

販売名	国産小麦の メープルパン		原材料	使用量	金額				
品番/製品名	8013 国産小麦のメープルシート		国産小麦の メープルシート	1/4個					
製品特徴	国産小麦の小麦粉を使用したメープルシロップ入りのパン生地に、メープル風味クリームを折り込んだ製品です。生地とクリーム中のメープルシロップはカナダ産です。		原材料費						
入数	24 個/箱	4 個/袋						8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	無し							エネルギー	188 Kcal / 1/4個 (生地のみ)
ドーン対応	不可								
基本 条件	解凍			発酵		焼成			
	リタード解凍		室温解凍			デッキオープン		コンベクション	
	基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 %	時間 60~70 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C	温度 180 °C 風量 中		
	加温条件	室温 25 °C 時間 20 分				時間 10 分	時間 10 分		
  	■解凍 ・リターダー解凍 解凍天板に生地を並べ、ビニール袋等に入れ密封し、リターダーで解凍を行う ※解凍時に生地がベタつくため、リターダー解凍後すぐに整形し、その後加温を20分とる ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を60分行う			  		■ホイロ前加工 焼成天板に生地を8個並べる ■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.0 横 9.0 高さ 3.5 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です ■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗る ■焼成 オーブンに入れる ※オーブンから出したら直ちにショックをあたえる ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 7.0 横 11.0 高さ 3.5			
	原材料名	小麦粉(国内製造)、メープル風味フラワーペースト、マーガリン、パン酵母、砂糖、卵、牛乳、乳等を主要原料とする食品、メープルシロップ、食塩/加工デンプン、増粘剤(アルギン酸エステル、増粘多糖類)、着色料(カラメル)、香料、pH調整剤、ビタミンC、乳化剤、酵素、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)							
	(※原材料・添加物は生地のみ表示)								