

販売名	しっとり玄米粉入りパン		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8044 玄米粉入り生地玉		玄米粉入り生地玉	1個			
製品特徴	国産小麦の小麦粉、国産玄米の玄米粉入りのしっとりした生地玉です。食パン、食卓ロールなど幅広くご使用いただけます。		上新粉	0.2g			
			上新粉は付属されておられません				
入数	90 個/箱	45 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					エネルギー	193 Kcal / 1個 (生地のみ)
ドール対応	整形後可						
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	温度 25 °C	温度 30 °C	温度 200 °C	温度 180 °C	
	時間 18時間以内	時間 80 分	湿度 80 %	湿度 200 °C	風量 中		
加温条件	室温 25 °C	時間 60~70 分	時間 10 分	時間 10 分			
	時間 60 分						
	■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を80分行う			■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 4.5 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です			
	■整形 生地を丸めて、焼成天板に8個並べる				■ホイロ後加工 上新粉を0.2gふる		
					■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与える ★焼成後の参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 9.5 高さ 5.0		
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、玄米粉、マーガリン、砂糖、パン酵母、小麦たんぱく、食塩、乳等を主要原料とする食品、発酵風味液、卵/着色料(カラメル)、乳化剤、ビタミンC、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)						