제조공정 설명서

*** 전 공정 자동화라인임**

혼합/반죽	1. 액상원료(액란, 우유, 깐마, 고과당, 정제수, SP)를 각각 레시피 방법대로 교반믹서기에 넣고 2분간 잘 섞는다. 2. 분말원료(썬믹스E, 혼합탈지분유, S-1170, 베이킹파우더, 구아검)을 일정량 계량한 후 액상원료와 함께 교반믹서기 속도 2단, 6분간 잘 혼합한다. 3. 혼합된 믹서통을 가공실로 운반한다 4. 가공실 작업자는 믹서통을 대형반죽통에 리프트를 통해 이동시킨다
굽기공정	1. 가공작업자는 예열을 통해 동판온도가 180도 까지 올린다(접촉식 온도계) 2. 반죽이 노즐을 통해 정량이 나오는지 확인한다 3. 반죽노즐세트를 슬라이딩하여 동판위에 올린다 4. 초두에 나오는 빵의 사이즈가 95~99mm인지 확인한다
냉각	1. 냉각터널을 통하여 빵을 식힌다(품온온도 25~30도, 4분간)
크림1 토출	1. 하드필링(크림1)을 10~12g 빵피에 토출한다
크림2 토출	1. 소프트필링(크림2)을 22~25g 크림1위에 토출한다
각인공정	1. 각인온도 220도로 빵피위에 각인을 한다
접합	1. 빵피(위)를 집어올려 하부빵피위에 포갠다 2. 포개진 빵을 접합한다
UV살균	1. UV살균라인을 8초간 진행한다
내포장	1. 트레이에 빵을 담는다 2. 비닐 내포장을 한다
금속검출	1. 금속검출기를 통과한다
외포장	1. 정해진 외포장용 트레이에 빵 30개씩 담는다 2. 10단 적재한 트레이를 완제품 냉장보관실로 이동시킨다
냉장보관	1. 냉장온도 10도 이하(4~6도 관리)에 보관한다