

47	カレー粉、カレールー	<p>【カレー粉製造フロー概要】</p> <p>【管理ポイント】</p> <p>スパイス類、スペック確認（残留農薬、病原微生物）</p>
主な原材料	カレー粉：スパイス類　カレールー：小麦粉、バター、スパイス類 等	
アレルギー食品	小麦、乳、その他副材により変わる	
規格基準等		
製品の微生物制御	カレー粉：静菌（乾燥）AW0.60 未満、カレールー：静菌（AW）AW0.70 未満	
工程の加熱等の制御	カレー粉：なし、カレールー：加熱（炒め）	
工程の異物管理	スパイス段階での選別・篩分。　カレールー：金属検知器、X線検出器	<p>【カレールーの製造フロー】</p> <p>小麦粉等をバター等で炒め、スパイスを配合。</p> <p>適切な粒度まで粉砕</p>
重要な管理ポイント	異物検出器の動作確認	
保存方法	常温	
賞味/消費期限	賞味期限 数か月	
対象消費者	家庭用（一般消費者）、業務用	<p>金属検知器、X線検出器（重要）</p>
加熱後摂取/RTE	主に加熱後摂取。カレー粉には、加熱せずに使用する調理法もある。	
記録類	①一般衛生管理、②重点管理（金検確認）	
備考	<p>【カレー粉の焙煎】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 焙煎では加熱するものの、風味付け目的であり、菌の低減には効果的ではない。 	<p>出荷</p>