８５	天然ケーシング（ソーセージの皮）
主な原材料	めん羊・山羊腸、豚腸　（主に中国、豪州、ﾆｭｰｼﾞｰﾗﾝﾄﾞからの輸入）
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	なし
工程の異物管理	洗浄・塩抜き、洗浄時の目視検品
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	不明
対象消費者	業務用
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取（ｿｰｾｰｼﾞの皮）
記録類	①一般衛生管理
備考	

【製造フロー概要】	【管理ポイント】
原材料	めん羊・山羊腸、豚腸（いずれも塩漬け） 塩蔵（AW0.80 未満
⇩	
洗浄・塩抜き	異物除去
⇩	
原料解き	
⇩	
巻き取り	
⇩	
検品	異物選別
⇩	
梱包	
⇩	
冷蔵	10℃以下
⇩	
出荷	