



※ 기재요령

- 제조공정 순서에 따라 기재하고, 식품공전의 식품별 제조·가공 기준을 확인할 수 있도록 설명되어야 한다.
- 2 이상 유형의 공정이 있는 경우 또는 다른 공정을 거쳐 생산된 원료가 투입되는 경우에는 각각 작성한다.
- 가열, 살균, 멸균공정의 경우에는 온도, 시간 등 조건을 반드시 기재한다.
- 추출공정은 추출용매를 반드시 기재한다.
- 효소처리 공정은 반드시 사용한 효소의 종류를 기재한다.
- 발효 또는 유산균 첨가제품은 공정단계를 명시하여야 한다.
- 분해·중화·제거 되어야 하는 식품첨가물을 사용한 경우 공정단계를 명시하여야 한다.

## □ 제조방법설명서(예시안)

업 체 명	00식품		
제 품 명	오징어를	유 형	수산물가공품 (냉동전 비가열제품)
<b>&lt; 제 조 방 법 &gt;</b>			
<b>공정명</b>	<b>제조방법 설명</b>		
입고·보관	원부재료 운송차량(냉동·냉장차량)이 들어오면 운송차량의 온도 및 원부재료의 외관상태 등을 확인하고 정상제품만 해당창고에 입고·보관한다.		
↓			
개포·해동	박스 해체 개포된 원물은 해동실로 입고. 10℃이하(냉장)에서 24시간 이내에 해동후에는 5시간 이내에 사용하도록 한다.		
↓			
전처리	해동된 어물은 각 어체별로 분리 전처리(두절, 할복) 및 내장, 지느러미 등 제거함		
↓			
절단·포뜨기	전처리된 원물은 절단기를 이용하여 일정크기로 절단하거나 포뜨기 작업 한다.		
↓			
세척	전처리된 원물을 세척기에 투입하여 5분 이상 세척한다.		
↓			
나열(성형)	세척된 원물을 겹쳐지지 않도록 나열 및 성형 후 이동선반에 넣는다.		
↓			
급속동결	동결실의 온도 -35℃이하로 10시간 이상 동결하고 동결 후 품온은 -18℃이하 유지		
↓			
탈판	급속동결된 공정품(냉동어류, 냉동연체류)을 나열팬에서 분리 하되 청결한 상태로 관리		
↓			
그레이징	얼음물에서 2회 침지하여 얼음옷을 입힌다.(얼음물 온도는 1~3℃ 이하 유지)		
↓			
계량·내포장	모든 제조공정이 끝난 공정품을 내포장재에 담고, 중량을 확인한 뒤 밀봉한다.		
↓			
급속검출·외포장	포장된 제품을 컨베이어벨트에 올려 급속검출기를 통과 및 외포장한다.		
↓			
보관·출하	외포장된 완제품은 냉동창고에 보관 적재한다.		