

15	米粉（ベータ型）、糊化製品（アルファ型）、玄米茶用原料	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	玄米、精米、でんぷん	原材料	原料受け入れ（重要）
アレルギー食品		↓	
規格基準等		異物除去	色彩選別？
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：水分 16%程度（AW=0.69程度）	↓	
工程の加熱等の制御	加熱（α化：アルファ型のみ）、乾燥	精米・洗米	手洗い（重要） 機械の洗浄・管理（重要）
工程の異物管理	色彩選別、シフター	↓	
重要な管理ポイント	原料受入、手洗い、機械の洗浄・管理、水分管理、異物管理、製品管理（検品）	浸漬	
保存方法	常温	↓	
賞味/消費期限		（テンパリング ※）	
対象消費者	業務用	↓	
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取	製粉（粉碎）	必要に応じてでんぷん添加
記録類	①施設・設備の清掃、②施設設備の点検、③工具類、④従業員の衛生・健康管理、⑤改善措置記録、⑥水分確認	↓	
備考	【米について】 ■ 国産米にすいては、農薬取締法で管理され、農作物検査で確認されている（カビ毒も確認している）。輸入米についても、検疫で書類検査及び適切なモニタリングが行われている。 ※ 米粉のテンパリング ■ 寝かせて、水分を均質化することをテンパリングと呼んでいる。	（加熱）	水分管理（AW=0.6）（重要）
		↓	
		乾燥	異物管理（重要）
		↓	
		シフター	
		↓	
		充填・包装	
		↓	
		出荷	製品検品（重要）