

# 仕 様 書

保存用乾パン  
60食

## 1. 原料規格

原 料	規 定 又 は 基 準
小 麦 粉	灰 分 0.6%以下 水 分 16%以下 粗蛋白 7.0%以上 10.0%以下
砂 糖	上白糖
ショートニング	植物性とし、日本農林規格以上の品質であること。
食 塩	精製塩であること。
ご ま	黒ごまとし、病虫害、異物をみとめず、乾燥十分な優良品であること。
イースト	食品衛生上無害なもの。

## 2. 加工方法

(ア) 仲種法とし、仲種は、仲種材料(小麦粉、イースト)に水を加えてよくこねた後、発酵させて仕上げる。

(イ) 本ごねは(ア)の仲種に、本ごね材料(小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、ごま)と水を加え、よくこねて発酵させて仕上げる。

(ウ) (イ)の本ごねを圧延・成型した後、ホイロ(焙炉)で再発酵させ焙焼する。

### 3. 製 品

(ア) 香味佳良で異味異臭がなく、食品衛生上有害な異物を認めず、焼込みが十分かつ均等であって、内面組織は均一な層状または蜂の巣状を呈し、形状色沢が良好であること。

(イ) 製品の水分は 6%以下 とする。

(ウ) 製品の寸法は

縦	標準 80mm (±3mm)
横	標準 55mm (±3mm)
厚さ (4枚で)	標準 44mm (±3mm) とする。

(エ) 製品の重量は、4枚で 92g を標準とする。

(オ) 製品には、イージーカット(6分割)加工を施す。

### 4. 包 装

(ア) 個 装

乾パン1食分4枚を脱酸素剤を封入の上、次に示すプラスチックフィルムの袋に納め、口部を熱密封する。

(1) プラスチックフィルムの材質は、水蒸気透過度、酸素透過度ともに賞味期限を維持するに十分な性能のものとする。

(2) プラスチックフィルムは、食品衛生法による食品容器包装用合成樹脂規格(昭和34年厚生省告示第370号)に合致しなければならない。

(イ) 内 装

4-(ア)の出来上がり個装したものの60食をアルミ蒸着袋に納め脱酸素剤を封入し、脱気して口部を熱密封する。

(ウ) 外 装

(1) 4-(イ)の出来上がり製品を段ボール箱に納める。

外装段ボールの内側に縦方向加重を補強する段ボールを封入する。

(2) 紙箱の合わせ目は、布製粘着テープ(幅50mm)で目張りする。

(エ) 表示

(1) 個装表示

包装表示は、プラスチックフィルムに印刷ないし印字する。

保存用乾パン

名称	乾パン
原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、ごま、イースト
内容量	4枚(92g)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	外箱・内装袋に密封梱包の上、直射日光や高温多湿を避け、常温で保存してください。
製造者	

記載の賞味期限は、外箱・内装袋に密封梱包の上、直射日光を避け、常温で保存された場合です。個包装の状態では再保管せず、お早めにお召しあがりください。

栄養成分表 1袋(92g)当たり	
エネルギー	391 kcal
たんぱく質	7.5 g
脂質	7.9 g
炭水化物	72.5 g
ナトリウム	407 mg

(食塩相当量 1.0 g)



(2) 外装表示

外装用段ボール箱に印刷又はラベルにて表示する。

(ア) 側面

**保存用乾パン 60食**

賞味期限

納入年月

製造者

(イ) 天面

名称	乾パン
原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、ごま、イースト
内容量	4枚(92g)×60食
賞味期限	側面に記載
保存方法	外箱・内装袋に密封梱包の上、直射日光や高温多湿を避け、常温で保存してください。
製造者	

取扱上の注意

記載の賞味期限は、外箱・内装袋に密封梱包の上、直射日光を避け、常温で保存された場合です。個包装のみの状態では再保管せず、お早めにお召しあがりください。



内装袋  
個包装  
ごみに出すときは市町村の  
区分にしたがってください。

5. 賞味期間

直射日光や高温多湿を避けた通常の室内保管で、5年とする。