

63	そば粉（そば粉、そば粉ミックス、むき実）	<p>【製造フロー概要】</p> <pre> graph TD   A[原材料] --&gt; B[精選]   B --&gt; C[脱皮]   C --&gt; D[製粉]   D --&gt; E["(配合)"]   E --&gt; F[異物除去]   F --&gt; G[計量・包装]   G --&gt; H["(金属検知器)"]   H --&gt; I[出荷] </pre>	<p>【管理ポイント】</p> <p>そば、小麦粉、つなぎ、他（重要）</p> <p>石抜き機、粒選別機（重要）</p> <p>【そばミックス粉】</p> <p>ここで、小麦粉とのミックス 篩分等（重要）</p> <p>異物除去 ※2（重要）</p>
主な原材料	そば粉・むき実：そば、そば粉ミックス用：そば、小麦粉、つなぎその他		
アレルギー食品	そば、小麦、卵、その他副材によって変わる ※1		
規格基準等			
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：水分活性 0.75 未満		
工程の加熱等の制御	加熱工程はない。水分活性 0.75 未満 1		
工程の異物管理	精選工程（石抜き・粒選別）、篩分工程		
重要な管理ポイント	アレルギーの管理 ※1、原料の管理、目視による確認、選別機の作動確認、篩・マグネットの確認、金属異物の確認		
保存方法	常温		
賞味/消費期限	賞味期限 概ね3か月、むき実には賞味期限の設定なし		
対象消費者	業務用		
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取		
記録類	①一般衛生管理、②重要な衛生管理		
備考	<p>※1 <u>アレルギー食品交差接触</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ミックス粉には、小麦や卵が使用される。ラインや器具は使い分ける。同じラインを共有する場合は、交差汚染防止の洗浄を十分行う必要がある。</li> </ul> <p>※2 <u>金属検出器がない場合</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 始業時と終業時に、設備・器具等の欠損等を目視確認し、問題がないことを確認する</li> </ul>		