

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] --&gt; B[混合溶解]     B --&gt; C[乳化]     C --&gt; D[殺菌]     D --&gt; E[濾過]     E --&gt; F[急冷練り合わせ]     F --&gt; G[充填・成型・包装]     G --&gt; H["(金属検出機)"]     H --&gt; I[熟成]     I --&gt; 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"> <li>■ 油脂含量 マーガリン：80%以上、ファットスプレッド：80%未満</li> <li>■ 乳脂肪含有量：40%未満、水分：17%以上</li> </ul> <p>※2 <u>マーガリン類の微生物制御</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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（0.95以上）、微生物が増殖しにくいと考えられる。</li> </ul> <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"> <li>■ 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）</li> <li>■ 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。</li> </ul>	