

45	煮豆（このシートでは、レトルト製品は除く）	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	大豆、その他豆類、副材（昆布等）、砂糖、しょうゆ、その他調味料	原材料	豆類、その他副材
アレルギー食品	大豆、小麦、その他副材によって変わる	↓	
規格基準等	容器包装詰加圧加熱食品の規格基準を参照	検品・洗浄	
製品の微生物制御	冷蔵（10℃以下）、 <b>殺菌製品（湯殺菌・容器包装詰加圧加熱殺菌）</b>	↓	
工程の加熱等の制御	静菌（AW）、 <b>加熱殺菌</b>	水浸漬	
工程の異物管理	目視選別	↓	
重要な管理ポイント	<b>Brix. ※1</b> および pH 確認 ※2、 <b>殺菌温度・時間</b> ※3、金属検知器の作動確認	カゴ詰・ボイル	
保存方法	冷蔵（10℃以下）、 <b>常温（殺菌製品）</b>	↓	
賞味/消費期限	賞味期限 数か月	調味煮	ボイル 60 分以上
対象消費者	家庭用（一般消費者）	↓	
加熱後摂取/RTE	加熱せずそのまま喫食する	熟成	
記録類	①一般衛生管理、②冷蔵庫等の温度、③重点管理（Brix.、殺菌温度・時間、金検確認）	↓	
備考	<p>※1 <b>Brix. の設定</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Brix.56 あれば、水分活性は概ね 0.94 以下。</b>但し、設計時に1度は AW を測定すること。</li> </ul> <p>※2 <b>pH の調整</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ pH で制御し、包装後湯殺菌する場合は、pH は 4.6 以下であること。</li> </ul> <p>※3 <b>包装後殺菌の条件</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 60 分間のボイルを基本とする。</li> </ul> <p>【冷蔵・レトルトの条件】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>水分活性 0.94 より大きい場合は、冷蔵（10℃以下）又は加圧加熱（120℃ 4 分以上相当の加熱）が必要。</b></li> </ul>	蜜切	<b>Brix.※1</b> pH 確認 <b>（重要）</b>
		充填・包装	
		（金属検知器）	テストピースによる確認 <b>（重要）</b>
		（冷蔵製品）	水分活性が 0.94 より大きいもの
		加熱殺菌	<b>Brix.56 以上のもの。ボイル 60 分以上（重要）</b>
冷却			
（常温製品）	水分活性が 0.94 以下のもの		