

工程コード

F005-1
23/12/7 現在

コ - ド	工程名
[0100]	< 加熱 >
0101	直火釜いため
0102	直火釜フライ
0103	ライスボイラー
0104	焼上
0199	その他
[0200]	< 焙焼 >
0211	オートクレーブ焙焼
0212	平釜焙焼
0299	その他
[0300]	< 混合 >
0301	液体ブレンド
0302	粉体ブレンド
0303	流動層ブレンド
0304	液体ブレンド (デザートソース)
0399	その他
[0400]	< 乾燥 >
0401	スプレードライ
0402	フォームマットドライ
0403	マットドライ
0404	C . V . D
0405	フリーズドライ
0406	ドラムドライ
0407	熱風乾燥
0408	天日乾燥
0409	V D D
0499	その他
[0500]	< 造粒 >
0501	流動層造粒
0502	押出造粒
0503	連続式造粒
0504	転動造粒
0599	その他
[0600]	< 粉碎 >
0601	クラッシャー
0602	ミンチ
0603	コロイドミル
0604	凍結粉碎
0605	粉碎
0699	その他
コ - ド	工程名
1799	その他

コ - ド	工程名
[0700]	< 分解 >
0701	シャープレス
0702	連続遠心分離機
0703	フシヨク布
0704	シフター
0799	その他
[0800]	< 濃縮 >
0801	減圧缶
0802	平釜
0899	その他
[0900]	< 抽出 >
0901	オートクレーブ
0999	その他
[1000]	< 分解 >
1001	糖化
1002	自己消化(酵素処理)
1099	その他
[1100]	< 精製 >
1101	イオン交換
1199	その他
[1200]	< カット >
1201	スライス
1202	ダイス
1299	その他
[1300]	< 包装 >
1301	小袋パック
1302	充てん
1303	ポーションパック
1304	包装
1399	その他
[1400]	< レトルト >
1401	レトルト
1499	その他
[1500]	< 皮ムキ >
1501	皮ムキ
1599	その他
[1600]	< 殺菌 >
1601	殺菌
1699	その他
[1700]	< 冷却 >
1701	冷却

工程コード

F005-2
23/12/7 現在

[1800]	<無菌>
1801	アセプティック
[9000]	<その他>
9001	鉄粉除却
9009	その他