

| | | | | |
|-------------|--------------|--|--------------|--|
| 登録番号(区分) | | 19-013-3 () | | |
| 登録内容 | 商品名 | 学校給食用黒糖パン | | |
| | 製造工程 | 原材料受入 保管 計量・配合 中種混合 中種 発酵 本捏混合 フロアー 分割・まるめ・ベンチ 成型・型詰・ホイロ 焼成 冷却 包装 金属探 知 出荷 | | |
| 製造情報 | 特に配慮している製造工程 | 製造工程管理表の作成 原材料受入 焼成工程 | | |
| | お客様へのメッセージ | 子ども達のために一食一食を大切に心をこめて作っています。 | | |
| 製造情報 | 提供できる情報 | クラス(第1段階) 食品衛生新5Sに基づいた手順書により、管理・記録し、製造施設・設備と従業員の清潔さを確保しています。 製造工程中の極めて重要な管理点の手順書を作成し、管理・記録し、食品の安全性を確保しています。 | | |
| | 入手方法 | 製造工程については、「詳細情報：製造工程(エクセル)」をご覧ください。 F A X 電話 | | |
| 製造者 | 事業所名又は氏名 | 株式会社 人見パン | | |
| | 代表者名 | 人見 忠司 | | |
| | 所在地 | 京都市上京区今出川通西堀川西入西船橋町327番 | | |
| | お客様相談 | 電話番号 | 075-414-1308 | |
| | | F A X 番号 | 075-414-1755 | |
| E メール | | | | |
| H P アドレス | | | | |
| 【審査機関のコメント】 | | 社団法人 京都府食品産業協会 平成19年12月12日(水)に審査したところ登録条件を満たしたものと判断しました。 | | |