

58	ところてん	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	乾燥天草、天草粉末、醸造酢、酸味料、日持ち調整剤（辛子抽出物等） 他	原材料	乾燥天草、天草粉末、他
アレルギー食品		↓ 洗浄	
規格基準等		↓ 煮沸	一次加熱
製品の微生物制御	静菌（pH）：二次加熱なし：pH4.0未満、 二次加熱あり：pH4.6以下	↓ 濾過・抽出	天草粉末はここから
工程の加熱等の制御	二次加熱：pH4.0～4.6の場合、二次加熱実施 ※	↓ 型枠流し	
工程の異物管理	濾過、目視検品	↓ 冷却・凝固	
重要な管理ポイント	設定せず、（手引書にはないが、pH管理は重要と思われる）	↓ 突き出し	
保存方法	常温、	↓ 充填包装	pH4.0未満のものは、目視検品・出荷へ
賞味/消費期限	賞味期限 1～2か月	↓ (加熱殺菌)	pH4.6以下のものは二次加熱実施。
対象消費者	家庭用（一般消費者）、業務用（外食）	↓ (冷却)	
加熱後摂取/RTE	加熱することなくそのまま食べる	↓ 添付品添付	
記録類	①一般衛生管理のみ（pHや温度管理は含まず）	↓ 目視検品	
備考	<p>※ 工程での微生物管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 原料由来の微生物は、十分加熱処理されており、pH4.0未満のものは、成り行き充填されている。pH4.6以下のものは、充填後湯殺菌されている。殺菌条件は、手引書中に提示されていないが、75℃以上 1分以上同等以上を基本とする。 ■ 手引書に明示されていないが、pH4.6を超えるものは、冷蔵流通が基本となる。 	↓ 出荷	常温流通・常温販売