

40	干しいも	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	サツマイモ	原材料	サツマイモ
アレルギー食品		↓	
規格基準等		洗浄	
製品の微生物制御	静菌 (AW) : 水分活性 0.81 以下 (水分 22%以下、糖度 概ね 50%)	↓	
工程の加熱等の制御	加熱 (蒸し)、食中毒菌の交差汚染防止、乾燥	蒸かし	蒸かし工程で、中心温度 75℃ 1分を十分に上回る加熱がなされている。
工程の異物管理	手選別	↓	
重要な管理ポイント	設定せず	皮むき	交差汚染防止が重要
保存方法	常温、冷蔵	↓	
賞味/消費期限	賞味期限 常温 : 1 ~ 2 か月、冷蔵 : 数か月	細断	
対象消費者	家庭用 (一般消費者)	↓	
加熱後摂取/RTE	加熱せずにそのまま喫食	干し (乾燥)	機械乾燥・天日乾燥 水分活性 0.81 以下まで
記録類	①一般衛生管理のみ	↓	
備考		検品	
		↓	
		包装	真空包装や脱酸素剤包装もある
		↓	
		出荷	