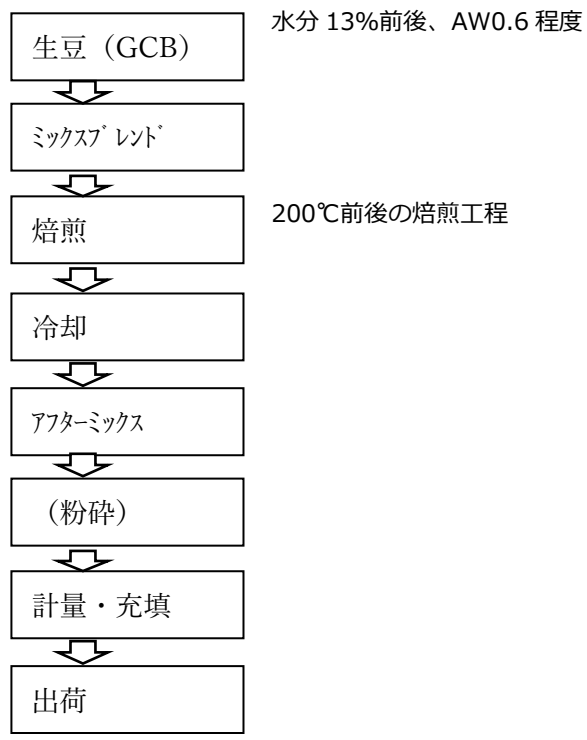
８４	レギュラーコーヒー（焙煎豆、焙煎後粉砕品）
主な原材料	ｺｰﾋｰ豆（Green Coffee Been：GCB）
アレルギー食品	
規格基準等	
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：水分含量 3～5%、水分活性は 0.2 付近。
工程の加熱等の制御	加熱（焙煎）：200℃前後の焙煎工程。
工程の異物管理	なし（ﾌｨﾙﾀｰで漉して飲むことが前提であり、物理的危害要因の検討は不要）
重要な管理ポイント	設定せず
保存方法	常温
賞味/消費期限	数か月～１年
対象消費者	家庭用（一般消費者）
加熱後摂取/RTE	熱水抽出を基本とする（水出しもある）
記録類	①一般衛生管理のみ（焙煎等工程管理の記録はない）
備考	**※１　<u>化学的危害要因</u>** ■　輸入時の検査により、カビ毒と農薬に関して、ある程度担保できている。 ■　ｺｰﾋｰ豆のｵｸﾗﾄｷｼﾝ A は、日本には規格基準はないが、EU では 5ppb とされている。

【製造フロー概要】　　【管理ポイント】