

翠星クッキーができるまで(No.1)

①原材料受入管理



原材料入荷時の
「品温」「外観」を確認し、
ロット番号を記入します

②製造前準備



使用する器具に
異物や汚れがないか
チェックします

③計量・割卵



異物が無いか目視点検！
特に**卵は殻の混入**に
気をつけます

⑥焼成



翠星クッキーにおける
重要管理点① 管理基準
を設けました(別紙解説)

⑤成型



生地の大きさを計量
均一に焼成できる
ようにします

④ふるい・混合



薄力粉をふるうことで
異物混入を防ぐとともに
混合時**目視点検**を実施

翠星クッキーができるまで(No.2)

⑦放冷



冷却ファンは
定期的に清掃を行い、
外部からの汚染を防ぐ

⑧計量・包装



計量器は定期的に
校正を実施 包装時は
手袋を着用し汚染を防ぐ

⑨印字



賞味期限が正確に
印字されているかどうか
目視点検して記録

⑫出荷



本校の翠星クッキーは
JFS-B規格の認証を
取得しています

⑪保管



トレーサビリティ表を付けて
保管 **どの原材料を使用**
したか一目瞭然に!

⑩金属検出



翠星クッキーにおける
重要管理点② 管理基準
を設けました(別紙解説)

CCP1 焼成



管理基準は、**上火205℃・下火170℃**で**9分以上加熱**することです。
モニタリング方法は**庫内温度と加熱時間の目視点検**と**焼成後の色**を**カラーチャート**で確認し記録しています。

CCP2 金属検出



テストピース

管理基準は、鉄1.5mm ステンレス3.0mm以上の金属片を残存させないことです。

モニタリング方法はロット毎にテストピースを通し金属検出機が正常に稼働することを確認した後、全品通過させます。排除された製品は正規品と分けて保管し、原因究明後廃棄します。

Anritsu

Fe

φ1.5

Anritsu

Sus304

φ3.0