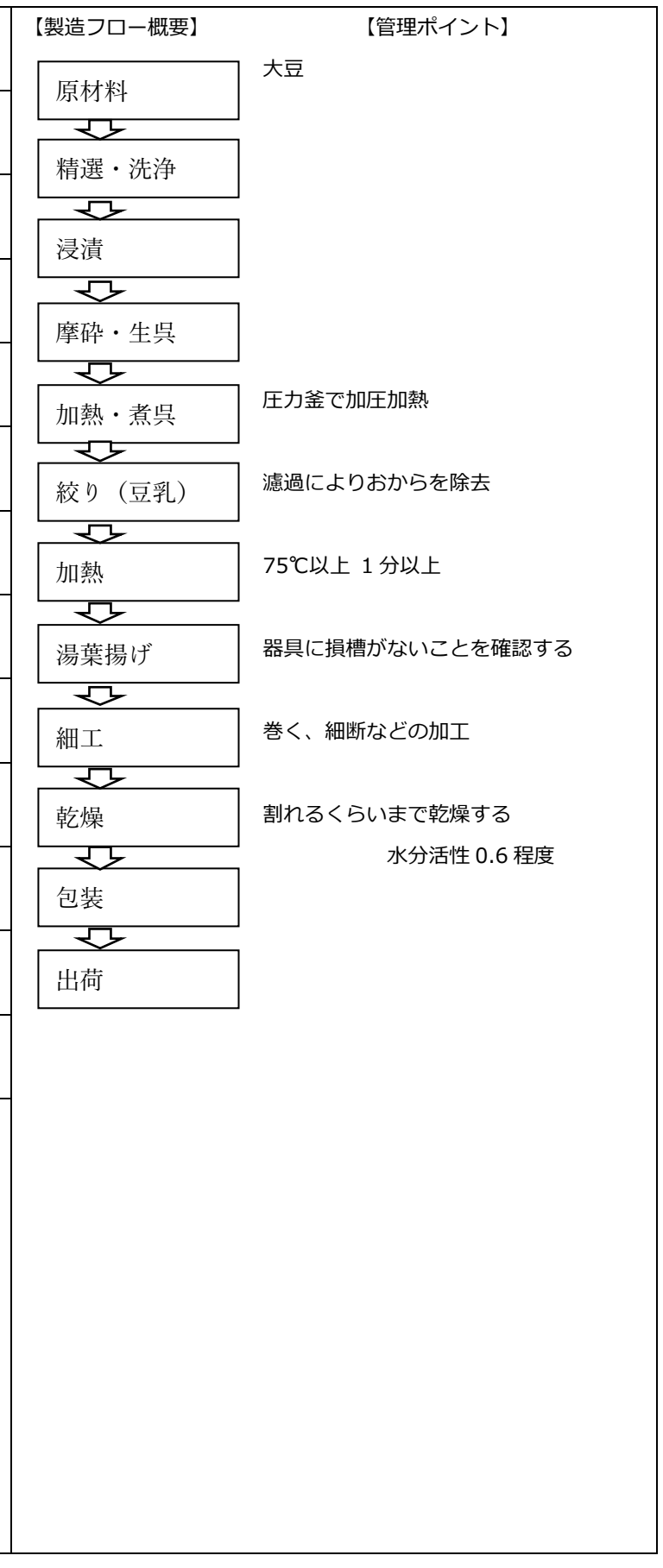８１	乾燥ゆば
主な原材料	大豆
アレルギー食品	大豆
規格基準等	
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：水分活性が概ね 0.60
工程の加熱等の制御	加熱：75℃以上 1 分以上（豆乳の加熱工程は適合している）**※1**
工程の異物管理	絞り工程、（手引書にはないが目視選別）
重要な管理ポイント	設定せず
保存方法	常温保存
賞味/消費期限	常温で半年～１年
対象消費者	家庭用（一般消費者）、業務用（外食）
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取（調理素材として使用）
記録類	①一般衛生管理（加熱や乾燥等の工程の記録は含まない）
備考	**※1　<u>豆乳の加熱工程について</u>** ■　豆乳を加熱し、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）。