

66	干しいたけパック（冬菇、香信、スライス）	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	国産干しいたけ、輸入干しいたけ	原材料	干しいたけ
アレルギー食品		目視検品	
規格基準等		↓	
表示基準等		目視検品	
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：水分活性 0.5 以下 ※1	↓	
工程の加熱等の制御	加熱なし（干しいたけスライスは加湿後再乾燥する）	↓	
工程の異物管理	目視検品・選別	↓	
重要な管理ポイント	設定せず（金属検出器の精度確認は一般衛生管理になっている）	↓	
保存方法	常温	↓	
賞味/消費期限	賞味期限 概ね1年	↓	
対象消費者	主に家庭用（一般消費者）	↓	
加熱後摂取/RTE	水で戻し、加熱して喫食	↓	
記録類	①一般衛生管理（蒸し・乾燥等の工程管理の記録なし）	↓	
備考	<p>※1 <u>干しいたけの水分と水分活性の例</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 冬菇（水分 6.2%、AW0.30）、</li> <li>■ 香信（水分 6.2%、AW0.32）、</li> <li>■ 生スライス（水分 7.2%、AW0.37）</li> <li>■ 再乾スライス（水分 9.0%、AW0.48）</li> </ul> <p>※ <u>生しいたけについて</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ しいたけ栽培には、農薬や化学薬品等を使うことはない</li> </ul>	<p>↓</p> <p>出荷</p> <p>↓</p> <p>蒸し</p> <p>↓</p> <p>細断など</p> <p>↓</p> <p>再乾燥</p> <p>↓</p> <p>パック詰め</p> <p>↓</p> <p>（金属検知器）</p> <p>↓</p> <p>出荷</p>	<p>手詰め</p> <p>【干しいたけスライス】</p> <p>機械乾燥（熱風乾燥等）</p> <p>手詰め</p>