

70	エキス調味料（かつおエキス）	【かつおエキスフロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	カツオの煮汁、その他副材	原材料	カツオ煮汁（鰹節・缶詰工場より）※1 受入れ温度 70℃以上
アレルギー食品	なし（サバの交差接触に注意）	保管	70℃以上で静菌
規格基準等		固液分離	濾過（フィルター等）又は遠心分離
製品の微生物制御	静菌（AW）：AW0.70 程度	加熱殺菌	中心温度 75℃ 1分以上相当（重要）
工程の加熱等の制御	加熱（殺菌）：中心温度 75℃ 1分以上相当	濃縮	所定の Brix.まで濃縮（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・異物除去	異物除去	ストレーナー・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	充填・包装	ラベル確認
保存方法	常温保存	出荷	常温流通
賞味/消費期限	賞味期限 6 か月		
対象消費者	業務用		
加熱後摂取/RTE	加工原料として使用。直接の喫食はない。		
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 <b>原材料受入管理</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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</li> <li>■ カツオ煮汁：ヒスタミンの生成がない煮汁の調達。鰹節や缶詰工程での鰹で、ヒスタミン生成が生じないよう温度・時間管理がなされていること。</li> </ul> <p>※2 <b>濃縮時の Brix.管理</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 所定の Brix.まで濃縮し、AW0.83 以下（AW0.70 程度）とする。</li> </ul>		