

製 品 名 プチたい焼	内 容 量 30g	包 装 規 格 20ケ×10P	保 存 方 法 -18℃以下保存
----------------	--------------	--------------------	---------------------

原料配合 【100g中】

【あん部分】

小豆	23.49%
砂糖	13.77%
※1 還元水飴	1.22%
食塩	0.02%

【皮部分】

小麦粉	24.65%
砂糖	1.23%
ベーキングパウダー	1.20%
※2 ぶどう糖	0.73%
※3 増粘剤	0.08%
食塩	0.06%
加水	33.55%
※4 着色料	微量
※5 離型油	微量

合 計 100.00%

※3 グアーガム

※4 ビタミンB2

※5 パーム・ナタ・乳化剤※6

特定アレルギー：小麦、大豆※6

GM不分別：※1、2トウモロコシ

ナタ・大豆※6

GM不使用：※1、2ばれいしょ

製品特徴

1. 30gの小さなたい焼を衛生的な個食包装にしました。
2. 小豆は北海道産に限定、たまごは完全除去しました。
3. あん部分が全体の約40%配合されてますので、中身が尾の先まで充分入っています。

栄養分析

【100g中】

エネルギー	190 kcal
水分	52.6 g
たんぱく質	4.1 g
脂 質	0.7 g
炭水化物	41.7 g
灰 分	0.9 g
ナトリウム	119 mg
カリウム	185 mg
カルシウム	42 mg
マグネシウム	13 mg
リ ン	85 mg
鉄	0.6 mg
亜鉛	0.3 mg
銅	0.09 mg
マンガン	0.12 mg
レチノール	0 μg
β-カロテン当量	0 μg
レチノール当量	0 μg
ビタミンD	0 μg
ビタミンB ₁	0.07 mg
ビタミンB ₂	0.02 mg
ナイアシン	0.2 mg
ビタミンB ₆	0.04 mg
ビタミンB ₁₂	0 μg
ビタミンC	0 mg
コレステロール	0 mg
食物繊維(水溶性)	0.5 mg
食物繊維(不溶性)	2.9 mg
食塩相当量	0.3 g

五訂増補成分表よりの計算値

使用方法

自然解凍でお召し上がり下さい。

外袋に入った状態で室温にて2～3時間で解凍出来ます。

製造工程 原料 → 検査 → 混合 → 焼成(150℃5分) → 冷却 → 凍結 → 1個包装 → 金属探知機 → 20個袋包装 → 箱詰 → 保管 → 出荷

--