



精米工場における主な精米工程①

参考資料 3
第16回食品表示部会資料より

1 原料の保管

原料入荷時に伝票と現物を確認し、玄米の品質を検査



産地・品種・産年・等級ごとに保管

検査証明書(フレコン)



検査証明書(紙袋)



2 張入口



検査証明書の内容を確認の上、
原料玄米を投入

原料切替え時には混入防止のためラインを空気で清掃する

3 玄米石抜機



小石等の除去

4 玄米タンク



玄米を一時的に保管

精米工場における主な精米工程②

5 精米機



○玄米をとう精し精米へ

6 ロータリーシフター



○精米の中に発生した
砕粒等をふるいで除去



7 色彩選別機



○着色粒等を除去



それぞれ加工用(味噌、米菓等)として加工業者等へ販売

8 精米タンク

○調製した精米を
一時的に保管



9 計量・包装



○品質検査に合格したものから、袋詰めして出荷

