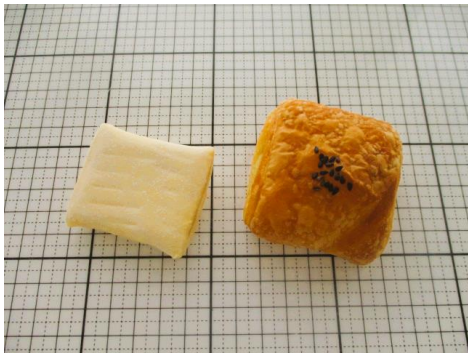
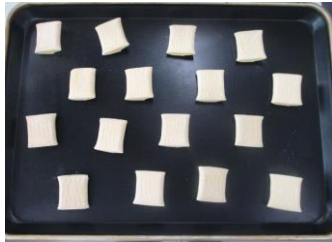


販売名		Fミニパンオおさつ		原材料費	原材料	使用量	金額								
品番/製品名		8186 Fミニパンオおさつ			Fミニパンオおさつ	1個									
製品特徴		黄色いデニッシュ生地で、さつまいも餡を包みました。ノンホイロで焼成可能な製品です。			黒ゴマ	0.2g									
					黒ゴマは付属されておりません。										
入数		210 個/箱	70 個/袋									8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分		
別添		無し		原材料費合計											
ド-コン対応		不要		参考小売価格				エネルギー	101 Kcal / 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	℃		温度	25	℃	温度		℃	温度	190	℃	
		時間	18時間以内			時間	80	分	湿度		%	湿度		弱	
		加温条件	室温	25		℃	時間		分	時間	18	分	時間	18	分
時間		0～10 分					スチーム	3秒	×	2回	スチーム	5	秒		
				■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、スチームをかける ※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			
				■焼成前加工 黒ゴマを0.2gのせる ※表面が乾いている場合は霧吹きをしてください											
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／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)													