８６	あんぽ柿
主な原材料	渋柿（平核無柿、蜂屋柿）
アレルギー食品	
規格基準等	二酸化硫黄の成分規格　**※1**
製品の微生物制御	静菌（AW）：水分 50%程度。AW0.83 未満。 真空包装・脱酸素剤封入を行う場合もある。
工程の加熱等の制御	加熱なし。硫黄燻蒸によるカビの発生防止　**※1**
工程の異物管理	刃物等の器具の破損・欠損の確認。検品での目視確認。
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	賞味期限　30 日程度
対象消費者	家庭用（一般消費者）
加熱後摂取/RTE	加熱せずそのまま喫食
記録類	①一般衛生管理、②工程管理（硫黄燻蒸、検品）
備考	**※1　<u>硫黄燻蒸</u>** ①　酸化酵素の働きを抑えて黒変（ﾌｪﾉｰﾙ化合物の重合）を防止する ②　果肉表面組織を崩壊させ乾燥を促進させる ③　カビの発生を抑制する 【二酸化硫黄の成分規格】 ■　干し柿などの乾燥果実の二酸化硫黄の使用基準量は、2000ppm。 【適正な使用量】 ■　製品 150 ㎏を収容する時の硫黄投入量目安 ・　平核無柿：20～25g/1.5 ㎥で 30 分間にて燻蒸 ・　蜂屋柿　：25～50g/1.5 ㎥で 30 分間にて燻蒸 **※2　<u>乾燥</u>** ■　自然乾燥の場合は、鳥・虫の対策を講じ、目安は 30 日以上。 ■　13 日以上の自然乾燥で、二酸化硫黄の残留が基準値 2.0g/kg 未満となる

【製造フロー概要】	【管理ポイント】
原材料	渋柿 汚れ、残留農薬等の問題がないもの
⇩	
目視選別	
⇩	
皮むき	手指等からの交差汚染防止 刃物の破損・欠損の確認
⇩	
連吊り	ﾛｰﾌﾟに吊るし、連を作る。
⇩	
硫黄燻蒸	硫黄投入量と燻蒸時間の厳守。 備考参照　**※1**
⇩	
乾燥	自然乾燥/機械乾燥。乾燥不良がない管理 **※2**
⇩	
検品・包装	異物・包装不良の除去
⇩	
出荷	