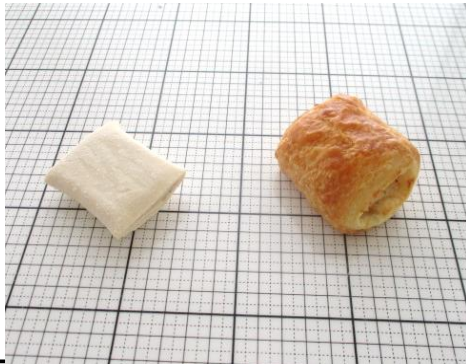


販売名		ミニベーコンポテト デニッシュ		原材料費	原材料	使用量	金額					
品番/製品名		8074 Fミニベーコンポテト			Fミニベーコン ポテト	1個						
製品特徴		デニッシュ生地でベーコン入りポテトフィリングを包みました。ノンホイロで焼成可能な商品です。										
入数		210 個/箱	70 個/袋						8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分		
別添		無し										
ドーナツ対応		不要							エネルギー	90 Kcal / 1個 (生地のみ)		
基本条件	解凍				発酵		焼成					
	リタード解凍		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 ℃		温度 25 ℃		温度 ℃		温度 上火 200 ℃		温度 190 ℃			
	時間 18時間以内		時間 80 分		湿度 %		下火 200 ℃		風量 弱			
	加温条件 室温 25 ℃				時間 分		時間 18 分		時間 18 分			
時間 0～10 分						スチーム 3秒 × 2回		スチーム 5 秒				
				■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を16個並べ、ラックで解凍を80分行う								
								■焼成 オープンに入れ、スチームをかける ※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 5.0 横 5.5 高さ 3.0				
原材料名		小麦粉(国内製造)、マーガリン、ホワイトソース、ベーコン、ぶどう糖果糖液糖、乾燥じゃがいも、パン酵母、ショートニング、食塩、コンソメパウダー(食塩、デキストリン、チキンパウダー、たんぱく加水分解物、香辛料、野菜パウダー)、黒こしょう、卵ノ増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、酢酸(Na)、グリシン、加工デンプン、pH調整剤、カゼインNa、香料、リン酸塩(Na)、キトサン、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、酵素、くん液、ビタミンC、着色料(カラメル、クチナシ赤色素、カロチン)、発色剤(亜硝酸Na)、ショ糖エステル、リゾチーム、香辛料、(一部に卵・小麦・乳成分・いか・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) (※原材料・添加物は生地のみ表示)										