７４	ショートニング
主な原材料	食用油脂（植物性、動物性、精製加工油脂等）、乳化剤、着色料、香料等
アレルギー食品	
規格基準等	JAS 規格　**※1**
製品の微生物制御	静菌（AW）：水分 0.1%未満
工程の加熱等の制御	加熱なし。（粗精製油脂の精製工程には加熱があるが、精製油脂混合後はない）
工程の異物管理	ｽﾄﾚｰﾅｰ、（金属検知器）
重要な管理ポイント	ｽﾄﾚｰﾅｰ確認、金属検知器の確認
保存方法	常温、冷蔵（10℃以下）
賞味/消費期限	賞味期限　240 日
対象消費者	業務用（パンや菓子への練り込み、フライ油）
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	**※1　<u>JAS 規格の主な項目</u>** ■　水分：JAS 法試験で 0.5 %以下。 ■　酸価：JAS 法試験で 0.2 以下。ただし，業務用で高度に加工性を付与するため，添加物（乳化剤等）を使用したものは，2.0 以下。 ■　ガス量：急冷練り合わせをしたものは，100 g 中 20 mL 以下。

【製造フロー概要】　　【管理ポイント】

未精製油脂

【未精製油脂の精製工程は省略】

混合　　添加物との混合
精製油脂との混合

濾過　　ｽﾄﾚｰﾅｰ確認（**重要**）

急冷練り合わせ

充填・包装

（熟成）

（金属検知器）　　（**重要**）金検がない場合は始業・終業時の
設備等の欠損確認

出荷