

## 《福井県学校給食会パン品質規格》

### 1 パンの品質、規格、重量及び歩留率

(1) パンの主原料（小麦粉・米粉）を100とした場合の各副原料の配合比率の基準は、次の通りである。

原 材 料 名	基 準 パ ン	米 粉 入 り パ ン
イ. 小 麦 粉	1 0 0 グラム	7 0 グラム
ロ. イースト	3 〃	3 〃
ハ. 食 塩	2 〃	2 〃
ニ. 油 脂（ショートニング）	6 〃	1 0 〃
ホ. 砂 糖（精製上白）	5 〃	1 0 〃
ヘ. 脱脂粉乳	3 〃	3 〃
ト. 米 粉	—	3 0 〃

### (2) 製造方法

粉質及び原料配合に適した方法によって生地を作り適度に醗酵させた後、パン中心部のでんぷんが完全に糊化するように焼きあげる。

### (3) パンの焼上標準並びに重量及び含水率

パンの焼上標準並びに焼上がり4時間後の1定食数の重量及び含水率の標準は、次のとおりとする。

パンの焼上標準と重量、含水率との関係

区 分		焼き上げ製品			
		温 度	時 間	重 量	含 水 率
鉄板焼  (コッペパン)	小麦粉量 60 g	210 °C	12 分	10個当り 867 g	36 %
	〃 70 〃	210 °C	14 〃	1,012 〃	36 %
	〃 80 〃	210 °C	16 〃	1,156 〃	36 %
	〃 90 〃	210 °C	19 〃	1,301 〃	36 %
	〃 100 〃	210 °C	20 〃	1,445 〃	36 %
	〃 110 〃	200 °C	22 〃	1,590 〃	37 %
	〃 120 〃	200 °C	22 〃	1,735 〃	37 %
焼 型  食パン	〃 300(1片棒)	200 °C	26 〃	433 〃	37 %
	〃 900(3片棒)	180 °C	70 〃	1,300 〃	37 %

### (4) パン品質

品質は、体積、表皮色、内部色相、すだち、味、香等パンとしての特色を保持するものとする。