

## 調理日報（調理二次処理）

包装加工日：令和 年 月 日 製品名： 生産予定数： 令和 年 月 日

受入先	食材・調味料名	ロットNo.	配合比	処理数量	1釜当り量	投入チェック

調味加熱時間	バット数	基準糖度	冷却時間	冷却品温（℃）	冷却方法	測定者	払出先
	中心温度（℃）	糖度			官能		
： ～			： ～		真空 ・ 冷風		
：			：		可 ・ 不可		
： ～			： ～		真空 ・ 冷風		
：			：		可 ・ 不可		

備考：	責任者印
異常処置：	

管理基準：最終加熱中心温度90℃以上／真空冷却20℃以下／冷風冷却20℃以下