

販売名	国産小麦のカレードーナツ		原材料	使用量	金額			
品番/製品名	8047 国産小麦のカレードーナツ		国産小麦のカレードーナツ	1個				
製品特徴	国産小麦の小麦粉を使用したドーナツ生地に、国産野菜入りのスパイスが効いた程よい辛さのカレーを包みました。							
入数	76 個/箱	19 個/袋						
別添	無し							
ドーナツ対応	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	155 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			フライヤー	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 180 °C	温度 °C		
	時間 18時間以内	時間 90 分	湿度 80 %	湿度	風量			
加温条件	室温 25 °C	時間 50~60 分	時間	時間 2 分	時間 分			
	時間 60 分			反転 2 分	時間 分			
				計 4 分				
			<b>■解凍</b> ・室温解凍 網天板に生地を8個並べ、ラックで解凍を90分行う					
			<b>■ホイロ</b> ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 6.0 横 9.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには50~60分前後が目安です					
						<b>■ホイロ後加工</b> 生地を10分間乾かす		
						<b>■フライ</b> フライヤーに入れる 油を充分にきる ★フライ後 参考サイズ(cm) 縦 6.5 横 10.0 高さ 4.0		
								
原材料名	カレー(国内製造)、小麦粉、パン粉、マーガリン、砂糖、卵、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、食塩/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、グリシン、膨脹剤、酢酸Na、乳化剤、着色料(カラメル)、酸味料、増粘多糖類、香料、ビタミンC、イーストフード、酵素、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・もも・りんごを含む)							
	(※原材料・添加物は生地のみを表示)							