

# 商品規格書

区分	2次文書
文書名	商品規格書 [すり身揚げ ベーコン・チーズ]
文書管理No.	GSK-003-02
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 ベーコン・チーズ		
		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	3	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		水				
5	6	澱粉			土曜町農業協同組合/日本	
6	7	ベーコン				
		豚バラ肉				
		食塩				
		調味料(アミノ酸)	調味料(アミノ酸)		春雪さぶー(株)	豚肉
		リン酸塩(Na)	リン酸塩(Na)			
		酸化防止剤(V.C)	酸化防止剤(V.C)			
		発色剤(亜硝酸Na)	発色剤(亜硝酸Na)			
7	4	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	5	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	8	プロセスチーズ	※乳化剤、セルロース ※バブリカ色素	5%未満	雪印メグミルク(株)	乳成分
10	9	粉末状大豆たん白(スプロ)	※植物性レシチン、酸化防止剤(亜硫酸Na)	5%未満	Solae LLC./アメリカ	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		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]、キャベツ[国産])、  
 魚肉すり身(イトヨリ[輸入]、たら、タチウオ、砂糖)、澱粉、  
 ベーコン(豚バラ肉、食塩)[国内製造]、プロセスチーズ[国内製造]、  
 粉末状大豆たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩/  
 調味料(核酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V. C)、発色剤(亜硝酸Na)、  
 (一部に乳成分・大豆・豚肉を含む)

**添加物**  
 調味料(核酸)、調味料(アミノ酸)、  
 リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V. C)、発色剤(亜硝酸Na)  
 ※印はキャリーオーバー

**アレルギー**  
 乳成分  
 大豆・豚肉

**原材料配合割合**  
 ベーコン 5%(仕込み時)  
 チーズ 3%(仕込み時)

すり身揚げ ベーコン・チーズ 100個入り	
名称	冷凍魚肉練り製品
原材料名	野菜(玉葱[国産]、キャベツ[国産])、魚肉すり身(イトヨリ[輸入]、たら、タチウオ、砂糖)、澱粉、ベーコン(豚バラ肉、食塩)[国内製造]、プロセスチーズ[国内製造]、粉末状大豆たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、調味料(核酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V. C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に乳成分・大豆・豚肉を含む)
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	ベーコン 5%(仕込み時) チーズ 3%(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。

エネルギー	128 Kcal
たんぱく質	9.1 g
脂質	3.8 g
炭水化物	14.3 g
ナトリウム	366 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.玉葱[国産]  
 2.キャベツ[国産]  
 3.魚肉すり身(イトヨリ)[輸入・複数原産地]  
 4.ベーコン[国内製造]  
 5.プロセスチーズ[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。

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-1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	卵黄加水コンゴ赤寒天培地温積法
サルモネラ属菌	陰性	顕微鏡的検出法
腸炎ビブリオ	陰性	アムネシグマイン法・TCBS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