

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	1/8個			
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。						
入数	24 個/箱	4 個/袋					
別添	無し						
ト-コン対応	整形後可					8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
						エネルギー	72 Kcal / 1/8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 °C	温度 25 °C	温度 30 °C	温度	上火 200 °C	温度 180 °C
		時間 18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	湿度	下火 200 °C	風量 中
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間	7 分	時間 7 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				
			■整形 生地を長方形になるように8等分にカットする				
			焼成天板に16個並べる				
					■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 4.0 横 7.5 高さ 3.0 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です		
					■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗る		
					■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 7.5 高さ 3.5		
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・添加物は生地のみ表示)						