





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	20/31

挽肉(全般)



(作業手順)

(注意事項)


1～3の作業は、ページ14と同じ。

4	牛肉	豚肉
		
鶏モモ	鶏ムネ	
		


* 鶏ムネ肉は、原料そのまま挽肉にする。

5	ミートチョッパー
	
	

- ・それぞれの製造ででた端の部分も混ぜて挽く。
- ・色合いを確認し、悪いものが有れば除去し、廃棄する。
- ・生肉、チルド品も同様。

6	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。

7	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。