

販売名		ライ麦入り食パン		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8075 ライ麦入り生地玉			ライ麦入り生地玉	5個					
製品特徴		程よい粒感が味わえる自家炊きのライ麦をパン生地に練り込んだ、パラエティーブレッド生地です。									
入数		48 個/箱	24 個/袋								
別添		無し									
ド-コン対応		不可									
							8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分			
							エネルギー	1720 Kcal / 5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 170 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 50～60 分	温度 上火 210 ℃ 下火 210 ℃ 時間 35 分	温度 190 ℃ 風量 中 時間 35 分				
	加温条件		室温 25 ℃ 時間 70 分								
 		■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を170分行う ☆芯温18℃になるには170分前後が目安です				  					
		■丸め 生地を丸める									
		■生地休め 解凍天板に丸めた生地を並べ、室温におく 基準条件 芯温 23℃ 室温 25℃ 時間 30分 ☆芯温23℃になるには30分前後が目安です									
原材料名		小麦粉(国内製造)、ライ麦、マーガリン、パン酵母、ぶどう糖果糖液糖、はちみつ、乳等を主要原料とする食品、小麦たんぱく、食塩、卵ノ乳化剤、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、(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)									