


品名	たまごとチーズのドーナツ		原材料	原材料	使用量								
分類	整形冷凍製品(ドーナツ)			たまごとチーズのドーナツ	1個								
使用地名	たまごとチーズのドーナツ			バーガー袋(別添)	1枚		—						
製品NO	8094	【原材料】 小麦粉、タマゴサラダ、チーズクリーム、パン粉、マーガリン、砂糖、卵、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、食塩											
生地入数	90個/箱	【添加物】 加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類、アルギン酸Na)、グリシン、膨脹剤、酢酸Na、調味料(有機酸等)、乳化剤、pH調整剤、香料、ビタミンC、イーストフード、酵素、甘味料(スクラロース)、着色料(カロチノイド、ビタミンB2)、酸化防止剤(ビタミンE)、香辛料、(原材料の一部に卵、小麦、乳成分、大豆、りんご、ゼラチンを含む)											
1袋あたりの生地入り数	30個												
						アレルギー表示(生地のみ)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
						エネルギー	176 Kcal / 1個(生地のみ)						

(※原材料・添加物は生地のみを表示)

ドーコン対応 **可**

冷蔵 0℃ 18時間以内

ホイロ 温度 30℃

時間 70分

昇温 15℃ 1時間

湿度 80%

ドーコン対応

① 解凍



(内容)

■ 室温解凍  
網天板に生地を8個並べラックで解凍を90分とる。

基準条件 室温 25℃  
解凍時間 90分

③ フライ前加工



(内容)

■ 生地を15分間乾かす

■ フ라이어に入れる

基準条件 温度 180℃  
時間 3分  
(1分半反転1分半)

■ 油を充分切る

★フライ後の参考サイズ  
縦 7.0cm 横 8.5cm 高さ 5.0cm

② 発酵



■ ホイロに入れる

基準条件 温度 30℃  
湿度 80%  
時間 70分

★発酵後の参考サイズ  
縦 6.5cm 横 8.5cm 高さ 3.5cm

☆参考サイズになるには70分前後が目安です

④ フライ



### 製品特徴

たまごサラダとチーズソースを包んだドーナツです。  
＜別添:バーガー袋 90枚×1袋＞