①あんぽ柿　製造工程

製造工場	有限会社　新岡農園		
製造工場名	有限会社　新岡農園	TEL	0736-22-5830
		FAX	0736-22-8722
住所	和歌山県伊都郡かつらぎ町窪300	工場記号	

原料名・添加物名（水.氷含む）	添加物表示	配合量（%）
ひらたねなし柿(和歌山県産）		100
酸化防止剤	二酸化硫黄	燻蒸時

作業工程図　製造工程順に異物処理殺菌方法（温度・時間）を詳細に記入すること

作業工程（フローチャート）		管理基準
収穫	ひらたねなし柿	
選別・選果		
皮むき		
硫黄燻蒸		
乾燥	（遠赤外線乾燥と	
約5日後	天日乾燥を繰り返す）※	
完成		
	※長期保存の場合はこの状態で冷凍保存	
選別		
袋詰め		
箱詰め		
梱包		
出荷		

※遠赤外線乾燥機で急速乾燥させた後、天日で乾燥作業を繰り返します。理由として天日乾燥のみですと、表面にカビが生えやすくなります。それを防ぐため無菌の乾燥室で急速乾燥し、柿の表面を乾燥させます。

一括表示(例:4個入の場合）