

パン配合規格及びアレルギー

No.	品名	配合(%)						他材料	小麦粉100g に対する 総重量	卵	乳	小 麦	そ ば	落 花 生	え び	か に	大 豆	あ わ び	い か	い く ら	オ レ ン ジ	カ シ ユ ー ナ ツ	キ ウ イ	牛 肉	く る み	ご ま	さ け	さ ば	ゼ ラ チ ン	鶏 肉	バ ナ ナ	豚 肉	ま つ た け	も も	や ま い も	り ん ご		
		小 麦 粉	脱 脂 粉 乳	三 温 糖	食 塩	シ ョ ー ト ニ ン グ	イ ー ス ト																															
	コッペパン・食パン	100	3	5	1.7	5	2.5		117.2 g		●	●																										
1	米粉パン	100	3	7	2.2	7	2.5	米粉 40	161.7 g		●	●													▲													
2	バターロール	100	3	15	1.5	5	2.5	卵 5・マーガリン 10	142.0 g	●	●	●				●																						
3	ステッキパン	100	3	15	1.2	5	2.5		126.7 g		●	●																										
4	ライ麦パン	100	3	5	1.7	5	2.5	ライ麦 10	127.2 g		●	●																										
5	胚芽パン	100	3	5	1.2	5	2.5	胚芽 8	124.7 g		●	●																										
6	パンプキンロール	100	3	15	1.2	5	2.5	カボチャペースト 10	136.7 g		●	●																										
7	キャロットロール	100	3	15	1.2	5	2.5	にんじんペースト 10	136.7 g		●	●																										
8	ほうれん草ロール	100	3	15	1.2	5	2.5	ほうれん草ペースト 10	136.7 g		●	●																										
9	はちみつパン	100	3	5	1	5	2.5	はちみつ 10	126.5 g		●	●																										
10	Aチーズパン	100	3	5	1.7	5	2.5	シュレットチーズ 10	127.2 g		●	●																										
11	Bチーズパン(練り込み)	100	3	5	1.7	5	2.5	カットチーズ 20	137.2 g		●	●																										
12	Cとろけるチーズパン	100	3	15	1.5	5	2.5	カットチーズ 20・シュレットチーズ 5	152.0 g		●	●																										
13	ブドウパン	100	3	15	1	5	2.5	レーズン 20	146.5 g		●	●																										
14	ミルクパン	100	3	5	1	5	2.5	練乳 10	126.5 g		●	●																										
15	子どもパン	100	3	20	1	5	2.5		131.5 g		●	●																										
16	メロンパン	100	3	20	1	5	2.5	メロンクラフト 70	201.5 g	●	●	●				●																						
17	そばろパン	100	3	15	1.5	5	2.5	そばろ 20	147.0 g		●	●				●																						
18	フルーツパン	100	3	5	1.7	5	2.5	カットパイ 10	127.2 g		●	●																										
19	黒糖パン	100	3	5	1	5	2.5	黒糖 15	131.5 g		●	●																										
20	チョコクルクル	100	3	15	1.5	5	2.5	卵 5・マーガリン 5・チョコレート 50	187.0 g	●	●	●				●																						
21	クロワッサン	100	3	10	1	5	2.5	卵 10・マーガリン 50	181.5 g	●	●	●				●																						

- ※ ●印はアレルギー物資があります。
- ※ ▲印はコンタミネーションがあります。
- ※ No.16 メロンパンに使用する「メロンクラフト」のアレルギーは、小麦・卵・大豆です。
- ※ No.17 そばろパンに使用する「そばろ」のアレルギーは、小麦・大豆です。
- ※ パン生地を練る時の水は、基本パンには約65g・加工パンには約60g加わります。(パンの種類・天候などで若干変わります。)
- ※ コンタミネーションがある場合がありますので工場にご確認ください。