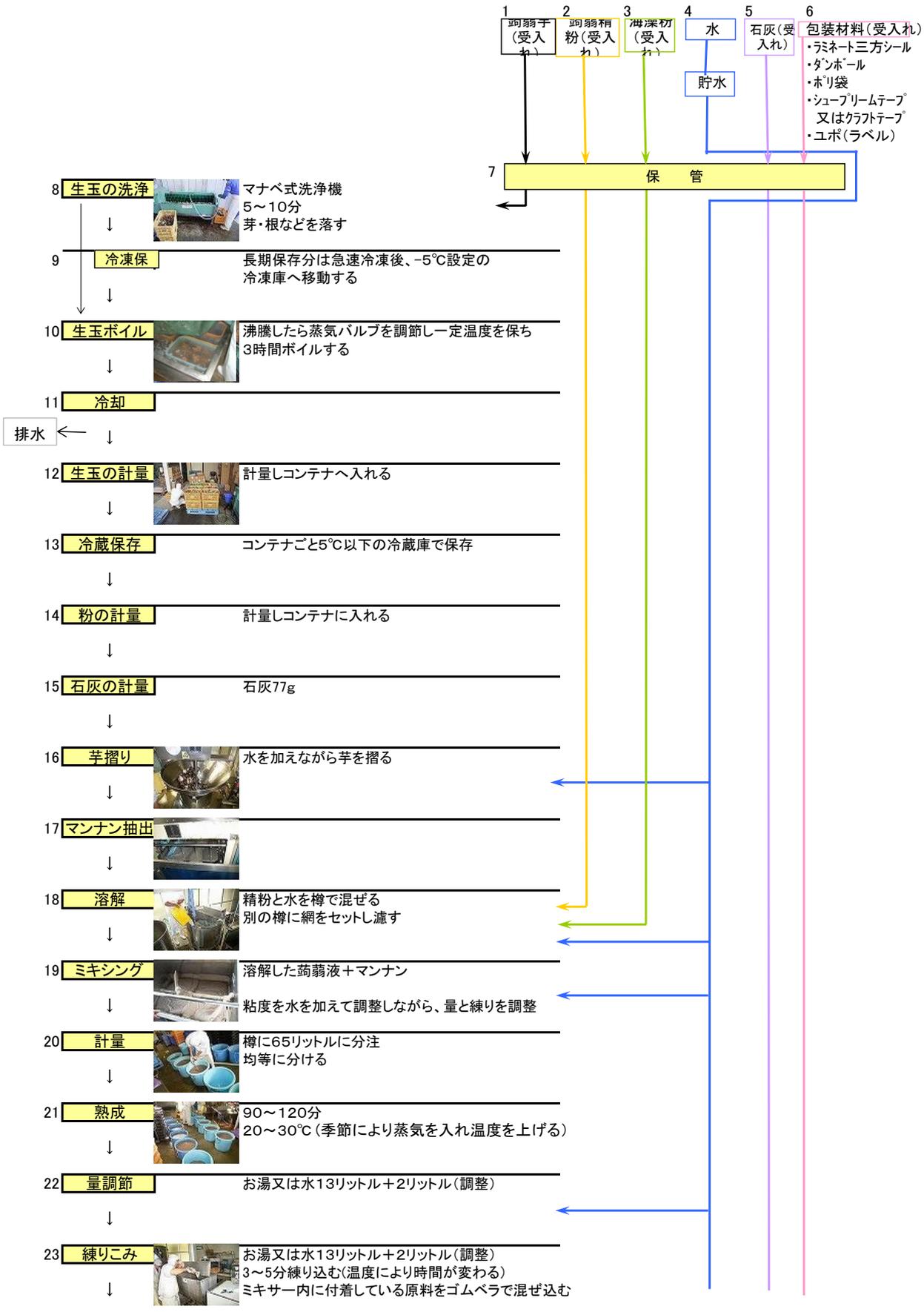


# 生芋蒟蒻(ブレンド) 製造工程表



いへ  
れ  
いへ  
れ  
いへ  
れ

入れ) ・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  
・ユボ(ラベル)

24 石灰濾す 石灰水を溶解しおとし袋で濾す

↓

25 石灰入れる 濾したものを混ぜ込む1分

↓

26 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



↓

27 成型 気泡が入らないように注意



↓

28 ボイル槽 沸騰で5時間  
5時間以降自然冷却



↓

29 切り込み



上の部分を再  
利用→C-12へ

↓

30 ボイル槽 水150ℓ 石灰100gの石灰水を入れボイル



↓

31 カット 水200ℓ 石灰135gの石灰水の中に切り落とす  
検食(色・硬さ・触感等)



かこの蒟蒻のみ

↓

排水 ←

32 計量 目視で選別(異物・穴・ダマ等)し計量



↓

33 自動包装 水150ℓ 石灰60gの石灰水を入れシールする



↓

34 ボイル 80°C以上 25分 2次殺菌



↓

35 冷却 常温になるまで水の中で冷却



↓

36 金属探知機 テストピース: SUS φ 2.5、Fe φ 1.5

↓

37 X線異物検査 テストピース: SUS φ 1mm、GlassBall φ 3mm

↓

38 ラベル貼り 商品名ラベルを業務用ダンボール横両面に貼る

↓

39 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



↓

40 保管 パレットごと製品倉庫前(常温)で保管

↓

41 出荷 出荷伝票と出荷数、商品管理日を確認し引き渡す

↓

42 配送 常温配送(アウトソース)

製品の端数が生じた場合は翌日  
までに再計量する

カット

斜め格子に蒟蒻表面に  
切り込みを入れる