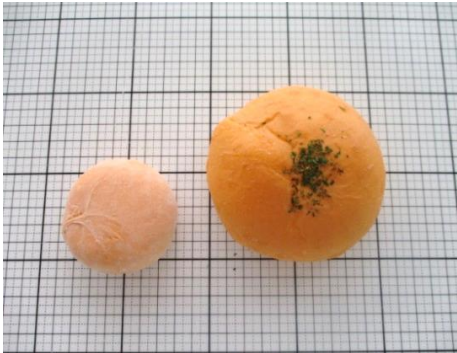


販売名		完熟トマト&チーズパン		原材料費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名		8189 完熟トマト&チーズパン			完熟トマト&チーズパン	1個			
製品特徴	完熟トマト入りのピザソースとチーズクリームを、オレンジ色の生地で包みました。		ドライパセリ		少々				
			ドライパセリは付属されておりません						
入数	80 個/箱	20 個/袋					8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
別添	無し		原材料費合計						
ドールン対応	可		参考小売価格			エネルギー	178 Kcal / 1個 (生地のみ)		
基本条件	解凍				発酵	焼成			
	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 90 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60 分		温度 上火 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 11 分	温度 160 ℃ 風量 中 時間 11 分		
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 60 分							
		■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を8個並べ、ラックで解凍を90分行う					■ホイロ後加工 ドライパセリを少々ふる		
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 8.5 横 8.5 高さ 3.5 ※参考サイズになるには60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 9.0 横 9.0 高さ 4.0		
原材料名		小麦粉(国内製造)、ピザフィリング(トマトペースト、たまねぎ、にんじん、砂糖、粒状大豆たんぱく、醸造酢、食塩、植物油、香辛料)、チーズフラワーペースト、マーガリン、砂糖、パン酵母、ショートニング、食塩、卵ノ加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、グリシン、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、乳化剤、酢酸Na、香料、着色料(パプリカ色素)、保存料(ソルビン酸K)、酵素、ビタミンC、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(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)							