

| | | | | | | | | |
|---|--|-----------|---|----------|------|---|----------------------|---------|
| 販売名 | ちぎりツナサラダパン | | 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 | 3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。 | | 原材料費 | パン粉 | 0.5g | | | |
| | | | | 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 | | | 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 | 171 Kcal / 3個 (生地のみ) | |
| ドコン対応 | 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 | 上火 200 °C | 温度 180 °C | |
| | | 時間 18時間以内 | 時間 60 分 | 湿度 80 % | 湿度 | 下火 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 40 分 | | | | | | | |
|  | | | ■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を3個ずつ、 8か所に並べ、 ラックで解凍を60分行う | | |  | | |
|  | | | ■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 11.0 横 11.0 高さ 3.5 ※参考サイズになるには 60~70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 12.5 横 12.5 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・添加物は生地のみを表示) | | | | | | | | |