8 1	乾燥ゆば	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
		原材料	大豆
主な原材料	大豆	精選・洗浄	
アレルギー食品	大豆	浸漬	
規格基準等		摩砕・生呉	
製品の微生物制御	静菌(乾燥): 水分活性が概ね 0.60	加熱・煮呉	 圧力釜で加圧加熱
工程の加熱等の制御	加熱:75℃以上 1分以上(豆乳の加熱工程は適合している)※ 1	絞り(豆乳)	濾過によりおからを除去
工程の異物管理	絞り工程、(手引書にはないが目視選別)	加熱	 75℃以上 1分以上
重要な管理ポイント	設定せず	湯葉揚げ	 器具に損槽がないことを確認する
保存方法	常温保存	細工	' 巻く、細断などの加工
賞味/消費期限	常温で半年~1年	乾燥	' 割れるくらいまで乾燥する
対象消費者	家庭用(一般消費者)、業務用(外食)	包装	水分活性 0.6 程度
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取(調理素材として使用)	出荷	
記録類	①一般衛生管理(加熱や乾燥等の工程の記録は含まない)		
備考	※1 豆乳の加熱工程について		
	■ 豆乳を加熱し、表面に張った蛋白質膜を湯葉揚げする際に、豆乳は 75℃		
	以上 1 分以上の加熱を受けており、加熱条件を重要管理点として管理す		
	る必要はない (湯葉揚げができれば殺菌できているとの解釈)。		

