

販売名		チーズ豚まんパン		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8024 もちっと豚まんパン25			もちっと 豚まんパン25	1個					
製品特徴	もちりとした湯種入りの 生地で、豚まんの具を包 んだ製品です。				ミックス チーズ	8g					
					パセリ	少々					
入数	86 個/箱	43 個/袋	ミックスチーズ・パセリは 付属されておりません			8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分				
別添	無し										
ドーコン対応	可						エネルギー	164 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 ℃ 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 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 10 分	温度 160 ℃ 風量 中 時間 10 分					
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 40 分									
				■解凍 ・室温解凍 焼成天板の8か所に チーズを8g敷き、生地をおく ラックで解凍を60分行う						■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 9.0 横 9.0 高さ 4.0	
				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 8.5 横 8.5 高さ 3.5 ※参考サイズになるには 60～70分前後が目安です						■仕上げ パセリを少々ふる	
原材料名		小麦粉(国内製造)、中華フィリング(たまねぎ、粒状大豆たんぱく、豚肉、たけのこ、しょうゆ、キャベツ、長ねぎ、砂糖、植物油、醸造酢、たんぱく加水分解物、にんにく、オイスターソース、しょうが、食塩、香辛料、乾燥しいたけ)、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、食塩、米粉、卵ノ加工デンプン、グリシン、酢酸(Na)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、ビタミンC、酵素、着色料(カラメル、紅麹、ラック)、甘味料(アセスルファムK)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉・ごまを含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)									