

販売名		あまおう苺メロンパン		原材料費	原材料	使用量	金額			
品番/製品名		8027 あまおう苺メロンパン25			あまおう苺メロンパン25	1個				
製品特徴		あまおう苺風味のジャム状チップを練り込んだ生地に、あまおう苺の加糖ピューレ入りの赤色ビスケット生地を被せたメロンパンです。								
入数		84 個/箱	42 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		可						エネルギー	270 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 50～60 分	温度 上火 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 14 分	温度 160 ℃ 風量 中 時間 14 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 室温に10分程度放置し、ビスを乾かす			
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 9.0 高さ 3.5 ※参考サイズになるには50～60分前後が目安です					■焼成 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る ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 9.5 高さ 4.0			
原材料名		小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、卵、糖加工品(ぶどう糖、でんぷん、異性化液糖、食物繊維、加糖いちごピューレ)、パン酵母、加工油脂、小麦たんぱく、加糖いちごピューレ、食塩、乳等を主要原料とする食品、大豆粉/トレハロース、加工デンプン、乳化剤、膨脹剤、着色料(紅麹、紅花黄、クチナシ赤色素、果実色素)、増粘剤(アルギン酸エステル)、香料、糊料(キサンタン)、酸味料、カゼインNa、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)								