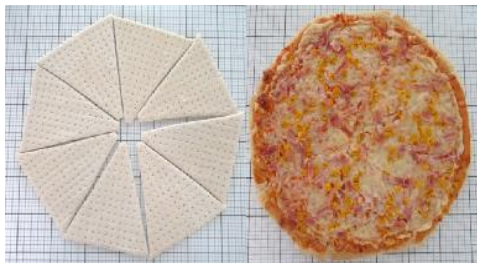


販売名			チーズピザ			原材料費	原材料	使用量	金額						
品番/製品名			8965 三角ピザシートaMS				三角ピザシートaMS	8個							
製品特徴	8枚あわせるとホールのピザになるパンタイプのピザシートです。			ピザソース			100g								
				ミックスチーズ			200g								
				ベーコンスライス			48g								
入数	96 個/箱	96 個/袋	スイートコーンカーネル		60g			8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分						
別添	無し		ピザソース・ミックスチーズ・ベーコンスライス・スイートコーンカーネルは 付属されておりません			エネルギー	1152 Kcal / 8個 (生地のみ)								
ドーン対応	可														
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	30 ℃	温度	上火	200 ℃	温度	180 ℃			
		時間	18時間以内	時間	60 分	湿度	80 %		下火	200 ℃	風量	中			
	加温条件	室温	25 ℃			時間	60～70 分	時間	15 分	時間	15 分				
		時間	40 分												
				■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を8個丸く並べ、ラックで解凍を60分行う								■ホイロ後加工 生地にピザソースを100g塗り、ミックスチーズを200g、ベーコンスライスを48g、コーンを60gのせる			
				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 30.0 横 30.0 高さ 1.0 ※参考サイズになるには60～70分前後が目安です								■焼成 オープンに入れる ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 31.0 横 31.0 高さ 1.5			
原材料名		小麦粉(国内製造)、ショートニング、パン酵母、食塩、砂糖、酵母エキス、卵、モルトエキス、乳等を主要原料とする食品／ビタミンC、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)													