

販売名		国産小麦のくるみパン		原材料費	原材料	使用量	金額			
品番/製品名		8015 国産小麦のくるみ生地a			国産小麦のくるみ生地a	1個				
製品特徴		国産小麦の小麦粉と国産小麦の全粒粉を使用した生地に、くるみを練りこんだ製品です。 注意喚起: まれにくるみの周りが黒い場合がございますが、原料由来のもので品質には問題ありません。								
入数	90 個/箱	30 個/袋				8大アレルギー物質 (生地のみ)	小麦・乳成分・くるみ			
別添	無し									
ドーコン対応	不可					エネルギー	231 Kcal / 1個 (生地のみ)			
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 ℃	温度 25 ℃	温度 30 ℃	温度 30 ℃	湿度 80 %	温度 上火 200 ℃	温度 180 ℃		
		時間 18時間以内	時間 90 分	湿度 80 %	湿度 80 %		下火 200 ℃	風量 中		
	加温条件	室温 25 ℃		時間 70～80 分	時間 70～80 分		時間 12 分	時間 12 分		
	時間 60 分									
						■ホイロ				
						ホイロに入れる				
						★ホイロ後 参考サイズ(cm)				
						縦 9.0 横 9.0 高さ 4.5				
						※参考サイズになるには70～80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				
						オープンに入れる				
						※オープ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 10.0 横 10.0 高さ 5.0						
原材料名		小麦粉(国内製造)、くるみ、砂糖、小麦全粒粉、バター入りマーガリン、パン酵母、小麦たんぱく、食塩／増粘剤(アルギン酸エステル)、乳化剤、ビタミンC、香料、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロチン)、(一部に小麦・乳成分・くるみ・大豆を含む)								
		(※原材料・添加物は生地のみを表示)								