７５	精製ラード・食用精製加工油脂・硬化油　等
主な原材料	生成ﾗｰﾄﾞ：豚脂、（食用油脂）、添加物（酸化防止剤等） 食用精製加工油脂：食用油脂（植物油脂、動物油脂）、添加物（ﾚｼﾁﾝ、酸化防止剤等）
アレルギー食品	豚
規格基準等	JAS 規格　**※1**
製品の微生物制御	静菌（脱水）：水分 0.1%未満
工程の加熱等の制御	混合以降加熱なし
工程の異物管理	ｽﾄﾚｰﾅｰ、金属検知器の確認
重要な管理ポイント	水添・ｴｽﾃﾙ交換では触媒の除去、ｽﾄﾚｰﾅｰ確認
保存方法	常温保存
賞味/消費期限	賞味期限　240 日
対象消費者	業務用
加熱後摂取/RTE	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　JAS 規格の主な項目**

	水分	酸価	よう素価	ﾎﾞｰﾏｰ数	過酸化物価
精製ﾗｰﾄﾞ	0.2 %以下	0.2 以下	55 以上 70 以下	70 以上	–
食用精製加工油脂	0.2 %以下	0.3 以下	–	–	3.0 以下

※　水素添加・エステル交換

■　水素添加・エステル交換移管する記載は、ここでは省略する。

【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　　水添・ｴｽﾃﾙ交換では触媒の除去（**重要**）

濾過　　ｽﾄﾚｰﾅｰ点検（**重要**）

（急冷練り合せ）　　精製ﾗｰﾄﾞのみ

充填・包装

（熟成）

検品

出荷