

7 年保存真空包裝麵包

品名	7 年保存真空包裝麵包
類別分類	菓子麵包
原材料名	牛奶麵包： 麵粉(日本製造、韓國製造)、調味醬、起酥油、砂糖、雞蛋、乳清蛋白粉、人造奶油、麵包酵母、高果糖漿、食鹽、發芽玄米麵包酵母種 / 加工澱粉、香料、酒精、增稠劑、(部分含有小麥、雞蛋、乳成分、大豆、蘋果)
	巧克力： 麵粉(日本製造、韓國製造)、巧克力調味醬、起酥油、砂糖、雞蛋、乳清蛋白粉、人造奶油、麵包酵母、高果糖漿、食鹽、發芽玄米麵包酵母種 / 加工澱粉、香料、pH調節劑、增稠劑、(部分含有小麥、雞蛋、乳成分、大豆、蘋果)
	藍莓： 麵粉(日本製造、韓國製造)、藍莓醬、起酥油、砂糖、雞蛋、乳清蛋白粉、人造奶油、麵包酵母、高果糖漿、食鹽、發芽玄米麵包酵母種 / 加工澱粉、增稠劑(增稠劑)、香料、食用色素(梔子花)、酸口味劑(檸檬酸)、pH調節劑、磷酸鈣、(部分含有小麥、雞蛋、乳成分、大豆、蘋果)
	楓： 麵粉(日本製造、韓國製造)、楓味調味醬、起酥油、砂糖、雞蛋、乳清蛋白粉、人造奶油、麵包酵母、高果糖漿、食鹽、發芽玄米麵包酵母種 / 加工澱粉、香料、酒精、增稠劑、焦糖色素(部分含有小麥、雞蛋、乳成分、大豆、蘋果)
殺菌方法	菌密閉於氣密性容器內、加壓加熱殺菌
內容量	100g
賞味期限	自製造日起 8 年
保存方法	請常溫保存，並避免保存於陽光直射或高溫多濕處 (但本產品亦可承受 20°C 以上至 80°C 以下的環境)
銷售商	株式會社 Greenchemy 郵遞區號 192-0043 東京都八王子市曉町 1-40-1

<營養成分表(1 個 100 g 含有量)>

品名	熱量	蛋白質	脂肪	碳水化合物	食鹽相當量
牛奶麵包	372kcal	6.9g	15.8g	50.6g	0.5g
巧克力	371kcal	6.3g	16.0g	50.7g	0.6g
藍莓	375kcal	7.5g	15.8g	50.8g	0.5g
楓	406kcal	78g	21.0g	46.5g	0.5g

※ 營養信息是根據“日本食品標準成分表 2015”計算出的估計值。

※ 過敏物質統一記載於原材料名一欄最後的()內。

<產品特點>

- 耐溫範圍-20°C ~ 80°C

<尺寸/重量>

- 包裝尺寸 : 180 X h190mm X d50mm
- 外箱尺寸 : 525 X 465 X h215 mm
- 數量 : 50 個
- 重量 : 7kg