８７	黒糖（加工黒糖（砂糖との混合品）は対象外）
主な原材料	サトウキビ
アレルギー食品	
規格基準等	
製品の微生物制御	水分活性 0.6～0.7 程度（水分９％程度）
工程の加熱等の制御	100℃の加熱（清浄工程、濃縮・結晶化工程）
工程の異物管理	ｽﾄﾚｰﾅｰ
重要な管理ポイント	設定せず（金属異物管理が重要と書いてあるが、重要管理として設定せず）
保存方法	常温保管
賞味/消費期限	１～２年
対象消費者	家庭用（一般消費者）、業務用
加熱後摂取/RTE	加熱せずそのまま喫食、業務用は加熱後摂取
記録類	①一般衛生管理のみ
備考	分蜜糖に比べ、ストレーナー以降の異物除去工程がない。

【製造フロー概要】	【管理ポイント】
原材料	サトウキビ
前処理	カット等
圧搾	
清浄工程	石灰乳（pH7.0～7.4 に調整）、凝集剤 100℃加熱
濾過	ストレーナー
濃縮	固形分約 60%まで濃縮 （直火平釜、機械化：効用缶）
仕上げ工程	加熱し、結晶化促進
冷却	遠心分離、ドライヤー
形成・包装	カット、包装
出荷	黒糖