

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 ュ 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | コッペパン・食パン | 100 | 3 | 5 | 1.6 | 5 | 2.5 | | 117.2 g | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 米粉パン | 100 | 3 | 7 | 2.2 | 7 | 2.5 | 米粉 30 | 151.7 g | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | ▲ | | | | | | | | | | | |
| 3 | 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 | ● | ● | ● | | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | ステッキパン | 100 | 3 | 15 | 1.2 | 5 | 2.5 | | 126.7 g | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | ライ麦パン | 100 | 3 | 5 | 1.7 | 5 | 2.5 | ライ麦 10 | 127.2 g | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 胚芽パン | 100 | 3 | 5 | 1.2 | 5 | 2.5 | 胚芽 8 | 124.7 g | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 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 | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 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 | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 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 | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | はちみつパン | 100 | 3 | 5 | 1 | 5 | 2.5 | はちみつ 10 | 126.5 g | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 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 | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 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 | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 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 | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | ブドウパン | 100 | 3 | 15 | 1 | 5 | 2.5 | レーズン 20 | 146.5 g | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | ミルクパン | 100 | 3 | 5 | 1 | 5 | 2.5 | 練乳 10 | 126.5 g | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 子どもパン | 100 | 3 | 20 | 1 | 5 | 2.5 | | 131.5 g | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | メロンパン | 100 | 3 | 20 | 1 | 5 | 2.5 | メロンクラフト 70 | 201.5 g | ● | ● | ● | | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | そぼろパン | 100 | 3 | 15 | 1.5 | 5 | 2.5 | そぼろ 20 | 147.0 g | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | フルーツパン | 100 | 3 | 5 | 1.7 | 5 | 2.5 | カットパイ 10 | 127.2 g | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | 黒糖パン | 100 | 3 | 5 | 1 | 5 | 2.5 | 黒糖 15 | 131.5 g | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | 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 | ● | ● | ● | | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | クロワッサン | 100 | 3 | 10 | 1 | 5 | 2.5 | 卵 10・マーガリン 50 | 181.5 g | ● | ● | ● | | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | フォカッチャ | 100 | 3 | 5 | 1.6 | 5 | 3 | オリーブオイル 5・表面塗(オリーブオイル) 2 | 124.6 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 そぼろパンに使用する「そぼろ」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。