〕、キャベツ〔国産〕、生姜)、魚肉すり身(イトヨリ〔輸入〕、たら、タチウオ、砂糖)、澱粉、たこ〔北海道〕、紅生姜、醤油、粉末状大豆たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、香辛料、唐辛子／調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(赤102)、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	10,000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	たこ 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。

エネルギー	98 Kcal
たんぱく質	7.5 g
脂質	0.9 g
炭水化物	15.0 g
ナトリウム	489 mg
食塩相当量	1.2 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**
- 玉葱〔国産〕
 - キャベツ〔国産〕
 - 魚肉すり身(イトヨリ)〔輸入・複数原産地〕
 - たこ〔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。

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	デシミンコロニー菌数検出法
大腸菌群	陰性	BGLB液体培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加水マゼンタ食塩寒天培地法
サルモネラ属菌	陰性	標準サリチン酸試薬法
腸炎ビブリオ	陰性	アムリチンペプトン4 TCBS寒天培地法

製造工程図

