写真付き工程表　（例１）

１）写真およびPRも兼ねたコメントを付し、詳細な工程表の作成をお願いします。

２）加熱や冷却の工程には、必ず温度と時間を明記してください。

３）本工程表(フローチャート)は、あくまで（サンプル・イメージ）として参考にしてください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 原料受入  保管  〇常温 | C:\Users\T6014476\Pictures\キャプチャ1.PNG  イメージ | 一般区 |
| 攪拌  〇粘りが出るまで  1時間かけて練る | イメージ | 清潔区 |
| のし  〇厚みが均等になるように３０分、時間をかける。 | イメージ | 清潔区 |
| 乾燥  〇８０度　３時間 | イメージ | 清潔区 |
| 焼き  〇９０度　１０分 | イメージ | 清潔区 |
| 味付け  〇伝統的味付け | イメージ | 清潔区 |
| ピロー  〇ピロー包装  計量 | イメージ | 清潔区 |
| 金属探知  〇最後にこの工程を  　加えることで、さらに  　安心・安全が保たれる  検品  出荷 | イメージ | 一般区 |