９０	麩（生麩）
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	冷蔵・冷凍
工程の加熱等の制御	加熱（茹で・蒸し）：85℃以上 10 分以上の加熱で、中心温度 75℃以上 1 分以上を確実にする
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	加熱（煮る・蒸し）、二次冷却（1 時間以内に 10℃以下）
保存方法	冷蔵（10℃以下）、冷凍（0℃以下）
賞味/消費期限	冷蔵：消費期限 3 日程度、冷凍：賞味期限 1 年程度
対象消費者	業務用（主に料理店で使用）
加熱後摂取/RTE	加熱後喫食
記録類	一般衛生管理、②工程管理（加熱条件、冷却条件、出荷判定）
備考	

【製造フロー概要】	【管理ポイント】
原材料	小麦ｸﾞﾙﾃﾝ
⇩ 解凍	冷蔵庫又は流水中での解凍 解凍後は速やかに冷蔵保管
⇩ 計量・混合	生地の製造（小麦粉又はもち粉と混合） 設備・器具の欠損・破損の有無を確認
⇩ 形成	
⇩ 加熱（茹で・蒸し）	85℃以上 10 分以上とすることで、75℃以上 1 分以上を確実にする（**重要**）
⇩ 型外し	手指からの交差汚染に注意
⇩ 一次冷却	主に水冷（飲用適の水）
⇩ 二次冷却	冷蔵庫・冷凍庫で 4 時間以上の冷却。 1 時間以内に中心温度 10℃以下。（**重要**）
⇩ 番重詰め	
⇩ 検品	
⇩ 冷蔵・冷凍	
⇩ 出荷	
冷蔵・冷凍で出荷。	