

# 품목제조보고대장

## 1. 품목제조보고사항

영업신고번호 제 20050500047 호

품목보고번호	20050500047-23	제품명	밀구마 반건조 꿀고구마		업소명	해풍영농조합법인	
식품의 유형	서류가공품		보고일자	2019-10-31			
원재료 또는 성분명 및 배합비율	고구마100%						
성상	고유의 색과 맛과 향을 지니고 이미이취가 없어야 한다.						
포장방법 (단위)	밀봉포장 /g						
	g						
용도용법	가정용, 영업용						
유통기간	6개월		품질 유지기한				
품목제조조건			기재자	직 급	지방식품위생주사		
				성 명	유창욱		
유통기간 설정사유	<p>본 제품의 주성분은 고구마로 밀봉포장하여 외부의 공기 및 습기가 침투하지 못하므로 미생물의 생육이 억제되어 유통기한 내 변질될 가능성이 없음</p> <p>밀봉포장되어 외부의 공기 및 습기가 침투하지 못하므로 미생물의 생육이 억제되는 점과</p> <p>② 본 제품과 제품특성이 유사한 기존 유통제품의 유통기한이 제조일로부터 12개월 인점을 감안하여 식품의 유통기한 설정기준, II. 1. 바. 3)에 따라 유통기한 설정실험을 생략하고 본 제품의 유통기한을 제조일로부터 6개월 로 설정함.</p>						
기타							

2. 보고사항변경보고내용

제 품 명		
년 월 일	변 경 제 품 명	기 재 자

원재료 또는 성분명 및 배합비율		
년 월 일	변 경 내 용	기 재 자

유통기간		
년 월 일	변 경 내 용	기 재 자

3. 행정처분사항

처분년월일	문서번호	위반사항	처분내용 및 기간	기재자 직·성명

#### 4. 제조공정

[밀구마 반건조 꿀고구마]

1. 세척, 절단: 탈피 세척 후 입고된 고구마를 흐르는 물에 세척한 후 적당한 크기로 자른다.
2. 1차 증숙: 잘려진 고구마를 찜솥에 넣고 100도 찜기에 넣고 90분 정도 찜다.
3. 보관: 찜고구마를 위생봉투에 담아 열기를 뺀 후 제품보관창고(-18도 이하)에 냉동보관한다.
4. 2차 증숙, 성형: 보관된 고구마를 해동 후 100도 찜기에 넣고 90분 정도 2차 증숙을 한 후 성형기를 이용 일정 모양으로 성형을 한다.
5. 건조 및 포장: 성형된 고구마를 냉풍건조기(약 40도)로 건조한 후 준비된 포장용기에 넣어 포장한다.
6. 보관 : 포장된 제품을 냉동보관(-18도 이하)한다.