（様式３）

工　　程　　管　　理　　表

策定年月日　　平成19年10月30日

製　品　名　　メープルパン　　規　　格

工　　程	管　理　事　項 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、メープルシュガー →先入・先出 定温保管：油脂、　→25℃以下、先入・先出 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 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% 本捏：給食粉30%：砂糖5% 食塩1.5% 油脂8% 粉乳3% 水21% メープルシュガー15%	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30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50分	ロット毎	再調整・廃棄	生地工程管理表
焼　　成	上火　　下火　：　　11分 200℃　　210℃	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	Ｆｅ　　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	―