

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	1/2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	116 Kcal / 1/2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 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 90 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 70~80 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 10 分	温度 180 °C 風量 中 時間 10 分					
	加温条件	室温 25 °C 時間 60 分									
											
<b>■解凍</b> ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を90分とる											
											
											
											
<b>■整形</b> 解凍後に生地を2分割し、生地を丸めて、焼成天板に12個並べる											
											
											
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)									