

| | | | |
|-----------|---|-----------|--------------------|
| 18 | しょうゆ (こいくち、うすくち、たまり、さいしこみ、しろ) | 【製造フロー概要】 | 【管理ポイント】 |
| 主な原材料 | 大豆、小麦、副原料 (アミノ酸液、調味料等) | 原材料 | 大豆、米、小麦 |
| アレルギー食品 | 大豆、小麦、その他副原料由来 | ↓ | |
| 規格基準等 | 保存料と甘味料の使用限度※1 | 調合 | 米麴/麦麴/豆麴 |
| 製品の微生物制御 | 水分活性及び食塩で制御 (食塩濃度 10%以上、水分活性 0.86 以下) ※2 | ↓ | |
| 工程の加熱等の制御 | 原料の殺菌、製麴時の衛生管理、生揚げの火入れ | 原料加熱 | |
| 工程の異物管理 | 濾過・折引き | ↓ | |
| 重要な管理ポイント | 【火入れ】 通常の火入れ、高温短時間 (125℃ 5秒等)、パスチュリゼーション、ホットパック 【異物】 充填前濾過、容器からの異物混入防止 | 製麴 | 蒸し大豆、塩水、その他 |
| 保存方法 | 常温 | ↓ | |
| 賞味/消費期限 | 賞味期限 数か月 | 仕込み | |
| 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、未加熱で料理にかける 等 | 醸造 | (重要) |
| 記録類 | ①一般衛生管理、②調合・火入れ管理、③充填管理 | ↓ | |
| 備考 | 【大豆・小麦について】 ■ 国産品については、農薬取締法で管理され、農作物検査で確認されている。 輸入品についても、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 (小麦は全量国が買い取る仕組み)。 ※1 保存料と甘味料の使用限度 【保存料】 ■ 安息香酸 Na : 安息香酸として 0.60 g/kg 以下 ■ パラオキシ安息香酸類 : パラオキシ安息香酸として 0.25 g/L 以下 【甘味料】 ■ アセスルファ ムカリウム 0.35 g/kg 以下 ■ サッカリンナ トリウム : 0.50 g/kg 以下 ※2 水分活性及び食塩で制御 ■ 一般的食中毒菌は、AW0.84、食塩濃度 10%以上では増殖できない。 | 火入れ・加熱 | 異物除去 (重要) |
| | | ↓ | |
| | | 折引き | 容器からの危険異物混入防止 (重要) |
| | | ↓ | |
| | | 濾過 | |
| | | ↓ | |
| | | 充填 | |
| | | ↓ | |
| | | 出荷 | |