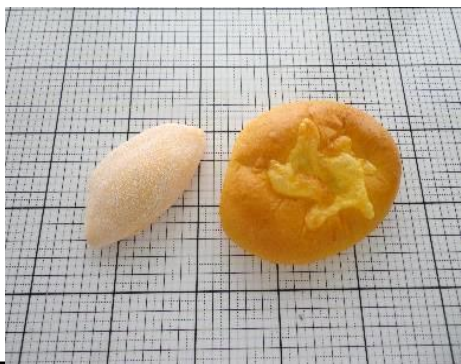
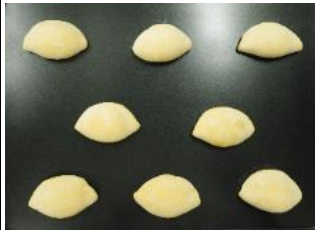


販売名		トマトキーマカレーパン		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8073 トマトキーマカレーパン			トマトキーマカレーパン	1個					
製品特徴	オレンジ色のパン生地に、トマトキーマカレーを包んだ惣菜パンです。				ミックスチーズ	3g					
入数	88 個/箱	44 個/袋	ミックスチーズは付属されて おりません			8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分				
別添	無し										
ド・コン対応	整形後可						エネルギー	150 Kcal / 1個 (生地のみ)			
基本条件	解凍				発酵		焼成				
	リタード解凍		室温解凍				デッキオーブン		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 30 ℃ 湿度 80 % 時間 50～60 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 13 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 13 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				■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗る			
				解凍後、生地を手で 11cmまで伸ばす				ミックスチーズを3gかける			
				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 6.0 横 11.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには 50～60分前後が目安です				■焼成 オーブンに入れる ※オーブンから出したら 直ちにショックをあたえる ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 12.0 高さ 4.0			
原材料名		カレー(国内製造)、小麦粉、マーガリン、砂糖、パン酵母、ショートニング、食塩、乳等を主要原料とする食品、卵／加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、増粘剤(キサンタン、アルギン酸エステル)、乳化剤、酸味料、着色料(紅麹、パプリカ色素)、香料、酵素、ビタミンC、香辛料、酸化防止剤(ビタミンE)、シスチン、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんごを含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)									