

# 工 程 管 理 表

策定年月日 平成19年10月30日 改訂日：平成26年4月1日

製 品 名 規格パン（食パン） 規 格

| 工 程        | 管 理 事 項<br>管 理 基 準  | 管理単位  | 改善処置   | 備 考                  |
|------------|---|-------|--------|----------------------|
| 原材料受入      | 商品名、メーカー、納品日、使用期限、製造番号、品質、鮮度、規格書  | 入 荷 毎 | 交換・廃棄  | 原材料受入確認書             |
| 保 管        | 常温保管：小麦粉、砂糖、食塩、粉乳、油類 →先入・先出<br>定温保管：油脂、 →25℃以下、先入・先出<br>冷蔵保管：パン酵母 →5℃～10℃以下、先入・先出 | 保管場所毎 | 再調整・廃棄 | 保管庫手順書<br>冷蔵庫・冷凍庫手順書 |
| 計量・配合      | 中種：給食粉70%：イースト3% 水40%<br>本捏：給食粉30%：砂糖8% 食塩1.5% マーガリン8% 粉乳3% 水20%                  | ロット毎  | 再調整・廃棄 | 計量・配合記録書             |
| 中種混合       | 混合時間L5分 捏上温度24℃   | ロット毎  | 再調整・廃棄 | 生地工程管理表              |
| 中種発酵       | 発酵時間3～4時間、終了温度28℃   | ロット毎  | 再調整・廃棄 | 生地工程管理表              |
| 本捏混合       | 混合時間L3分H10分 捏上温度28℃   | ロット毎  | 再調整・廃棄 | 生地工程管理表              |
| フロアー       | 中間発酵15分   | ロット毎  | 再調整・廃棄 | 生地工程管理表              |
| 分割・まるめ・ベンチ | 分割→まるめ→ベンチまで18分、個数確認  | ロット毎  | 再調整・廃棄 | 生地工程管理表              |
| 成型・型詰・ホイロ  | 個数確認、ホイロ40分   | ロット毎  | 再調整・廃棄 | 生地工程管理表              |
| 焼 成        | 上火 200℃ 下火 210℃ 40分   | ロット毎  | 再調整・廃棄 | 焼成管理表                |
| 冷 却        | 冷却時間60分、品質評価  | ロット毎  | 再調整・廃棄 | —                    |
| 包 装        | 包装状態、異物確認、表示確認  | 1個毎   | 廃 棄    | —                    |
| 金 属 探 知    | F e SUS   | 1個毎   | 廃 棄    | 金属探知機探知物記録表          |
| 出 荷        | 出荷確認  | 1個毎   | 再 調 整  | —                    |