

販売名	スイートコーンパン		原材料	使用量	金額				
品番/製品名	8943 スイートコーンシートaMS		スイートコーンシートaMS	1/4個				8大 アレルギー物質 (生地のみ) 卵・小麦・乳成分 145 Kcal / 1/4個 (生地のみ)	
製品特徴	スイートコーンとコーンパウダーを練りこんだシート商品です。		上新粉	0.1g					
			上新粉は付属されておりません						
入数	24 個/箱	4 個/袋							
別添	無し								
ドーナツ対応	不可								
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 °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 60 分	湿度 80 %	湿度 200 °C	風量 中				
加温条件	室温 25 °C	時間 60~70 分	時間 8 分	時間 8 分					
	時間 40 分								
   	■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を60分行う		  	■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 4.0 横 14.5 高さ 3.0 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です					
	■整形 生地を縦に4等分にカットする			■ホイロ後加工 生地に上新粉を0.1gふる					
	生地を3巻きひねる			■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 4.5 横 15.0 高さ 4.5					
	上から軽く抑え、焼成天板に8つ並べる								
原材料名	小麦粉(国内製造)、コーン、マーガリン、パン酵母、砂糖、卵、加工油脂、乳等を主要原料とする食品、食塩、小麦たんぱく、コーンフラワー/乳化剤、酢酸(Na)、増粘剤(キサンタン)、グリシン、香料、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、酵素、ショ糖エステル、リゾチーム、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)								