

25	低温殺菌される密閉包装食品（常温で流通する低酸性食品）	【製造フロー概要】	【管理ポイント】																								
主な原材料	特定できない（筍の水煮、果実のシロップ漬け、ソース・たれ、佃煮等）	原材料	多種多様																								
アレルギー食品	原材料による	配合																									
規格基準等	容器包装詰加圧加熱食品の規格基準を参照	調理																									
製品の微生物制御	水分活性 0.94 以下、又は pH4.6 以下	工程分析	AW が 0.94 以下（Brix.等）であるか、pH が 4.6 以下であることを確認（重要）																								
工程の加熱等の制御	加熱殺菌と AW または pH 制御	異物除去																									
工程の異物管理		充填・包装	シール不良確認（重要）																								
重要な管理ポイント	Brix (AW0.94 以下) 管理（濃縮等）、pH 確認（pH4.6 以下）、加熱殺菌（100℃ 以下(中心温度 75℃ 1 分以上相当)）、密封（シール不良がないこと）	(ホット充填)	100℃以下（少なくとも中心温度 75℃以上 1 分以上相当）（重要）																								
保存方法	常温	(湯殺菌)	同上（重要）																								
賞味/消費期限	数か月 1	冷却																									
対象消費者	家庭用（一般消費者）、業務用	梱包																									
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取/シロップ漬け等は加熱せずに喫食	出荷	常温流通、常温販売																								
記録類	①一般衛生管理、②機器類の衛生管理、③従業員の入室管理、④製造管理（pH、糖度、殺菌温度・時間、シール状態）、⑤シール、⑥巻締、⑦金検管理、⑧改善処置																										
備考	<p>【参考】</p> <p>表 9 水分活性と砂糖・食塩の関係（25℃）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>水分活性</th> <th>砂糖 (%)</th> <th>食塩 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0.995</td> <td>8.51</td> <td>0.872</td> </tr> <tr> <td>0.990</td> <td>15.4</td> <td>1.72</td> </tr> <tr> <td>0.980</td> <td>26.1</td> <td>3.43</td> </tr> <tr> <td>0.940</td> <td>48.2</td> <td>9.38</td> </tr> <tr> <td>0.900</td> <td>58.4</td> <td>14.2</td> </tr> <tr> <td>0.850</td> <td>67.2</td> <td>19.1</td> </tr> <tr> <td>0.800</td> <td>—</td> <td>23.1</td> </tr> </tbody> </table> <p>須山三千三 鴻巣章二 水産食品学 恒星社厚生閣 p127</p>	水分活性	砂糖 (%)	食塩 (%)	0.995	8.51	0.872	0.990	15.4	1.72	0.980	26.1	3.43	0.940	48.2	9.38	0.900	58.4	14.2	0.850	67.2	19.1	0.800	—	23.1		
水分活性	砂糖 (%)	食塩 (%)																									
0.995	8.51	0.872																									
0.990	15.4	1.72																									
0.980	26.1	3.43																									
0.940	48.2	9.38																									
0.900	58.4	14.2																									
0.850	67.2	19.1																									
0.800	—	23.1																									