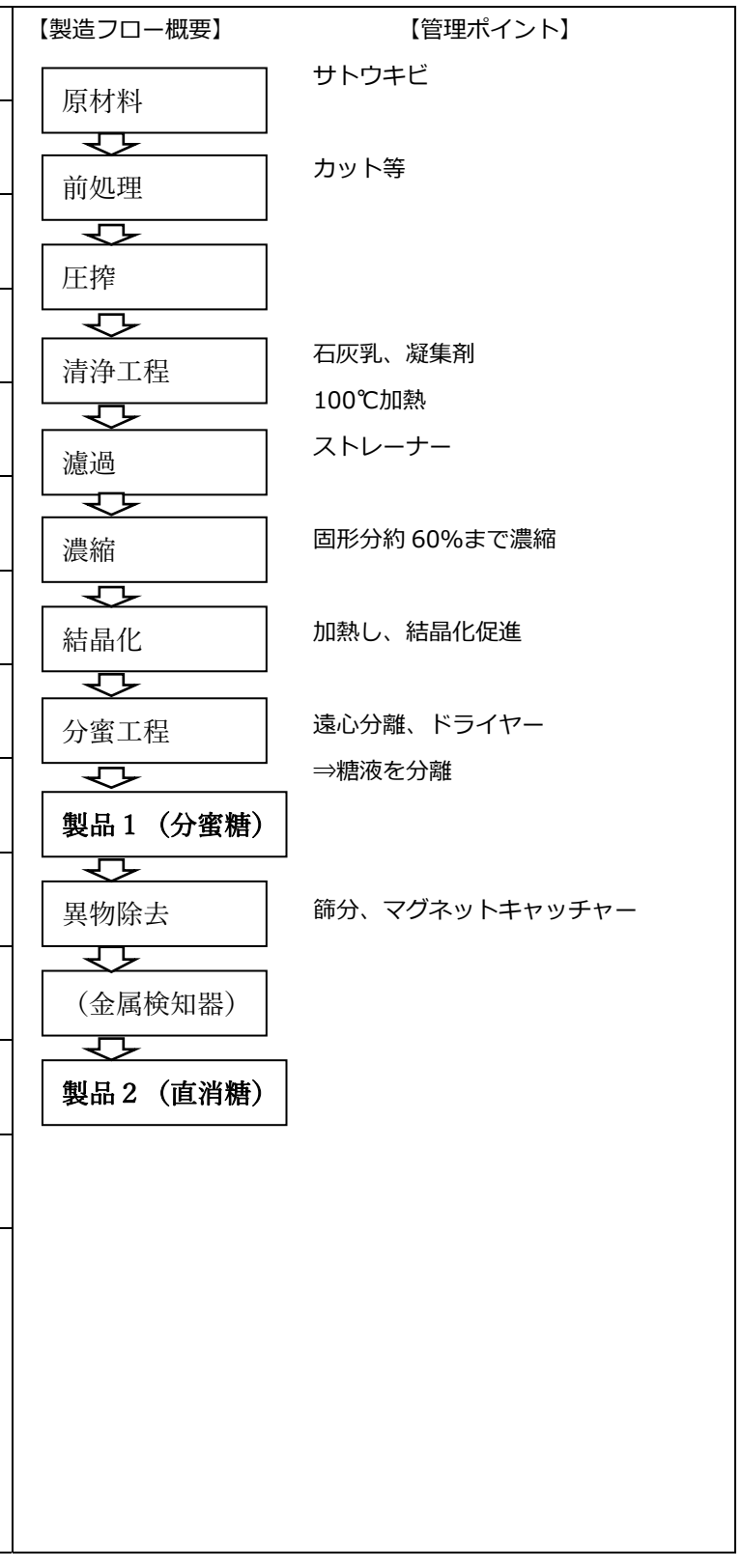７６	甘蔗分蜜糖（分蜜糖、直消糖）
主な原材料	サトウキビ
アレルギー食品	
規格基準等	
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：水分活性 0.6 程度
工程の加熱等の制御	加熱（煮る）：100℃の加熱（清浄工程、濃縮・結晶化工程）
工程の異物管理	ｽﾄﾚｰﾅｰ、篩分、ﾏｸﾞﾈｯﾄｷｬｯﾁｬｰ
重要な管理ポイント	設定せず
保存方法	常温保管
賞味/消費期限	
対象消費者	業務用（分蜜糖）、家庭用（一般消費者）（直消糖）
加熱後摂取/RTE	通常は加熱後摂取
記録類	①一般衛生管理（設備管理が多い）
備考