

登録番号(区分)		22-001-1 ()		
登録内容	商品名	京もち豚の角煮		
	製造工程	受入 保管 調合 加熱 冷却 洗浄 成型 調合 加熱 冷却 成型 計量 真空包装 ボイル殺菌 冷却箱詰め ラベル貼り 冷蔵保管 出荷		
内容	特に配慮している製造工程	工程管理表の作成 原材料受入 加熱行程 冷蔵 庫・冷凍庫の温度管理		
	お客様へのメッセージ	京都・丹波町の指定農家で、とうもろこし、大豆、パンなどをバランスよく与えじっくり育てあげた「もち豚」は、しっかりと脂肪を蓄えた食肉となります。その中でも厳選した三枚バラをおからでじっくり煮込み、あっさりとした味付けで仕上げました。		
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。 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。		
	製造者	事業所名又は氏名	株式会社 門	
製造者	代表者名	村上 眞		
	所在地	京都市西京区上桂前田町60-1		
	お客様相談	電話番号	075-721-3301	
		FAX番号	075-721-4674	
Eメール		kiseturyouri.mon@nifty.com		
HP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21年12月11日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。		