

17	清涼飲料水（ミネラルウォーター・冷凍果汁類を除く）	【製造フロー概要】	【管理ポイント】																																																																																																				
主な原材料	水、果汁類、砂糖等、フレーバー、炭酸 等	原材料	水、果汁、砂糖、フレーバー 他																																																																																																				
アレルギー食品	原料による	↓ 調合	pH管理（重要）、炭酸ガス管理（重要） 水分活性管理（重要）																																																																																																				
規格基準等	【清涼飲料水の定義】乳酸菌飲料、乳及び乳製品を除く酒精分1容量パーセント未満を含有する飲料 【規格基準】大腸菌群陰性、pHによる製造基準（備考参照）	↓ (加熱)																																																																																																					
製品の微生物制御	備考参照	↓ (冷却)																																																																																																					
工程の加熱等の制御	備考参照	↓ (炭酸ガス圧入)	炭酸飲料のみ																																																																																																				
工程の異物管理	濾過。濾過ができないものは、原料管理と衛生管理	↓ 充填																																																																																																					
重要な管理ポイント	pH管理・炭酸ガス・水分活性を加味した加熱殺菌（備考参照）	↓ 密栓・密封																																																																																																					
保存方法	常温	↓ (加熱殺菌)	ホットパック、加圧加熱（重要）																																																																																																				
賞味/消費期限	1年程度	↓ (冷却)																																																																																																					
対象消費者	家庭用（一般消費者）	↓ 包装																																																																																																					
加熱後摂取/RTE	加熱せずにそのまま喫食	↓ 出荷																																																																																																					
記録類	①製造記録（製品構成、CCP管理、理化学分析、一般衛生管理、出荷判定）																																																																																																						
備考	<table border="1"> <thead> <tr> <th>深層</th> <th>容器</th> <th>植物・動物 組織成分</th> <th>Aw</th> <th>pH</th> <th>CO₂(kPa)</th> <th>充填前 加熱</th> <th>充填後 加熱</th> <th>②7/2-7/4容器</th> <th>③7/11/4容器</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①炭酸飲料 (高炭酸)</td> <td>無</td> <td>無</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>98以上</td> <td>無</td> <td>無</td> <td>1.8-1.9.12</td> <td>1.8-2.9</td> </tr> <tr> <td>②清涼飲料水 (炭酸)</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>4.0未満</td> <td>有</td> <td>昇温</td> <td>65°C 10分以上</td> <td>2.8-1.10.12.14</td> <td>2.8-2.10.14</td> </tr> <tr> <td>③清涼飲料水</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>4.0未満</td> <td>無</td> <td>昇温</td> <td>65°C 10分以上</td> <td>2.8-1.10.12.14</td> <td>2.8-2.10.14</td> </tr> <tr> <td>④清涼飲料水</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>4.0未満</td> <td>無</td> <td>65°C 10分以上</td> <td>熱間充填</td> <td>3.8-1.11.12.13</td> <td>3.8-2.11.13</td> </tr> <tr> <td>⑤清涼飲料水 (希釈用等)</td> <td>-</td> <td>0.94以下</td> <td>-</td> <td>4.0以上</td> <td>無</td> <td>85°C 30分以上</td> <td>熱間充填</td> <td>4.8-1.11.12.13</td> <td>4.8-1.11.13</td> </tr> <tr> <td>⑥清涼飲料水</td> <td>-</td> <td>0.94超え</td> <td>-</td> <td>4.0以上4.6未満</td> <td>無</td> <td>昇温</td> <td>85°C 