| | |
|---|---|
| ９２ | 黒にんにく |
| 主な原材料 | にんにく |
| アレルギー食品 | |
| 規格基準等 | |
| 製品の微生物制御 | 静菌（AW）：水分 50%以下、AW の詳細は備考参照 **※1**<br><br>真空包装や脱酸素剤封入を行うことがある（カビ対策と思われる）。 |
| 工程の加熱等の制御 | 加熱（熟成）：60～75℃の温度で 14 日以上（一般的に、15 日～30 日）。 |
| 工程の異物管理 | 目視確認、検品 |
| 重要な管理ポイント | 設定せず |
| 保存方法 | 常温：真空包装や脱酸素剤封入の場合もある |
| 賞味/消費期限 | 賞味期限　１年以内 |
| 対象消費者 | 家庭用（一般消費者） |
| 加熱後摂取/RTE | 皮をむいてそのまま喫食。 |
| 記録類 | ①一般衛生管理、②工程管理（熟成温度・熟成期間） |
| 備考 | **※1　<u>製品の AW・pH</u>**<br><br>■　鱗片(外皮)：0.75 程度　保護葉(薄皮)：0.80 程度　貯蔵葉(実)：0.85 程度<br><br>**※　<u>製品の pH</u>**<br><br>■　pH4.0～pH5.0 |

【製造フロー概要】　　【管理ポイント】

原材料
↓
熟成準備
↓
加熱熟成
↓
保管・選別
↓
包装
↓
検品
↓
出荷

にんにく（国産、外国産）
土壌菌、残留農薬等に問題がないこと
熟成用ｺﾝﾃﾅに入れる。
適切な量と並べ方に注意。
60～75℃の温度で 14 日以上。
（一般的に、15 日～30 日）

真空包装や脱酸素剤封入を行う場合がある。

異物の混入やｼｰﾙ不良等を確認する。