

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。		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			デッキオープン	
	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 70 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	11 分	時間 11 分	
	時間 50 分						
 	■解凍 ・室温解凍 焼成天板にシリコン ベーキングカップ丸100を 8個並べ生地を3個ずつ入れ、 ラックで解凍を70分行う			  	■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗り、 パン粉を0.5gかける		
	■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 9.5 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 製品が十分に冷めたら 型から取り出す ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 9.5 高さ 4.5		
	■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)						