

20	しょうゆ加工品（ストレートつゆ：ボツリヌス菌制御）：手引書上の区分2	【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	
表示基準等		↓	
製品の微生物制御	殺菌食品：水分活性/pH 制御※1、加熱殺菌※2、ホット充填 冷蔵（10℃以下）	加熱殺菌	125℃ 5 秒以上相当の加熱（重要）
工程の加熱等の制御	加熱殺菌	↓	
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。	(濾過)	具材があるものは濾過ができない（重要）
重要な管理ポイント	【殺菌・静菌】加熱殺菌、ホット充填、冷蔵 ※2 【異物】充填前濾過、容器からの異物混入防止	↓	
保存方法	常温、冷蔵（10℃以下）	充填	
賞味/消費期限	数か月	↓	
対象消費者	家庭用（一般消費者）	(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）
加熱後摂取/RTE	未加熱で料理にかける 等	↓	
記録類	①一般衛生管理、②調合・殺菌管理、③充填管理	(冷却)	ホット充填でなければ冷蔵すること。
備考	<p>※1 水分活性/pH 制御</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ pH 及び AW による区分の詳細は、手引書鶴を参照する。 <p>※2 静菌・殺菌の考え方：</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 低酸性食品ではあるが、ボツリヌス菌が生育しないことが確認されているものは、125℃ 5 秒相当の殺菌及び 85℃以上のホット充填、又は冷蔵（10℃以下）で、経験的に微生物汚染がないことが確認されている。 <p>【保存料・甘味料】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 	↓	
		包装	容器からの危険異物混入防止（重要）
		↓	
		出荷	