

21	しょうゆ加工品（濃縮つゆ・たれ：酸性食品）：手引書上の区分3	【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	↓ 調合	
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	↓ 加熱殺菌	85℃加熱等（重要）
表示基準等		↓ (濾過)	具材があるものは濾過ができない（重要）
製品の微生物制御	殺菌食品：水分活性 0.94 以下または pH4.6 以下、85℃以上のホット充填 冷蔵(10℃以下)。	↓ 充填	
工程の加熱等の制御	加熱殺菌	↓ (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）
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。	↓ (冷却)	ホット充填でなければ冷蔵すること。
重要な管理ポイント	【殺菌・静菌】ホット充填、冷蔵 ※1 【異物】充填前濾過、容器からの異物混入防止	↓ 包装	容器からの危険異物混入防止（重要）
保存方法	常温、冷蔵（10℃以下）	↓ 出荷	
賞味/消費期限	数か月		
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		
記録類	①一般衛生管理、②調合・殺菌管理、③充填管理		
備考	<p>※1 <u>静菌・殺菌の考え方</u>：</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 酸性食品で、真菌類や乳酸菌等の生育の恐れがあるもの。85℃ホット充填、又は冷蔵（10℃以下） <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 		