

|        |   |         |                         |           |           |  |                      |
|--------|---|---------|-------------------------|-----------|-----------|--|----------------------|
| 販売名    | ハムバジルポテト                                  |         | 原材料                     | 使用量       | 金額        |  |                      |
| 品番/製品名 | 8935<br>ハムバジルポテトMS                        |         | ハムバジルポテトMS              | 1個        |           |  |                      |
| 製品特徴   | パン生地に、ハムとバジル入りペーストを混ぜたポテトフィリングを巻き込んだ商品です。 |         | ミックスチーズ                 | 4g        |           |  |                      |
|        |   |         | マヨネーズ                   | 4g        |           |  |                      |
|        |   |         |                         |           |           |  |                      |
| 入数     | 80 個/箱                                    | 8 個/袋   | ミックスチーズ・マヨネーズは付属されていません |           |           | 8大アレルギー物質<br>(生地のみ)  | 卵・小麦・乳成分             |
| 別添     | 無し  |         |                         |           |           |  |                      |
| ドール対応  | 可   |         |                         |           |           | エネルギー  | 176 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  |                      |
|        | 基本条件                                      | 温度 0 °C | 温度 25 °C                | 温度 30 °C  | 温度 200 °C | 温度 180 °C  |                      |
|        | 時間 18時間以内                                 | 時間 70 分 | 湿度 80 %                 | 湿度 200 °C | 風量 中      |  |                      |
| 加温条件   | 室温 25 °C                                  | 時間 50 分 | 時間 50~60 分              | 時間 12 分   | 時間 12 分   |  |                      |

  

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <b>■解凍</b><br>・室温解凍<br>焼成天板にシリコンベーキングカップを8個並べ、生地を入れる<br>ラックで解凍を70分行う                |   | <b>■ホイロ後加工</b><br>生地を乾かし、全卵を塗る  |
|  |  |  | <b>■ホイロ</b><br>ホイロに入れる<br>★ホイロ後 参考サイズ(cm)<br>縦 6.0 横 9.0 高さ 4.0<br>※参考サイズになるには50~60分前後が目安です                 |
|  |   |  | <b>■焼成</b><br>オーブンに入れる<br>※オーブンから出したら直ちにショックをあたえる<br>製品が冷めたら型から取り出す<br>★焼成後 参考サイズ(cm)<br>縦 8.0 横 9.0 高さ 4.5 |

  

|      |   |
|------|---|
| 原材料名 | 小麦粉(国内製造)、ホワイトソース、ハム、マーガリン、乾燥じゃがいも、砂糖、卵、バジルフィリング(植物油脂、砂糖、醸造酢、にんにく、食塩、麦芽糖、チーズ、バジル、脱脂粉乳、乳清たんぱく)、パン酵母、食塩、乳等を主要原料とする食品、コンソメパウダー(食塩、デキストリン、チキンパウダー、たんぱく加水分解物、香辛料、野菜パウダー)ノ増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、ソルビトール、加工デンプン、酢酸(Na)、調味料(アミノ酸等)、グリシン、pH調整剤、リン酸塩(Na)、ビタミンC、着色料(クチナシ黄色素、クチナシ赤色素、クチナシ青色素、カラメル)、乳化剤、香料、酵素、キトサン、香辛料、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、シヨ糖エステル、リゾチーム、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・小麦・乳成分・いか・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) |
|      | (※原材料・添加物は生地のみを表示)  |