

32	蒟蒻原料（粉末）	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	蒟蒻いも	原材料	
アレルギー食品		↓	
規格基準等	二酸化硫黄が 0.9g/kg 以下であること	水洗	水洗で泥や皮を落とす
製品の微生物制御	静菌（AW）：水分活性 0.45 以下	↓	
工程の加熱等の制御	加熱（乾燥）	スライス	
工程の異物管理	篩、マグネットキャッチャー	↓	
重要な管理ポイント	設定せず	直火熱風乾燥	AW0.45 以下まで乾燥 二酸化硫黄含量に注意（重油配合）
保存方法	常温	↓	
賞味/消費期限	賞味期限 数か月	粉砕	
対象消費者	業務用	↓	
加熱後摂取/RTE	アルカリ処理及び加熱後に蒟蒻となり、更に加熱調理されて喫食	篩分	シフター使用
記録類	①一般衛生管理（燃料の確認、篩・マグネット確認を含む）	↓	
備考	<p>【原料蒟蒻いもについて】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 国内産を対象にしており、国内の農業取締法を満たしているものとしている。</li> </ul> <p>【乾燥について】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 乾燥に、重油を使った熱風乾燥が行われている。二酸化硫黄含量が 0.9g/kg を超えないように、A 重油と SA 重油を配合して、二酸化硫黄を管理している。</li> </ul>	↓	
		包装・充填	
		↓	
		出荷	