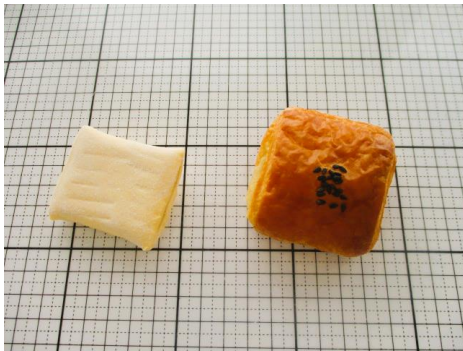
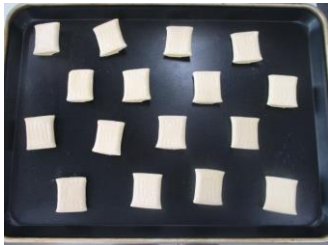


販売名		ミニパンオおさつ		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8186 Fミニパンオおさつ			Fミニパンオおさつ	1個					
製品特徴		黄色いデニッシュ生地で、さつまいも餡を包みました。ノンホイロで焼成可能な製品です。			黒ゴマ	0.2g					
					黒ゴマは付属されておりません。						
入数	210 個/箱	70 個/袋					8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分			
別添	無し			原材料費合計							
ドールン対応	不要			参考小売価格				エネルギー	101 Kcal / 1個 (生地のみ)		
基本条件	解凍				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 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 80 分	温度 ℃ 湿度 %		温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 18 分	温度 190 ℃ 風量 弱 時間 18 分				
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 0～10 分		時間 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80分行う				■焼成 オープンに入れる			
				■焼成前加工 塗り玉をして、黒ゴマを0.2gのせる				※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 4.5 横 5.0 高さ 3.0			
											
原材料名		小麦粉(国内製造)、さつまいもあん(さつまいも、砂糖、白生あん、還元水あめ、食塩)、マーガリン、ぶどう糖果糖液糖、パン酵母、ショートニング、食塩、卵ノ乳化剤、香料、着色料(カロチノイド)、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンC、pH調整剤、(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)									