

品名	豚まんパン		原材料	使用量	金額	
分類	整形冷凍製品(惣菜パン)		豚まんパン	1個		
使用生地名	豚まんパン		ミックスチーズ	8g		
製品NO	8153	小麦粉(国内製造)、中華フィリング(豚肉、たまねぎ、たけのこ、粒状大豆たんぱく、キャベツ、しょうゆ、砂糖、醸造酢、ごま油、たんぱく加水分解物、オイスターソース、香辛料、しょうが、酵母エキス、にんにく、食塩、干しいたけ)、マーガリン、パン酵母、砂糖、加工油脂、乳等を主要原料とする食品、食塩、米粉、卵/加工デンプン、トレハロース、グリシン、酢酸(Na)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、ビタミンC、香料、甘味料(アセスルファムK)、着色料(カラメル)、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉・ごまを含む)	原材料費		アレルギー表示 (生地のみ)	
生地入数	92個/箱				エネルギー	156 Kcal / 1個(生地のみ)
一袋当りの生地入り数	46個					
ドーコン対応	(*原材料・添加物は生地でのみ表示)					
ドーコン対応	冷蔵	0℃ 18時間以内	ホイロ 温度	30℃	時間	60分
	昇温	15℃ 1時間	湿度	80%		
① 解凍		(内容)	③ 焼成前加工		(内容)	
		<p>■ 室温解凍</p> <p>生地を焼成天板に6個並べラックで解凍を80分とる</p> <p>基準条件 温度 25℃ 解凍時間 80分</p> <p>■ 解凍後、天板にミックスチーズを8g広げて、チーズの上に生地を置く</p>		<p>■ 生地の上にシリコン紙をのせ、天板をのせる</p>		
② 発酵		(内容)	④ 焼成		(内容)	
		<p>■ 間にシリコンベーキングカップ100を置き、ホイロに入れる</p> <p>基準条件 温度 30℃ 湿度 80% 時間 60分</p> <p>★発酵後の参考サイズ 直径 9.0cm 高さ 4.5cm</p> <p>☆参考サイズになるには60分前後が目安です</p>		<p>■ オープンに入れる</p> <p>基準条件 温度 上火 200℃ 下火 200℃ 時間 13分</p> <p>■ コンベクションオープンの場合</p> <p>基準条件 温度 180℃ 風量 強 時間 12分</p> <p>※オープンから出したら直ちにショックをあたえる</p> <p>★焼成後の参考サイズ 直径 9.0cm 高さ 2.5cm</p>		
製品特徴						
湯種入りの生地、豚まんフィリングを包んだ製品です。						