

69	エキス調味料（野菜エキス）	【野菜エキスフロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	野菜類	原材料	野菜類
アレルギー食品	原料によって変わる	水洗	土壌を落とす
規格基準等		破碎	フォッパ [®] 等で破碎
製品の微生物制御	静菌（AW）：低水分活性 0.80 程度	抽出	加熱抽出
工程の加熱等の制御	加熱（殺菌）：中心温度 75℃ 1分以上相当	搾汁・分離	スクリープ [®] 等
工程の異物管理	ストレーナ・マグネットキャッチャーによる濾過	異物除去	ストレーナ・マグネットキャッチャー
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	濃縮	Brix.確認（重要）
保存方法	常温保存	加熱	加熱は、75℃ 1分以上（重要）
賞味/消費期限	賞味期限 6 か月程度	Brix.調整	規格に合わせて Brix.調整
対象消費者	業務用	充填・包装	規格に合わせて Brix.を調整
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	常温流通
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 <u>原材料受入管理</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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>※2 <u>濃縮時の Brix.管理</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 所定の Brix.まで濃縮し、AW0.83 以下（AW0.80 程度）とする。 		