

販売名		国産小麦のメロンパン		原材料費	原材料	使用量	金額			
品番/製品名		8021 国産小麦のメロンパン			国産小麦のメロンパン	1個				
製品特徴		国産小麦の小麦粉を使用したメロンパンです。ビスケット生地に、北海道産メロンの加糖ピューレを練り込みました。								
入数		72 個/箱	36 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		原材料費合計						
ドールン対応		可		参考小売価格				エネルギー	286 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				デッキオーブン		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 40～50 分	温度 上火 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 16 分	温度 160 ℃ 風量 中 時間 16 分			
	加温条件		室温 25 ℃ 時間 40 分							
		■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を8個並べ、ラックで解凍を60分行う						■ホイロ後加工 生地を10分間乾かす		
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 8.3 横 8.3 高さ 3.7 ※参考サイズになるには40～50分前後が目安です						■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 11.5 横 11.5 高さ 4.3		
原材料名		小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、パン酵母、ショートニング、ファットスプレッド、加糖メロンピューレ、乳等を主要原料とする食品、食塩／加工デンプン、乳化剤、膨脹剤、香料、ビタミンC、シスチン、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤、酵素、着色料(カロチノイド、ターメリック色素)、(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)								