

8 0	塩たらこ（辛子めんたいこ原料）	【製造フロー概要】 原材料 ↓ 解凍 ↓ 洗浄 ↓ 塩蔵液浸漬 ↓ 熟成 ↓ 冷却 ↓ 異物除去 ↓ 保管 【管理ポイント】 冷凍生たらこ 24 時間以内。解凍後の品温 15℃以下 真水でよく洗う 十分に水分活性が低い塩蔵液 亜硝酸根の濃度に注意（重要） 室温 18～22℃。塩蔵時間 20 時間以上 冷蔵庫（10℃以下） 一旦温度を下げる。 室温 18～22℃。処理時間 3 時間以内 冷蔵(10℃以下) 中間原料
主な原材料	たらこ（冷凍）	
アレルギー食品		
規格基準等		
製品の微生物制御	冷蔵(10℃以下)	
工程の加熱等の制御	加熱なし。全系を通じて低温で加工。	
工程の異物管理	目視選別	
重要な管理ポイント	亜硝酸根の濃度管理※ 1、温度管理（品温管理、冷蔵庫・冷凍庫の温度管理）、 作業時間管理、使用機器の保守、異物混入防止	
保存方法	冷蔵(10℃以下)	
賞味/消費期限	中間製品	
対象消費者	中間製品	
加熱後摂取/RTE	中間製品	
記録類	①一般衛生管理、②重要管理点（原卵解凍、亜硝酸 Na）	
備考	※ 1 <u>亜硝酸根の濃度管理</u> ■ 亜硝酸根の残存量が 0.0050 g /kg 以下になるように亜硝酸 Na の使用量 を遵守し、記録を残す。	