

72	かんしょ（さつまいも）でん粉	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	さつまいも	原材料	さつまいも
アレルギー食品		↓	
規格基準等		洗浄	
製品の微生物制御	静菌（AW）：水分活性 0.75 以下（水分 18%以下）	↓	
工程の加熱等の制御	加熱なし。pH5.0 以下（貯槽以降は pH4.0）※ 1	摩砕	摩砕機による摩砕（欠損注意）
工程の異物管理	土肉分離、篩、マグネットキャッチャー、金属検知器	↓	
重要な管理ポイント	設定せず	篩別	粕等の除去
保存方法	常温	↓	
賞味/消費期限	賞味期限設定不要（食品表示法）	濃縮精製	遠心分離ででん粉乳の濃度向上
対象消費者	加工メーカー（加工でん粉や菓子類等）	↓	
加熱後摂取/RTE	加工メーカーで加工処理される。そのまま食べることはない。	土肉分離	不溶性蛋白質を遠心分離・沈殿法で除去 （pH は概ね 5.0 付近）
記録類	①一般衛生管理（水分(18%以下)、金検精度確認を含む）	↓	
備考	<p>※ 1 <u>工程での微生物制御</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 土肉分離段階で、pH は概ね 5.0 となり、その後 pH4.0 程度まで低下する。理由は分かっていない。</li> </ul>	↓	
		脱水	遠心脱水機
		↓	
		乾燥	熱風・温風乾燥等で水分 18.0%程度に乾燥
		↓	
		異物除去	篩・シッター・マグネットキャッチャー
		↓	
		金属検出器	
		↓	
		充填・包装	
		↓	
		出荷	