

22	しょうゆ加工品（濃縮つゆ・たれ：静菌）：手引書上の区分4	【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	静菌（AW/pH）※1	火入れ	加熱殺菌：中心温度 75℃ 1分以上相当
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	【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）	包装	
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	出荷	
備考	<p>※1 <u>静菌・殺菌の考え方</u>：</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ pH 或いは AW 制御（詳細は手引書参照）で、真菌類や乳酸菌等も生育しないもの。常温充填、常温流通。 <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 		