



にしき食品のレトルト食品ができるまで



1 入荷



原材料入荷時は、賞味期限、外装等のチェックを行います。

2 計量



各製品のレシピに従って、原材料を配合通り計量します。

3 製造



計量した原料をフローシート（製造工程の手順書）に従って、400k～1800kのニーダーを使用し、ソースを製造します。

4 充填



充填機

手作業で計量した具材とソースを毎分約30パックのスピードで充填します。

具材の計量

5 加圧加熱殺菌



製品を並べた殺菌トレーをレトルト機に入れ、120℃、2.2気圧で加圧加熱殺菌します。

6 水切り・X線



脱水ローラー

殺菌後の製品は脱水ローラーで水切りし、X線探知機で中身を確認します。

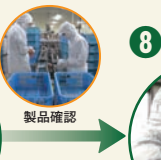
X線探知機

7 梱包（パウチライン）



製品の賞味期限等を確認しながらパウチラインに流し、機械で自動的に梱包します。

※この他に化粧箱ラインと手詰めラインがあります。



製品確認

8 自社検査



官能検査

官能検査、理化学検査、細菌検査を行っています。



品質検査



微生物検査

9 保管・出荷



製品は移動ラックに保管し、真心とともにお客様の元へお届け致します。



にしき食品本社工場は、HACCPを取得しています。

