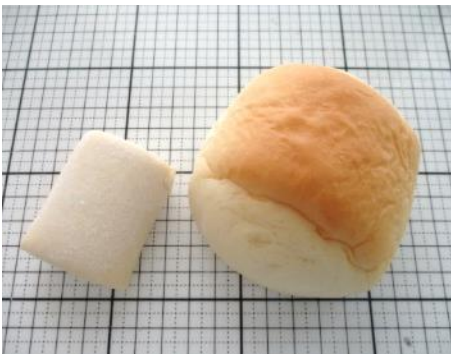
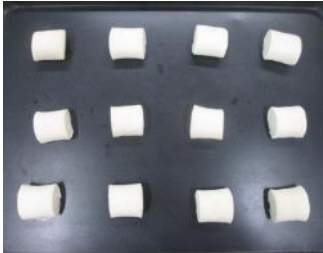


販売名		スフレロール		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8093 スフレロール			スフレロール	1個					
製品特徴		豆乳と乳酸菌（殺菌）入りのソフトでしっとりした食感の食事パンです。（生地1個当り乳酸菌（殺菌）100億個を含みます。※乳酸菌100億個は、一般的な市販ヨーグルト100g分の乳酸菌に相当します。）									
入数		150 個/箱	30 個/袋					8大アレルギー物質 （生地のみ）	卵・小麦・乳成分		
別添		無し									
ド-コン対応		可					エネルギー	132 Kcal / 1個 （生地のみ）			
基本条件	解凍				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 30 ℃ 湿度 80 % 時間 50～60 分	温度 上火 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 9 分	温度 160 ℃ 風量 中 時間 9 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12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 6.5 横 8.0 高さ 4.0	
											
				■ホイロ							
				ホイロに入れる							
				★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 6.5 横 6.5 高さ 4.0 ※参考サイズになるには50～60分前後が目安です							
原材料名		小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、ショートニング、豆乳、パン酵母、加糖れん乳、食塩、デキストリン、殺菌乳酸菌粉末／トレハロース、乳化剤、香料、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(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)									