９３	食用オリーブ油
主な原材料	オリーブの実
アレルギー食品	
規格基準等	日本農林規格　酸価：2.0 以下（日本農林規格なので、規格基準ではない）
製品の微生物制御	静菌（AW）：AW0.33 程度
工程の加熱等の制御	加熱なし。遠心分離等による油の脱水
工程の異物管理	設備等の破損・欠損確認。ﾌｨﾙﾀｰ濾過、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　備考参照　**※1**
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	①一般衛生管理のみ
備考	**※1　<u>未開封の食用油脂の賞味期限の目安</u>**（(一財）日本植物油脂協会 HP） ■　缶・着色ガラス瓶・紙容器：製造後約２年 ■　無色ガラス瓶　　：製造後約１年半 ■　プラスチック容器　　：製造後約１年

【製造フロー概要】	【管理ポイント】
原材料	ｵﾘｰﾌﾞの実。 異物、残留農薬等の問題がないもの
⇩ 選別	不良果実・夾雑物・異物の除去
⇩ 洗浄	
⇩ 破砕	機械による破砕 設備の汚れ、破損・欠損の有無の確認
⇩ 攪拌	
⇩ 遠心分離	油分と水分の分離状態を目視確認 水分が混ざるｵﾘｰﾌﾞ油は廃棄する
⇩ 濾過	ﾌｨﾙﾀｰ濾過（異物除去） ﾌｨﾙﾀｰ・濾過機に異常がないことを確認
⇩ 貯蔵	
⇩ 充填	充填設備に問題がないことを確認 包材（容器・ｷｬｯﾌﾟ）の破損等の確認
⇩ 検品	ｼｰﾙ状態や異物混入の有無の確認
⇩ 出荷	