

確認日 平成 17 年 10 月 26 日
改訂日 平成 19 年 09 月 12 日
再確認日 平成 20 年 10 月 23 日
提出日 平成 年 月 日

製 造 工 程 表

製造加工する品目名：ダイコウオーガニックニームマニユア

(商品名：ダイコーニームケーキ)

- ① 原材料（ニームシード）の収集
↓
- ② 天日乾燥
↓
- ③ 石・砂その他の不純物を取り除く
↓
- ④ 仁と殻に分ける
↓
- ⑤ 仁よりオイルを抽出する（低温圧搾法）
↓
- ⑥ オイルを抽出した残留仁に殻を混合してグラインドにかけ製品とする
↓
- ⑦ 検品
↓
- ⑧ 20kg 単位に袋詰めをする
↓
- ⑨ 出荷