

販売名	ミニツナサラダロール		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8059 ミニツナサラダロール		ミニツナ サラダロール	1個			
製品特徴	パン生地にツナサラダを 巻き込んだミニサイズ の商品です。		パン粉	0.1g			
			パセリ	0.1g			
入数	240 個/箱	60 個/袋	パン粉・パセリは付属されて おりません				
別添	無し					エネルギー	57 Kcal / 1個 (生地のみ)
ドール対応	可						
基本 条件	解凍		発酵		焼成		
	リタード解凍		室温解凍		デッキオーブン		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 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60~70 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 9 分	温度 180 °C 風量 中 時間 9 分	
	加温条件	室温 25 °C 時間 40 分					
	■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分行う			■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗り、 パン粉を0.1gかける			
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 5.0 横 7.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには 60~70分前後が目安です			■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 ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 6.0 横 7.0 高さ 4.0		
			■仕上げ パセリを0.1gふりかける				
原材料名	小麦粉(国内製造)、オニオン入りツナサラダ、マーガリン、砂糖、卵、パン酵母、ショートニング、乳等を主要原料とする食品、食塩、小麦たんぱく、大豆粉/増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、乳化剤、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、香料、ビタミンC、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・さけ・大豆・りんごを含む)						
(※原材料・添加物は生地のみ表示)							