

中国産オニオンソテーの品質管理

詳しくはココをクリック！

PDF
ダウンロード

リンク①

オニオンソテー
情報

リンク②

オニオンソテー
パンフ

リンク③

リンク④

リンク⑤

オニオンソテーシリーズ 製造管理のポイント

■カゴメオニオンソテーの製造管理のポイント

製造時期により原料たまねぎの、水分含有量、糖度が異なるため、**ブレがでないように製品の糖度（屈折計示度規格）**にて管理。

※焙炒時間やカラチャートも参考指標として使用

■屈折計示度規格

70

9～13%

50

12～17%

30

21～28%

20

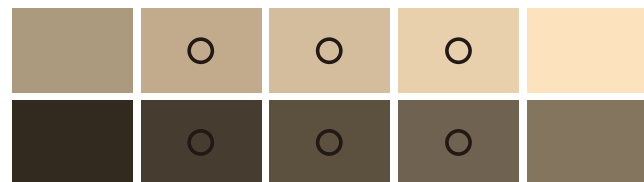
35～40%



■カラーチャート

※実際に使用しているものではありません。

屈折計示度以外の参考指標として、色見本であるカラーチャートを使い、出来栄確認を行います。



中国産オニオンソテーの安心・安全への取り組み

農場選定

- ・近隣農場との隔離
他農場からの農薬飛散防止。
- ・専用水の使用
年1回の分析実施。
- ・土壌状態の確認
1回/3年の分析実施。



栽培管理

- ・栽培計画書作成
栽培前に使用農場・作付面積等の計画作成
- ・栽培技術指導
契約農場主に対し、現地協力会社のフィールドマンが栽培技術、農薬散布等の技術指導
- ・現地フィールドマンの農場巡回
協力会社フィールドマンが農場を巡回し、栽培状況把握、定期的に技術検討会を実施、情報を共有化。



農薬管理

- ・農薬選定
日本の残留農薬基準に準じて農薬選定。
- ・農薬散布管理
現地協力会社のフィールドマンからの栽培管理契約、農薬散布申請を受け、現地協力会社の原料課マネージャーが農場確認のうえ、許可。



原料管理

- ・原料の農薬分析
収穫前に農場複数箇所より原料をサンプリング、日本の公定分析方法にて農薬分析。
- ・トレーサビリティシステム
原料の栽培から加工までの全工程を追跡管理できるトレーサバックシステム（TBS）を確立。



安心・安全への取り組み

- ・カゴメが技術指導（品質・衛生管理）
- ・協力工場はHACCP、FSSC22000取得済み
- ・原料は指定農場で100%契約栽培し、品質・農薬管理を徹底



エアシャワー



焙焼



金属検査

品質向上への取り組みを協力して継続

改善事例：プラスチック片の混入クレーム

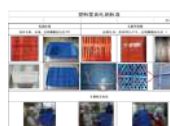
【混入原因】

オニオンダイスカット後に一時保管するプラスチック容器（PE素材）のバリが混入し、その後の選別でも見落としがあった。



対策

①プラスチック容器の管理を実施



②ソテー後の選別再強化と教育



③プラスチック容器からステンレス容器への変更



管理・教育といった対策だけでなく、必要があれば、根本から改善を実施