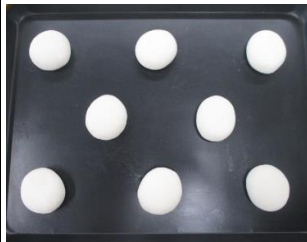


販売名		国産小麦と北海道牛乳のクリームパン		原材料費	原材料	使用量	金額					
品番/製品名		8198 国産小麦の牛乳クリームP			国産小麦の牛乳クリームP	1個						
製品特徴		北海道牛乳入りのミルククリームを、国産小麦の小麦粉を使用した生クリーム入りの白い菓子パン生地で包んだ製品です。			粉糖	少々						
					粉糖は付属されていません							
入数		88 個/箱	44 個/袋					8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分			
別添		無し		原材料費合計								
ドーコン対応		可		参考小売価格					エネルギー	227 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 60 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60～70 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 40 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60分行う						■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				
		■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 3.0 ※参考サイズになるには60～70分前後が目安です						■仕上げ 粉糖を少々ふる				
原材料名		ミルクフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、生クリーム、牛乳、食塩、乳等を主要原料とする食品／加工デンプン、トレハロース、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、ビタミンC、酵素、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)										