

2018年金郷ニンニク栽培管理表

1㍍ = 667m²

品種	金郷種	栽培管理者	柯 建清
農場所在地	山東省金郷県馬廟車廟農場	作付面積	310㍍-

作業内容

作業日	作業内容	作業日	作業内容
2017年9月22～24日	耕地・施肥	3月26～28日	追肥
10月4～7日	播種・灌水	4月4～6日	灌水・施薬
10月5～8日	施薬・マルチフィルム	4月25～28日	灌水
11月3～6日	フィルム除去	5月2～6日	ニン芽収穫
2018年3月23～25日	除草(手作業)	5月17～25日	ニンニク収穫

肥料使用

実施日	肥料名	用量/㍍-	目的
9月22～24日	有機肥料	80kg/㍍-	基肥
	複合肥料	50g/㍍-	
3月26～28日	複合肥料	25g/㍍-	追肥

農薬使用

実施日	農薬名	稀釈倍数・使用量	目的
10月5～8日	ペンディメタリン	50g・600倍	防虫
4月4～6日	ラムダシハロトリン	50g・600倍	除草

株式会社 フィールド

東京都江東区亀戸5-6-21UIW9BLDG.2階
TEL:03-5609-7680 FAX:03-5609-7689

剥きニンニク製造工程

2017年9月5日 (株)フィールド

工程	内容	使用工具・設備	規格	記録	備考
原料粗加工 (皮剥・根切り)	根切り、皮むきをする	ナイフ 風力皮むき機		原料検収表	
0.原料検収				原料検収表	合格率 80%以上
1.選別、等級分け	品質不良、傷、根部処理不良等除去		特 LL: 10g 以上 LL: 7g ~ 10g L: < 7g ~ 4g MIX: 4g 以下	選別記録表	
2.洗浄	流動水で洗浄し、皮や異物を除去 (5~6分間)	水道水			水質検査頻度: 自社年2回、検疫局年1回
3.消毒	次亜塩素酸 200~250PPM.に 10分 間浸水(1t/1時間)	消毒槽	次亜塩素酸 200~250PPM.に 10分 間浸水(1t/1時間)	消毒液記録 製造記録	次亜塩素酸濃度確認頻度: 1時間1回
4.洗浄	流動水で洗浄	浄水			水質検査頻度: 自社年2回、検疫局年1回
5.脱水	圧力の風で水分を吹き飛ばす (3~4分間)	風力脱水機			
6.予冷	予冷庫で温度低下させる	予冷庫	冷蔵庫内温度: 0 ~ 24時間 製品中心温度: 1 ~ 0	冷蔵庫温度検査記録	
7.選別	異物、夾雑物、品質不良等を除去	目視	異物、夾雑物、品質不良無し	異物検出記録	
8.計量	計量器具で計量	電子秤	各袋 1kg+15g	計量記録	ニンニクの表面が乾燥している事
9.包装	鮮度保持剤	真空包装機	鮮度保持剤: 1kg用 58g、500g用 40g	封口検査記録	
10.金属探知機			Fe: 1.5 mm、Sus: 2.0 mm	金属探知機検査記録	テストピースの頻度:60分に1回
11.予冷	予冷庫で温度低下させる	予冷庫	庫内温度 0~-1、24時間以上		温度確認頻度:1日2回午前午後
12.製品検査	予冷後真空漏れや変色等をチェック			製品検査記録	
13. 梱包・出荷	1kg 10袋/箱入れ、500g×20袋入れ 保冷库保管 出荷時は真空漏れと品質を確認	保管庫	保管温度 0~-1	出入庫記録	