

19	しょうゆ加工品（ストレートつゆ：低酸性食品）：手引書上の区分1	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	しょうゆ、調味料（砂糖、みりん、エキス等）、具材等	原材料	しょうゆ、みりん、調味料等
アレルギー食品	大豆、小麦、その他副材による	↓	
規格基準等	保存料：ソルビン酸、ソルビン酸K、ソルビン酸Ca 甘味料：アセスルファムK、スクラロース	調合	
製品の微生物制御	殺菌製品※1、冷蔵（10℃以下）	↓	
工程の加熱等の制御	加熱殺菌※1	加熱殺菌	120℃ 4分以上相当の殺菌（重要）
工程の異物管理	濾過。濾過ができないものは、原料・工程の管理。	↓	
重要な管理ポイント	【殺菌・静菌】加熱殺菌、ホット充填、冷蔵 ※1 【異物】充填前濾過（具材あるものは濾過できない）、容器からの異物混入防止	(濾過)	具材があるものは濾過ができない（重要）
保存方法	常温、冷蔵（10℃以下）	↓	
賞味/消費期限	数か月	充填	
対象消費者	家庭用（一般消費者）	↓	
加熱後摂取/RTE	未加熱で料理にかける 等	(ホット充填)	85℃以上でホット充填。充填ご速やかに転倒殺菌（重要）
記録類	①一般衛生管理、②調合・殺菌管理、③充填管理	↓	
備考	※1 <u>静菌・殺菌</u> ■ 120℃ 4分以上相当の殺菌後 85℃ホット充填又は冷蔵(10℃以下)することで、経験的に微生物汚染がないことが確認されている。 【保存料・甘味料】 ■ ソルビン酸類 : ソルビン酸として、0.50 g 以下/1kg 製品 ■ アセスルファムK : (たれ) 1.0 g 以下/1kg 製品、(つゆ) 0.35 g 以下/1kg 製品 ■ スクラロース : (たれ・つゆ) 0.85 g 以下/1kg 製品	(冷却)	ホット充填でなければ冷蔵すること。
		↓	
		包装	容器からの危険異物混入防止（重要）
		↓	
		出荷	