

パン生地の製造工程フローチャート (厚生労働省提出資料)

国産

冷凍生地の製造工程及び店舗での加工処理工程のフローチャート

(1) 冷凍生地工場

① 成形冷凍品

原材料の受入・保管 → 原材料調整 → 生地調製 → (発酵) → 分割・丸め
0~30分程度

→ ベンチ → 成形 → 冷凍 → 包装・金属検出 → 冷凍保管 → 出荷
10~20分程度 -20~-35°C -15~-25°C
30~60分程度 最長で3ヶ月程度

② 生地冷凍品

原材料の受入・保管 → 原材料調整 → 生地調製 → (発酵) → 分割・丸め
0~30分程度

→ 冷凍 → 包装・金属検出 → 冷凍保管 → 出荷
-20~-35°C -15~-25°C
30~60分程度 最長で3ヶ月程度

(2) 店舗

① 成形冷凍品

搬入・冷凍保管 → 常温解凍 → ホイロ → 加熱 → 冷却 → 販売
-15~-25°C 1時間程度 1~1.5時間程度

② 生地冷凍品

搬入・冷凍保管 → 常温解凍 → 丸め・成形 → ホイロ → 加熱 → 冷却 → 販売
-15~-25°C 1時間程度 1~1.5時間程度

国産

1) 食パン・フランスパン等

加熱前後加工しないパン

原材料の受入・保管 → 原材料調整 → (中種生地調製) → (発酵) → 生地調製
→ 発酵 → 分割・丸め → ベンチ → 成形 → ホイロ → 加熱 冷却
→ 包装・金属検出 → 製品保管 → 出荷

輸入

A社、冷凍生地製品製造工程および店舗でのフローチャート

(1) A社、冷凍成型生地(発酵済) 製造工場

原材料の受入 → 原材料混合 → 生地調整 → 生地成型 → 発酵
0~30分程度 1~1.5時間、30°C

→ 冷凍 → 包装・金属検出 → 冷凍保管・出荷 → 輸送・入荷(日本)
約60分、-30°C -18°C、1~2週間 -18°C以下、4週間

(2) 店舗

搬入・冷凍保管 → 加熱(焼成) → 冷却 → 販売
-15~-25°C 170~190°C、18~20分

*発酵済み製品のため、店舗での解凍、ホイロ(発酵)工程はなし。