７７	玉子焼き、菌糸玉子、そぼろ　　（卵以外の具材が含まれる場合がある） （対象外：表面未殺菌卵使用品、伊達巻、製造後同一施設で販売されるもの）
主な原材料	洗浄殺菌鶏卵、殺菌液卵および未殺菌液卵　**※1** 調味料：砂糖、しょう油、みりん、塩、澱粉（含む加工澱粉）、植物油、醸造酢、L-グルタミン酸ナトリウム、かつお節系複合調味料、昆布系複合調味料など、 具材：ネギ、乾燥青海苔、茹で枝豆、鰻蒲焼き、しらす、椎茸、レンコン、かんぴょう、タケノコ等
アレルギー食品	卵、その他具材によって変わってくる
規格基準等	
製品の微生物制御	冷蔵(10℃以下)、冷凍（-15℃以下）
工程の加熱等の制御	加熱（焼成）：（品温 80℃以上。中心温度 75℃ 1 分以上相当。製品仕様変更毎に、カットして中心部分に火が通っているかを確認する） 調味料加熱：80℃以上で加熱溶解されたもの 具材加熱：75℃1 分以上同等以上の加熱、又は殺菌済みの原料を使用。熱の伝わりやすいもの（刻みねぎや乾燥海苔など）はそのまま使用。 加熱（包装後二次加熱）**※2** 冷却　　：4 時間以内に 10℃付近
工程の異物管理	玉子焼き原液のろ過、具材等の目視確認、（金検がある場合は金検）
重要な管理ポイント	原材料のアレルゲン管理、焼成加熱後の冷却、作動確認（金属検出機がある場合）、二次加熱(包装後二次加熱がある場合)　**※2** （加熱調理で、75℃ 1 分以上相当は担保でき、重要な管理ポイントとしない）
保存方法	冷蔵(10℃以下)：開封後は冷蔵庫に保管し、当日中に販売 冷凍（-15℃以下）：解凍後は冷蔵庫に保管
賞味/消費期限	冷蔵：開封後、10℃以下で 3 日以内、 冷凍：フローズンチルドで販売される。解凍後は３日以内。
対象消費者	家庭用（一般消費者）
加熱後摂取/RTE	加熱せずにそのまま喫食する
記録類	①一般衛生管理、②重要管理（ｱﾚﾙｹﾞﾝ、冷却、金検動作確認、二次加熱）
備考	**※1　<u>原料卵の保管</u>** ■　表面殺菌済み殻付き卵は、10℃以下で保存する。

【製造フロー概要】	【管理ポイント】
卵・液卵	信頼できる液卵製造施設、GP ｾﾝﾀｰから仕入。**※1（重要）**　未殺菌液卵は使用可能。
混合・攪拌	調味料等の投入は、80℃以上で加熱溶解されたもの
濾過	
鍋への注入	
（具材投入）	加熱殺菌されたもの、殺菌品、熱が通り易いものなど。ｱﾚﾙｹﾞﾝの確認（**重要**）
焼成加熱	品温 80℃以上になるため、所定の調理で殺菌は可能。官能評価で確認可能。
冷却	4 時時間以内に 10℃付近まで冷却（**重要**）
カット	
包装	二次加熱がなければそのまま出荷
（二次加熱）	中心温度 75℃ 1 分以上を前提に各社設定 （**重要**）
（二次冷却）	4 時時間以内に 10℃付近まで冷却
（金属検出器）	金検がなければ、器具等の目視確認 （**重要**）
梱包・出荷	冷凍、冷蔵