**フローダイヤグラム（畜大アイスクリーム　20㎏調合）**

1．原材料・添加物

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 設定年月日 | 改定年月日 | 承認者 | 検証者 | 作成者 |
| 2017.07.03 |  | 小田有二 | 藤倉雄司 | 渡辺信吾 |

○○℃以下○○時間以内

○○ｇ

○○ｇ

○○○ｇ

○○ml

○○○ｇ

○○○ｇ

○ｇ

静かに混合

11.容器・蓋

○○℃で投入

共洗い

2.計量

○○○ｇ

生乳

生乳

ゼラチン

○○℃で投入

○○○ｇ

○○○ｇ

2.計量

○○○ｇ

2.計量

2.計量

バニラエッセンス

コーンスターチ

砂糖

脱脂粉乳

加糖卵黄

生乳

生クリーム

－18℃以下

自主・外部検査

3.混合

2.計量

7.エージング（パスチャライザー）

6.冷却（パスチャライザー）

5.殺菌（パスチャライザー）

4.混合・加熱（パスチャライザー）

1．原材料・添加物

－18℃以下

**－18℃以下**

16.出荷

－18℃以下

15.保管・箱詰め

　14.急速冷凍・製品検査

　13.充填（充填機）

12.製造年月日印字

50ﾒｯｼｭ（目開き0.33～0.37mm）

8.ろ過

　9.フリージング（ｱｲｽﾌﾘｰｻﾞｰ）

　10.移送（ボール）

**5℃以下**

○○℃以下

68℃30分保持

68℃30分保持

3.混合

2.計量