

販売名	ミニ塩豆あんぱん	原材料費	原材料	使用量	金額			
品番/製品名	8031 ミニ塩豆あんぱん		ミニ塩豆 あんぱん	1個				
製品特徴	塩味の赤えんどう豆の甘納豆を練り込んだ生地に、こしあんを包んだミニパンです。		上新粉	0.1g				
			上新粉は付属されておりません					
入数	225 個/箱					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	整形後可					エネルギー	70 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		
	基本条件 温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60~70 分	温度 上火 180 °C 下火 200 °C 時間 8 分		コンベクション		
	加温条件 室温 25 °C 時間 40 分					温度 160 °C 風量 中 時間 8 分		
		<p>■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を16個並べラックで解凍を60分とる</p>				<p>■ホイロ後加工 上新粉を0.1gふる</p>		
		<p>■ホイロ前加工 軽く上部を手で押さえ、形を整える</p>				<p>■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</p>		
原材料名	<p>小麦粉(国内製造)、こしあん、えんどう豆甘納豆、マーガリン、パン酵母、ショートニング、砂糖、食塩、卵／トレハロース、乳化剤、酵素、甘味料(スクラロース)、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)</p> <p>(※原材料・添加物は生地のみの表示)</p>					<p>★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 4.5 横 5.5 高さ 3.0  ※参考サイズになるには 60~70分前後が目安です</p>		