

67	ピーナッツ（から付ピーナッツ、バターピーナッツ、うす皮付ピーナッツ、ピーナッツ製品（かけ豆））	<p>【バターピーナッツ概要】 【管理ポイント】</p> <p>原材料 ↓ 湯漬 ↓ 皮むき ↓ 選別 ↓ 揚げる ↓ 味付け ↓ 選別・（金検） ↓ 包装・出荷</p> <p>落花生、大豆油、マーガリン、食塩、他カビ毒（アフラトキシン）の対応 ※1 90℃ 目視選別 目視選別・金属検知器（重要）</p> <p>【かけ豆フロー概要】</p> <p>↓ 煎り ↓ 味付け・乾燥 ↓ 選別・（金検） ↓ 包装・出荷</p> <p>遠心分離、乾燥機 目視選別・金属検知器。（重要）</p>
主な原材料	落花生※1、大豆油、マーガリン、食塩、かけ豆類副材（小麦粉、でん粉、酵母エキス、その他調味料類・香料類）	
アレルギー食品	落花生、小麦	
規格基準等		
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：水分活性 0.4～0.6 程度	
工程の加熱等の制御	加熱（焙煎・揚げ）：から付の焙煎は 180℃ 60～80 分、茹では 90℃、煎りなどの加熱工程	
工程の異物管理	目視選別・手選別、（金検がある場合は金属検知器）	
重要な管理ポイント	異物の目視確認	
保存方法	常温保存	
賞味/消費期限	賞味期限 3か月（かけ豆は6か月）	
対象消費者	家庭用（一般消費者）、業務用	
加熱後摂取/RTE	加熱せずそのまま喫食	
記録類	①一般衛生管理、②充填管理（目視選別）	
備考	<p>※1 <u>ピーナッツのアフラトキシン</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>国内の汚染実態報告では、ピーナッツ煎りぎややピーナッツむき実から、アフラトキシンは検出されていない。</li> <li>東京都の検査でも、ピーナッツ及びバターピーナッツからアフラトキシンは検出されていない。</li> <li>輸入ピーナッツには命令検査が実施されている。</li> </ul> <p>※ <u>バターピーナッツの表記</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>バターを使っていなくても、日本標準商品分類では、揚げピーナッツのことをバターピーナッツと定義されている。</li> </ul>	