

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	18/31

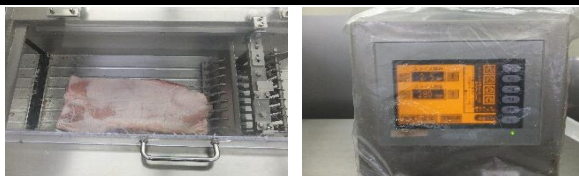
牛・豚肉 角切り

(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
	

- ・2cm厚さに設定し、スライスする。

3	包丁作業
	
	

- ・顧客からのオーダーをカワサンシラベルを使用し、確認する。不明確な点があれば、業務に指示し、確認を取る。
- ・グラム指定の場合、1本ずつ計りに乗せ、重さを確認し、カットする。
- * グラム指定の場合、誤差は、1枚に対して±5%。

4	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。

