

35	角寒天（紅藻類を原料）、細寒天（天草を原料）、粉寒天	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	紅藻類、天草（いずれも洗浄・乾燥されたもの）	原材料	紅藻類、天草
アレルギー食品		水漬け	
規格基準等	ホウ酸含量 0.1%以下 ※	洗浄	
製品の微生物制御	静菌（乾燥）	あく抜き	1～2日、水に漬け込み、ホウ酸低減
工程の加熱等の制御	煮沸 1～2時間。凍結乾燥	蒸煮・抽出	煮沸 1～2時間。
工程の異物管理	目視選別	濾過	炉布による濾過
重要な管理ポイント	設定せず	冷却・凝固	
保存方法	常温	切断	
賞味/消費期限	賞味期限 数か月	凍結	外気で凍結
対象消費者	業務用	乾燥	外気中での凍結乾燥
加熱後摂取/RTE	加熱加工後に喫食	選別	異物の付着がないことを確認。
記録類	①一般衛生管理のみ	出荷	
備考	<p>※ <u>ホウ酸について</u></p> <p>■ 天然由来のホウ酸。天草はホウ酸を含まないが紅藻類はホウ酸を含み、基準値を超えることがある。</p>		