


改定日	R8.5.8	製造マニュアル	文書番号	KPS
管理部署	製造		ページ	17/31

牛・豚肉 千切り

(作業手順)

(注意事項)

1	準備
	

- ・包装してあるビニールが肉と肉の間に挟まっていないかを確認。
- ・骨や骨肌、血合いの確認。有れば、除去し、廃棄する。

2	高速スラサー
	


- ・5mm厚さに設定し、スライスする。

3	包丁作業
	

- ・5mm幅に切る。肉の繊維に沿って。
- ・在庫にする商品は、紙に、加工日を記載し、分かりやすいように一番上へ置き、ビニールを折りたたむ。製造マニュアル ページ8参照。

4	在庫(梱包)
	

- ・出来あがった商品は、紙に、加工日を記載し、分かりやすいように一番上へ置き、ビニールを折りたたむ。製造マニュアル ページ7参照。

5	包装・検査
	

- ・発注内容を確認し、ラベルに印。包装する。製造マニュアル ページ8参照。
- ・包装後、指定のカゴに入れ、デリバリー庫へ保管する。製造マニュアル ページ9参照。

※スライスした際に発生し端の部分は、角切り若しくは挽肉に使用する。

