

(様式3)

工 程 管 理 表

策定年月日 平成19年10月30日

製 品 名 バターパン 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 →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10% 食塩1.5% 油脂20% 粉乳3% 水16%	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 200℃ 下火 210℃ 11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	—