

68	エキス調味料（ガラエキス）	【ガラエキスフロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	畜肉ガラ、食塩、その他副材	原材料	畜肉・鶏ガラ（腐敗等がないもの）※1
アレルギー食品	牛、豚、鶏（親鶏の場合卵）	抽出	蒸煮又は加圧加熱
規格基準等		固液分離	
製品の微生物制御	静菌（AW）：加塩（AW0.83未満）、冷凍（-15℃以下）：無塩（AW0.90以上）	三層分離	
工程の加熱等の制御	加熱（殺菌）：75℃ 1分以上	濃縮	Brix.を高め、保存性向上（重要）
工程の異物管理	ストレーナー・マグネットキャッチャーによる濾過	（調合）	加塩等
重要な管理ポイント	加熱殺菌（75℃以上 1分以上）、濃縮時の Brix.管理 ※2	加熱・冷却	加熱は、75℃ 1分以上（重要）
保存方法	加塩エキス：常温、無塩エキス：冷凍	異物除去	ストレーナー・マグネットキャッチャー
賞味/消費期限	賞味期限 常温品は6か月、冷凍品は12か月	充填・包装	
対象消費者	業務用	（冷凍）	無塩は冷凍する
加熱後摂取/RTE	加工原料として使用。直接の喫食はない。	出荷	加塩は常温流通、無塩は冷凍流通
記録類	①一般衛生管理、②重要な衛生管理（加熱温度・時間、濃縮時 Brix.）		
備考	<p>※1 原材料受入管理</p> <p>信頼できるサプライヤーから、問題のない原材料を購入することが重要</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 抗生物質や動物用医薬品の残留がないものを調達。 ■ 畜肉エキス：腐敗がない畜肉原料の調達（耐熱性エンテロトキシン生成がない） <p>※2 濃縮時の Brix.管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 所定の Brix.まで濃縮し、所定の加塩することで、AW0.83 以下とし、加塩しないもの（AW0.93 程度）は冷凍する。 		