品名:アップルパイ

品名: プツノルバイ											
荷姿	9	0 g × 2	0ヶ	× 4	袋		売 価	円	商品コー	-ド 1602!	51
【製品規格】 【栄養成分値】※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)											
	フィリング	その他			エネルキ・ー	3	蛋白質	脂質	炭水化物		ナトリウム
65g	25g		_		279kcal		2.9g	14.9g	34.2g	1.0g	153mg
【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く											
小麦	乳卵	落花生	そば	かり	こえび					A	
0	0 0	-	-	-	- -						TO THE PARTY OF TH
_木 温度						1		-			
1	湿度	不 要							-6		7
	時間										
ikala.	上火	215℃					No.				
焼 成	下火	200℃									
時間 20~2				22分	`		1				
原材料 使用量 単価 金額											
アップルパー		1ケ		part .	- 11 px	L					
塗り玉		適量					ち 品特徴		/ sl_ 1:l \$		+ 0 4 120
									イ生地でシ ィリングを含		味の角切り
									ク状の製品		-0
						お	やつに	どうぞ!			
			(1)【	前日] !一ド(0°C					(5)【成型	】 約1cmの幅
					きす。(翌					に4ヶ所、	切れ目を入
					のみをビ				18 18	れます。	
98			二一/ れます		けして入	1		1	2		
			1003	0/		U					
									MY WIT DE		
			(2)[当日	解凍】					(6)【焼馬	龙 】
			室温(約24	4°C)で20		(a) (b) (b)		Said and Market	焼成後の	
			~30% 置しま	が间。 さす。	. 自然放	1	0 100100			長さ 幅	約16cm 約5cm
			(当日解凍の場合)			-				高さ	2.5∼3cm
			室温(約24℃)で40			•			1-1-1-11		
			~60分間、自然放 置します。			0		0.4			
	(3)【天板並べ】			9							
					亚へ』 鬲をあけ	6					
The same					ケ並べま						
AND DESCRIPTION OF		The state of the s	す。					24%		100	#E
								200	2 3 4 5 0		(0)
								N/Z			N
										TANK NO	
			(4) [2								
Tanible.					全卵を丁						
SVE		MEN	寧に塗	全ツす	59 o						
2		Jal Jal									
	AND PERSONS NAMED IN										
The second											

品名: アップルパイ

荷姿 **90g×20ヶ×4袋** 円商品コード 売 価 【製品規格】 【栄養成分値】※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く) 生地重量 フィリング その他 エネルキー 蛋白質 脂質 炭水化物 灰分 ナトリウム 279kcal 2.9g 14.9g 34.2g 1.0g 153mg 65g 25g 【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く 卵 落花生 そば えび 小麦 乳 かに 0 0 0 温 度 木 1 湿 不 要 度 時間 215°C 上火 200°C 下火 時間 18~20分 原材料 使用量 単価 金額 アップルパイ生地 1/25 塗り玉 適量 【商品特徴】 サクサクした練りパイ生地でシナモン風味の角切り 林檎入りアップルフィリングを包みました。 食べやすいスティック状の製品です。 おやつにどうぞ! (1)【前日】 前日にリタード(0℃ よく混ぜた全卵を丁 ~2℃)します。(翌 寧に塗ります。 日使用分のみをビ ニールがけして入 れます。) (2)【当日解凍】 (6)カット 室温(約24℃)で20 ハサミで約1cmの ~30分間、自然放 幅に2ヶ所、切れ目 置します。 を入れます。 (当日解凍の場合) 室温(約24℃)で40 ~60分間、自然放 置します。 (3)成型 (7)焼成 ナイフで1/2サイズ 焼成後の規格 にカットします。 長さ 約8cm 幅 約5cm 吉高 2.5~3cm (4)天板の並べ方 天板に最大16ヶ、均 等な間隔をおいて 並べます。 2345678