

8 2	生ゆば（生ゆば、汲み上げゆば、つまみゆば）	【製造フロー概要】 大豆 原材料 ↓ 精選・洗浄 ↓ 浸漬 ↓ 摩砕・生呉 ↓ 加熱・煮呉 ↓ 絞り（豆乳） ↓ 加熱 ↓ 湯葉揚げ ↓ 包装 ↓ 冷却 ↓ 出荷 【管理ポイント】 大豆 圧力釜で加圧加熱 濾過によりおからを除去 75℃以上 1 分以上 器具に損槽がないことを確認する 2 時間以内に 10℃以下に冷却 冷蔵流通・冷蔵販売
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	冷蔵（10℃以下）	
工程の加熱等の制御	加熱（煮る）：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	冷蔵（10℃以下）	
賞味/消費期限	冷蔵で 3～6 日	
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。そのまま喫食。	
記録類	①一般衛生管理（加熱や冷却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）。	