

100	凍り豆腐（凍り豆腐、一夜凍り）	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	大豆	原材料	大豆
アレルギー食品	大豆	↓ 洗浄・浸漬	異物除去
規格基準等	凝固までは、豆腐の規格基準（告示370号）に準ずる	↓ 摩砕	
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：水分活性 0.75 程度	↓ 加熱殺菌	2分以上の煮沸（重要）
工程の加熱等の制御	豆汁・豆乳の加熱殺菌（沸騰 2分以上）	↓ 分離	濾過（異物除去）。おからの分離。
工程の異物管理	大豆の洗浄。豆乳でのろ過等。	↓ 豆乳	
重要な管理ポイント	加熱殺菌：沸騰状態で2分間以上加熱	↓ 凝固・成型・冷却	
保存方法	常温保存（一夜凍りは、冷凍（-4℃以下）で流通）	↓ 切断	
賞味/消費期限	凍り豆腐：6か月、一夜凍り：1年（冷凍）	↓ 豆腐	
対象消費者	家庭用	↓ 凍結・熟成	-4℃以下で凍結 熟成することで独特の食感が出る。
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取	↓ 一夜凍り	乾燥しないものを「一夜凍り」で販売。 「一夜凍り」は-4℃で流通・販売 （機械脱水するものもある）
記録類	①一般衛生管理、②工程管理（大豆の洗浄、加熱殺菌の温度と時間、乾燥状態）	↓ (脱水)	
備考	■ 凍結は、網目構造を形成し、食感を整えるために実行されている。	↓ 編み上げ	
	■ 乾燥時に溶けたとしても、寒さもあり、微生物の増殖はない（凍結乾燥しているわけではない）	↓ 乾燥	自然乾燥も機械乾燥もある 乾燥状態は、手触り等で確認する 形を整える
	■ 「一夜凍り」は乾燥しないため、冷凍流通・冷凍販売を行う（-4℃）	↓ 選別	
		↓ 検品・包装	凍り豆腐
		↓ 出荷	常温流通・常温販売