

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 ら	オ レ ン ジ	カ シ ュ ー ナ ツ 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	カットパイン 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		●	●																							

※ ●印はアレルギー物質があります。

※ ▲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」のアレルゲンは、小麦・卵・大豆です。

※ No.17 そぼろパンに使用する「そぼろ」のアレルゲンは、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。