

しらす干しの製造工程

製造メーカー名	有限会社 ヤマケ海産物加工場
製造代表者氏名	池田 勝美
製造者所在地	愛知県知多郡南知多町大字片名字新津7番地
製造者電話番号	0569-63-0207
品 名	しらす干し
原材料名	いわしの稚魚、食塩
原料原産地名	愛知県産
水揚げ地区 港	愛知県知多郡南知多町師崎漁港
添加物 有無	無
添加物名称	
金属探知機 有無	有
メーカー名称	株式会社インダ（金属検出機 ID3H-3018）
保管温度	－25℃以下
製造工程	生しらす購入→①水洗い洗浄→②除菌（オゾン水） ③煮沸（自動煮釜で100℃で約2分）→④水切り→ ⑤機械乾燥（熱風で35℃～50℃で約17分間）→ ⑥～⑦一時冷却（常温ぐらい）→水産用セイロに取り均す ⑧冷蔵庫で急速冷凍（－15℃で約5分、庫内はオゾン除菌） ⑨冷蔵庫へ移動（－3℃でチルド状態、庫内はオゾン除菌） ⑩選別テーブルで目視選別→内箱詰め→⑪内箱包装 ⑪金属検出（Fe0.7mm、Sus1.0mm）→ ⑫冷蔵庫で冷凍保管（－25℃以下）→ 翌日→⑬外箱に入れ包装→⑭冷凍保管（－25℃以下）→ 最短で翌日出荷

工場施設平面図

