

50	パン粉類（乾燥パン粉）	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	小麦粉、乳製品、卵、砂糖、イースト、その他	原材料	小麦粉、乳製品、卵、砂糖、イースト、他
アレルギー食品	小麦、乳、卵、その他原料によって変わる	↓	
規格基準等		ミキシング	
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：水分 14%以下	↓	
工程の加熱等の制御	加熱（焼成）、二次汚染の防止（機器・設備の洗浄等）	一次発酵	
工程の異物管理	整粒工程、目視選別、（金属検知器）	↓	
重要な管理ポイント	焼成（内層の目視確認、設定温度・時間）※1、速やかで衛生的な放冷、設備の破損等の確認、金属検知器の精度確認	分割・丸め等	
保存方法	常温	↓	
賞味/消費期限	賞味期限 記載なし。数か月と思われる	二次発酵	
対象消費者	家庭用（一般消費者）、業務用	↓	
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取	加熱焼成	焙乾式と電極式 焼成後の内層を確認する（重要）
記録類	①製造管理の記録（一般衛生南里、工程管理、重要管理の記録を含む）	↓	
備考	<p>※1 <u>焼成時の中心温度</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 焼成時の中心温度は 90℃を超えるとのこと</li> </ul> <p>【アレルギーの交差接触防止】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 重要管理ポイントにはなっていないが、アレルギーの交差接触防止も、危害要因管理で必要とされている。</li> </ul>	型抜き・放冷	焼成後の二次汚染に注意し、速やかで衛生的な放冷（重要）
		↓	
		粉碎	
		↓	
		乾燥	所定の乾燥を確認（重要）
		↓	
		整粒	
		↓	
		（金属検知器）	テストによる確認（重要）
		↓	
		計量・包装	
		↓	
		梱包・出荷	乾燥パン粉