

販売名		燻製チーズ&チーズ		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8018 燻製チーズ&チーズ			燻製チーズ&チーズ	1個					
製品特徴		桜のチップで燻製した薫香豊かなスモークチーズダイスと、ゴーダチーズ入りのチーズクリーム、ホワイトソースを混ぜ合わせ、セミハード生地で包みました。			手粉	少々					
					手粉は付属されていません						
入数	80 個/箱	20 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										
ドコン対応	整形後可						エネルギー	179 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				フライヤー		コンベクション		
	基本条件	温度 0 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 60 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 10 分 スチーム 3秒 × 1回	温度 180 ℃ 風量 中 時間 10 分 スチーム 3 秒					
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 40 分									
											
■解凍 ・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											
■整形 16cmに伸ばし、 焼成天板に6個のせる											
★整形後 参考サイズ(cm) 縦 2.5 横 16.0 高さ 1.0											
■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 4.5 横 16.0 高さ 2.0 ※参考サイズになるには 60～70分前後が目安です											
原材料名				小麦粉(国内製造)、チーズクリーム、ホワイトソース、チーズ、パン酵母、砂糖、ショートニング、発酵風味液、オリーブオイル、食塩、乳等を主要原料とする食品、卵/増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、pH調整剤、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、香料、キトサン、ビタミンC、酵素、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・いか・大豆・鶏肉・りんごを含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)							