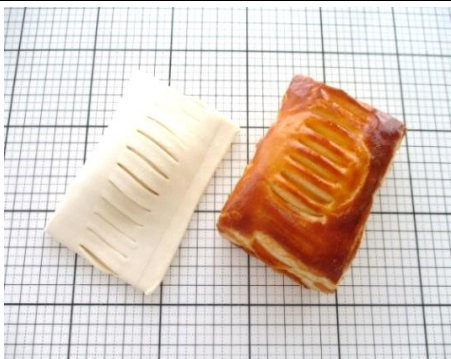
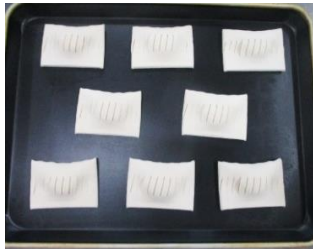


販売名		チーズクリームパイ		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8979 チーズクリームパイMS			チーズクリームパイMS	1個					
製品特徴		瀬戸内産レモンの果汁で風味付けしたクリームチーズ入りのチーズクリームをパイ生地で包んだ製品です。(製品中のチーズのうち66%がクリームチーズです。)									
入数		60 個/箱	12 個/袋					8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分		
別添		無し									
ドコン対応		不要						エネルギー	280 Kcal / 1個 (生地のみ)		
基本条件	解凍				発酵		焼成				
	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 ℃ 湿度 % 時間 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 24 分	温度 180 ℃ 風量 強 時間 22 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 7.0 横 9.5 高さ 3.0			
				■焼成前工程 側面のミシン目部分をナイフでカットする							
				卵黄を塗る							
原材料名		小麦粉(国内製造)、マーガリン、チーズ、チーズクリーム、砂糖、ショートニング、でんぷん、食塩、レモン果汁、洋酒ノ増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、乳化剤、安定剤(ローカスト)、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カラメル、カロチン)、(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)									