## <u> 工程コード</u>

コード	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)
0305	加圧ニーダー
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] 0501	<造粒>
0501	流動層造粒 押出造粒
0502	押口垣私   連続式造粒
0503	建枕式追拉   転動造粒
0505	
0599	その他
[0600]	<粉砕>
0601	クラッシャー
0602	ミンチ
0603	コロイドミル
0604	凍結粉砕
0605	粉砕
0606	微粉砕
0699	その他

コード	工程名
[0700]	<分解>
0701	シャープレス
0702	連続遠心分離機
0703	フショク布
0704	シフター
0799	その他
[0800]	<濃縮>
0801	減圧 <del>缶</del>
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]	<b>&lt;カット&gt;</b>
1201	スライス
1202	ダイス
1299	その他
[1300]	<b>&lt;包装&gt;</b>
1301	小袋パック
1302	充てん
1303	ポーションパック
1304	包装
1399 [1400]	その他
1400	<レトルト> 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
1799	その他

## <u>工程コード</u>

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