

56	味噌	【製造フロー概要】	【管理ポイント】															
主な原材料	麹、麦、米、大豆、食塩、その他副材	原材料	米・麦・大豆、他 小麦の混入防止（重要）															
アレルギー食品	小麦、大豆、その他副材による	選別・洗浄	異物選別（重要）															
規格基準等	保存料の使用 ※	浸漬																
製品の微生物制御	静菌（AW）：0.82以下（種類によって異なるが、概ね0.82以下）	蒸煮・冷却																
工程の加熱等の制御	原材料の加熱（大豆の蒸し） 食塩及び製麹後の糖・アミノ酸により水分活性は0.88以下で管理 ※2 pHは発酵・熟成工程で、pH4.8～5.2まで低下（乳酸菌等の効果）	製麹	30～35℃ 40時間の製麹工程															
工程の異物管理	濾し、（金属検知器）	大豆混合	浸漬・蒸煮した大豆を混合 食塩等他の副材投入（保存料 重要）															
重要な管理ポイント	異物管理（原料選別、設備管理、容器管理、金検がある場合は金検）、アレルギーの交差接触防止、保存料の使用 ※1	発酵・熟成																
保存方法	常温保存、開封後は要冷蔵	濾し	異物除去（重要）															
賞味/消費期限	数か月（概ね6か月）	（金属検知器）	異物除去（重要）															
対象消費者	主に家庭用（一般消費者）	包装																
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取、未加熱で使用する場合もある	出荷																
記録類	①一般衛生管理、②施設・容器・充填設備・アレルギー表示・添加物計量、③金属検出器、																	
備考	<p>※1 <u>保存料の使用基準について</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ソルビン酸・ソルビン酸カリウム：ソルビン酸として 1g/味噌 1kg 以下 ■ ナイシン：5mg/味噌 1kg 以下 <p>※2 <u>主な味噌の水分活性</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>種類（測定数）</th> <th>水分活性</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">米味噌</td> <td>甘（5）</td> <td>0.75 ～ 0.80</td> </tr> <tr> <td>淡色辛（24）</td> <td>0.71 ～ 0.79</td> </tr> <tr> <td>赤色辛（38）</td> <td>0.68 ～ 0.79</td> </tr> <tr> <td>麦味噌（6）</td> <td></td> <td>0.73 ～ 0.76</td> </tr> <tr> <td>豆味噌（6）</td> <td></td> <td>0.72 ～ 0.82</td> </tr> </tbody> </table>	種類（測定数）	水分活性	米味噌	甘（5）	0.75 ～ 0.80	淡色辛（24）	0.71 ～ 0.79	赤色辛（38）	0.68 ～ 0.79	麦味噌（6）		0.73 ～ 0.76	豆味噌（6）		0.72 ～ 0.82		
種類（測定数）	水分活性																	
米味噌	甘（5）	0.75 ～ 0.80																
	淡色辛（24）	0.71 ～ 0.79																
	赤色辛（38）	0.68 ～ 0.79																
麦味噌（6）		0.73 ～ 0.76																
豆味噌（6）		0.72 ～ 0.82																