30分以上</td> <td>5.8-1.10.12.14.15</td> <td>5.8-2.10.14.15</td> </tr> <tr> <td>⑦清涼飲料水</td> <td>-</td> <td>0.94超え</td> <td>-</td> <td>4.0以上4.6未満</td> <td>無</td> <td>85°C 30分以上</td> <td>熱間充填</td> <td>4.8-1.11.12.13</td> <td>4.8-1.11.13</td> </tr> <tr> <td>⑧清涼飲料水</td> <td>-</td> <td>0.94超え</td> <td>-</td> <td>4.6以上</td> <td>無</td> <td>昇温</td> <td>120°C 4分以上</td> <td>6.8-1.10.12.15</td> <td>6.8-1.10.15</td> </tr> <tr> <td>⑨清涼飲料水</td> <td>-</td> <td>0.94超え</td> <td>-</td> <td>4.6以上</td> <td>無</td> <td>120°C 4分以上</td> <td>熱間充填</td> <td>7.8-1.10.12.13</td> <td>7.8-2.10.13</td> </tr> </tbody> </table>	深層	容器	植物・動物 組織成分	Aw	pH	CO ₂ (kPa)	充填前 加熱	充填後 加熱	②7/2-7/4容器	③7/11/4容器	①炭酸飲料 (高炭酸)	無	無	-	-	98以上	無	無	1.8-1.9.12	1.8-2.9	②清涼飲料水 (炭酸)	-	-	-	4.0未満	有	昇温	65°C 10分以上	2.8-1.10.12.14	2.8-2.10.14	③清涼飲料水	-	-	-	4.0未満	無	昇温	65°C 10分以上	2.8-1.10.12.14	2.8-2.10.14	④清涼飲料水	-	-	-	4.0未満	無	65°C 10分以上	熱間充填	3.8-1.11.12.13	3.8-2.11.13	⑤清涼飲料水 (希釈用等)	-	0.94以下	-	4.0以上	無	85°C 30分以上	熱間充填	4.8-1.11.12.13	4.8-1.11.13	⑥清涼飲料水	-	0.94超え	-	4.0以上4.6未満	無	昇温	85°C 30分以上	5.8-1.10.12.14.15	5.8-2.10.14.15	⑦清涼飲料水	-	0.94超え	-	4.0以上4.6未満	無	85°C 30分以上	熱間充填	4.8-1.11.12.13	4.8-1.11.13	⑧清涼飲料水	-	0.94超え	-	4.6以上	無	昇温	120°C 4分以上	6.8-1.10.12.15	6.8-1.10.15	⑨清涼飲料水	-	0.94超え	-	4.6以上	無	120°C 4分以上	熱間充填	7.8-1.10.12.13	7.8-2.10.13		
深層	容器	植物・動物 組織成分	Aw	pH	CO ₂ (kPa)	充填前 加熱	充填後 加熱	②7/2-7/4容器	③7/11/4容器																																																																																														
①炭酸飲料 (高炭酸)	無	無	-	-	98以上	無	無	1.8-1.9.12	1.8-2.9																																																																																														
②清涼飲料水 (炭酸)	-	-	-	4.0未満	有	昇温	65°C 10分以上	2.8-1.10.12.14	2.8-2.10.14																																																																																														
③清涼飲料水	-	-	-	4.0未満	無	昇温	65°C 10分以上	2.8-1.10.12.14	2.8-2.10.14																																																																																														
④清涼飲料水	-	-	-	4.0未満	無	65°C 10分以上	熱間充填	3.8-1.11.12.13	3.8-2.11.13																																																																																														
⑤清涼飲料水 (希釈用等)	-	0.94以下	-	4.0以上	無	85°C 30分以上	熱間充填	4.8-1.11.12.13	4.8-1.11.13																																																																																														
⑥清涼飲料水	-	0.94超え	-	4.0以上4.6未満	無	昇温	85°C 30分以上	5.8-1.10.12.14.15	5.8-2.10.14.15																																																																																														
⑦清涼飲料水	-	0.94超え	-	4.0以上4.6未満	無	85°C 30分以上	熱間充填	4.8-1.11.12.13	4.8-1.11.13																																																																																														
⑧清涼飲料水	-	0.94超え	-	4.6以上	無	昇温	120°C 4分以上	6.8-1.10.12.15	6.8-1.10.15																																																																																														
⑨清涼飲料水	-	0.94超え	-	4.6以上	無	120°C 4分以上	熱間充填	7.8-1.10.12.13	7.8-2.10.13																																																																																														