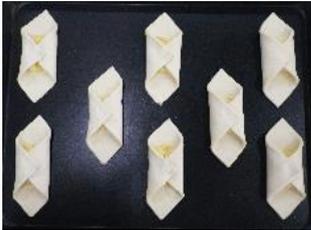


販売名	エッグベーコン デニッシュ		原材料	使用量	金額							
品番/製品名	8040 FエッグベーコンDA		Fエッグ ベーコンDA	1個								
製品特徴	ダイスベーコン入りのタマゴサラダをデニッシュ生地で包んだ、ホイロ不要の簡便商品です。		原材料 料費									
入数	48 個/箱	12 個/袋								8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
別添	無し											
トーション対応	不要					エネルギー	241 Kcal / 1個 (生地のみ)					
基本 条件	解凍			発酵	焼成							
	リタード解凍		冷蔵解凍		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 5 °C 時間 12~18 時間	温度 °C 湿度 % 時間 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 20 分	温度 190 °C 風量 弱 時間 20 分						
	加温条件	室温 25 °C 時間 30 分										
			<p><b>■解凍</b> ・冷蔵解凍 焼成天板に生地を8個並べ、 冷蔵庫で12~18時間 解凍を行う</p> <p>※室温が低い場合は 解凍時間を延長してください 生地温が低いと、焼成時に 生地上面が暴れる可能性が あります</p>						<p><b>■焼成</b> オープンに入れる</p> <p>※オープンから出したら 直ちにショックを与える ★焼成後の参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 14.0 高さ 3.5</p>			
			<p><b>■焼成前加工</b> 中央部が底面につくまで しっかりと指で押さえる</p>									
												
原材料名	小麦粉(国内製造)、タマゴサラダ、マーガリン、ベーコン、ぶどう糖果糖液糖、ショートニング、パン酵母、でんぷん、食塩、コンソメパウダー(食塩、デキストリン、チキンパウダー、たんぱく加水分解物、香辛料、野菜パウダー)、黒こしょう、卵/乳化剤、加工デンプン、グリシン、酢酸(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸Na)、カゼインNa、リン酸塩(Na)、香料、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、くん液、酵素、ビタミンC、着色料(カラメル、カロチノイド、クチナシ赤色素)、ショ糖エステル、リゾチーム、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)											
(※原材料・添加物は生地のみ表示)												