

10	豆腐加工品（油揚げ、厚揚げ、がんもどき等）	<p>【製造フロー概要（ドーナッツ以外）】【管理ポイント】</p> <pre> graph TD A[原材料] --> B["(混合・調整)"] B --> C[油調] C --> D[冷却] D --> E[充填・包装] E --> F[冷却] F --> G[出荷] </pre> <p>原料管理（重要） 原料（ホウ・豆乳）の取分け（重要） アレルギー管理（重要） 揚げ具合の目視確認（重要） 速やかに10℃以下（重要） 10℃以下（重要） 冷蔵流通・冷蔵販売</p>
主な原材料	豆腐、具材（がんもどき）	
アレルギー食品	大豆	
規格基準等		
製品の微生物制御	冷蔵	
工程の加熱等の制御	加熱（揚げ）：揚げ具合の目視確認	
工程の異物管理	目視確認	
重要な管理ポイント	原材料の管理、製品の原材料の必要分量の取り分け・保管、油調工程の管理、冷蔵(チラー水、冷蔵庫、販売ケース)、アレルギー物質管理、異物管理	
保存方法	冷蔵（10℃以下）	
賞味/消費期限	消費期限 概ね一週間	
対象消費者	家庭用（一般消費者）、業務用	
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取。	
記録類	①一般衛生管理、②重点管理（原材料、取り分け、油調、冷却設備、アレルギー管理、異物混入防止）	
備考		