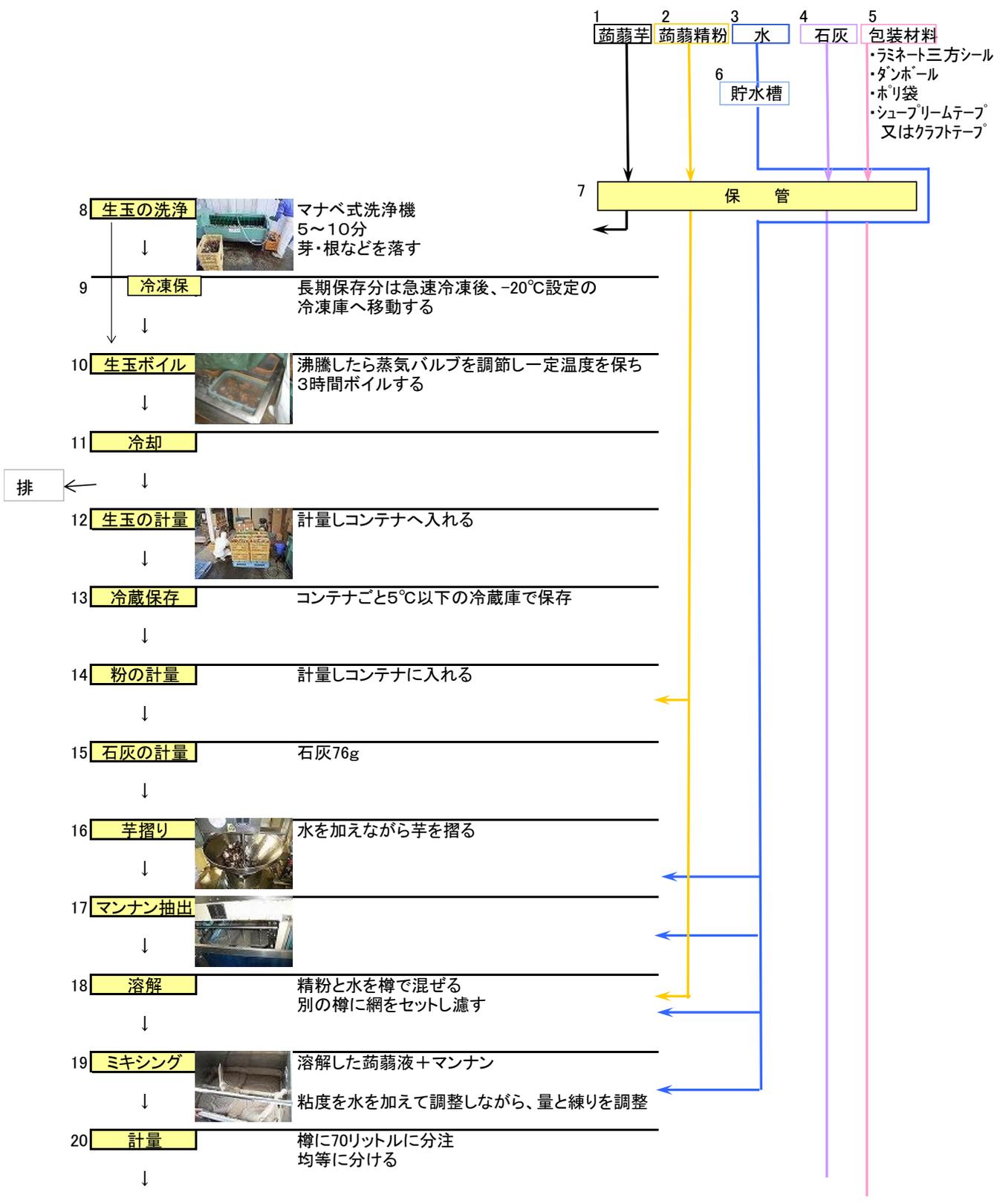


生芋蒟蒻製造工程表

作成 平成20年10月 1日
改定 平成31年2月27日



蒟蒻芋 蒟蒻精粉

水

石灰

包装材料
・ラミネート三方シール
・ダンボール
・ポリ袋
・シュープリームテープ
又はクラフトテープ

21 熟成 90~120分
20~30°C(季節により蒸気を入れ温度を上げる)



22 石灰濾す 石灰水を溶解しおとし袋で濾す



23 石灰入れる 濾したものを混ぜ込む1分



24 練りこみ ミキサー内に付着している原料をゴムベラで混ぜ込む
溶解しおとし袋で濾したものを混ぜ込む3~5分
(120/分回転)



25 成型 大きな気泡が入らないように注意



排

26 ボイル槽 沸騰で5時間
5時間以降自然冷却
(全体で24時間)



27 切り込み



上の部分を再
利用→C-12へ

28 ボイル槽 水150ℓ 石灰100gの石灰水を入れボイル



29 カット 水150ℓ 石灰100gの石灰水の中に切り落とす
検査(色・硬さ・触感等)



排

30 計量 目視で選別(異物・穴・ダマ等)し計量



31 自動包装 水150ℓ 石灰60gの石灰水を入れシールする



製品の端数が生じた場合は翌日までに再計量す

32 ボイル 80°C以上 25分 2次殺菌



33 冷却 常温になるまで水の中で冷却



34 金属探知機 テストピース: SUSφ2.5、Feφ1.5



35 X線異物検査 テストピース: SUSφ1mm、GlassBallφ3mm



蒟蒻芋 蒟蒻精粉

水

石灰

包装材料

- ・ラミネート三方シール
- ・ダンボール
- ・ポリ袋
- ・シュープリームテープ
又はクラフトテープ
- ・ユポ(ラベル)

- | | | | |
|----|---------|---|---|
| 36 | ダンボール詰め |  | ダンボール・ポリ袋・シュープリームテープ
又はクラフトテープで梱包
専用パレットに40ケース(8ケース×5段)積む |
| | ↓ | | |
| 37 | 印字 |  | 段ボール横に、ジェットプリンターで賞味期限、品名等を
印字 |
| | ↓ | | |
| 38 | 保管 |  | パレットごと製品倉庫前(常温)で保管 |
| | ↓ | | |
| 39 | 出荷 | | 出荷伝票と出荷数、商品管理日を確認し引き渡す |
| | ↓ | | |
| 40 | 配送 | | 常温配送(アウトソース) |

