

73	マーガリン類（マーガリン、ファットスプレッド）	<p>【製造フロー概要】</p> <pre> graph TD A[原材料] --> B[混合溶解] B --> C[乳化] C --> D[殺菌] D --> E[濾過] E --> F[急冷練り合わせ] F --> G[充填・成型・包装] G --> H["(金属検出機)"] H --> I[熟成] I --> J[出荷] </pre>	<p>【管理ポイント】</p> <p>食用油脂</p> <p>乳化剤、着色料、香料等</p> <p>水溶液原料投入（食塩、粉乳、その他副原料（フォルト、ナツ等））※3</p> <p>63℃ 30分 又は同等以上（重要）</p> <p>スレーナ</p> <p>（重要）ない場合は始業・終業時の設備等の欠損確認。</p> <p>冷蔵（10℃以下）・冷凍（-18℃以下）</p> <p>冷蔵（10℃以下）・冷凍（-18℃以下）</p>
主な原材料	<p>マーガリン：食用油脂、水、食塩、粉乳、乳化剤、香料、酸味料など</p> <p>ファットスプレッド：マーガリン原料、果実、果実加工品、チョコレート等</p>		
アレルギー食品	乳、その他副材により変わる		
規格基準等	JAS 規格 ※1		
製品の微生物制御	冷蔵（10℃以下）・冷凍（-18℃以下） ※2		
工程の加熱等の制御	<p>加熱（殺菌）：63℃ 30分以上 又は同等以上。</p> <p>マーガリンの AW：0.90～0.924 程度、ファットスプレッドの AW：0.944～0.966 程度</p>		
工程の異物管理	スレーナ、（金属検知器）		
重要な管理ポイント	加熱殺菌：63℃ 30分 又は同等以上、金属検知器		
保存方法	冷蔵（10℃以下）・冷凍（-18℃以下）		
賞味/消費期限	マーガリン：240日、ファットスプレッド：180日		
対象消費者	家庭用（一般消費者）（パンに塗る等）、業務用（パンや菓子への練り込み）		
加熱後摂取/RTE	家庭用は加熱せずそのまま喫食、業務用は加熱後摂取		
記録類	①一般衛生管理（食品の取扱いを含む）、②重要管理（加熱温度・時間）		
備考	<p>※1 <u>JAS 規格の主な項目</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 油脂含量 マーガリン：80%以上、ファットスプレッド：80%未満 ■ 乳脂肪含有量：40%未満、水分：17%以上 <p>※2 <u>マーガリン類の微生物制御</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ マーガリンが油中水滴型エマルジョンであり、水相粒子中の汚染微生物は、空間的制限または水相中で利用可能な栄養物の枯渇により、水分活性が高くても（0.95以上）、微生物が増殖しにくいと考えられる。 <p>※3 <u>ヒートナツの使用に関する注意点</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ アフラトキシンの汚染の恐れは低い（ヒートナツ手引書より） ■ ファットスプレッド工程での交差接触がないように管理する。 		