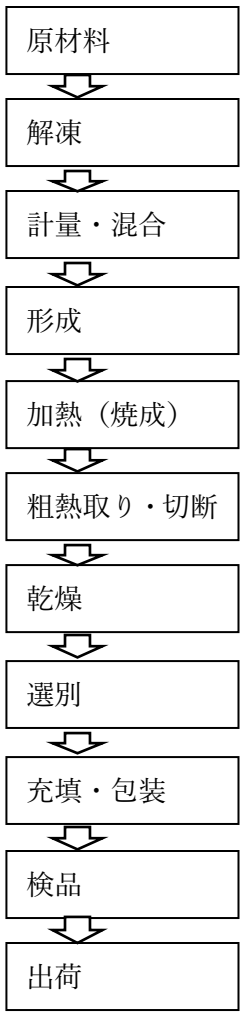
８９	麩（焼麩）
主な原材料	小麦ｸﾞﾙﾃﾝ、小麦粉、もち粉（もち米粉）、着色料等
アレルギー食品	小麦
規格基準等	
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：AW0.75 前後
工程の加熱等の制御	焼成：160℃
工程の異物管理	設備・器具の破損・欠損の確認。
重要な管理ポイント	乾燥：AW0.75 前後。乾燥の終点は手触りや目視で確認
保存方法	常温
賞味/消費期限	賞味期限　２年程度
対象消費者	家庭用（一般消費者）
加熱後摂取/RTE	加熱後喫食
記録類	①一般衛生管理、②工程管理（乾燥状態）
備考	

【製造フロー概要】　　【管理ポイント】