

販売名		国産小麦の食パン		原材料費	原材料	使用量	金額					
品番/製品名		8025 国産小麦の食パンb			国産小麦の食パンb	5個						
製品特徴		国産小麦の小麦粉を使用した味わい深い食パン生地です。										
入数		48 個/箱	24 個/袋									
別添		無し			原材料費合計							
ドコン対応		不可		参考小売価格				8大アレルギー物質 (生地のみ)	小麦・乳成分			
								エネルギー	1905 Kcal / 5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 150 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 45～55 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 35 分	温度 - °C 風量 - 分					
	加温条件		室温 25 °C 時間 60 分									
  生地を並べ過ぎると均一に解凍できない  芯温23℃になるまで室温において下さい		■解凍 ・リターダー解凍 解凍天板に生地を並べ、ビニール袋等に入れ密封し、リターダーへ入れる 出庫後ラックで加温を60分行う ☆芯温18℃になるには60分前後が目安です ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を150分行う ☆芯温18℃になるには150分前後が目安です ■丸め 生地を丸める ■生地休め 解凍天板に丸めた生地を並べ、ビニール袋等に入れて密封し、室温におく 基準条件 芯温 23℃ 室温 25℃ 時間 30分 ☆芯温23℃になるには30分前後が目安です				   ■整形 生地を楕円に丸めて、2斤型に5個入れる (型の片側に寄せて入れる) ■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 生地の頂点が型下3.0cm ※参考サイズになるには45～55分前後が目安です ■焼成 オープンに入れる 蓋をしてオープンに入れる ※オープンから出したら直ちにショックをあたえ、型から取り出す ★焼成後の参考サイズ(cm) 縦 11.0 横 24.0 高さ 11.5						
原材料名		小麦粉(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、バター入りマーガリン、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、食塩／乳化剤、ビタミンC、メタリン酸Na、酵素、着色料(カロチン)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)										
		(※原材料・添加物は生地のみを表示)										