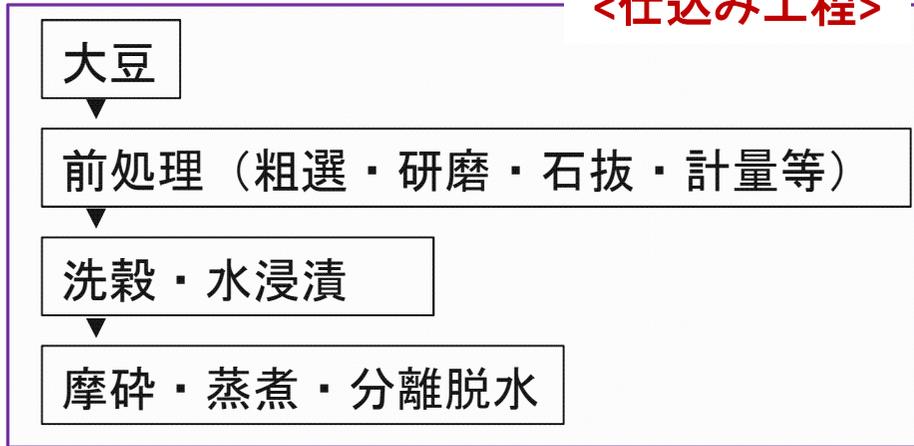


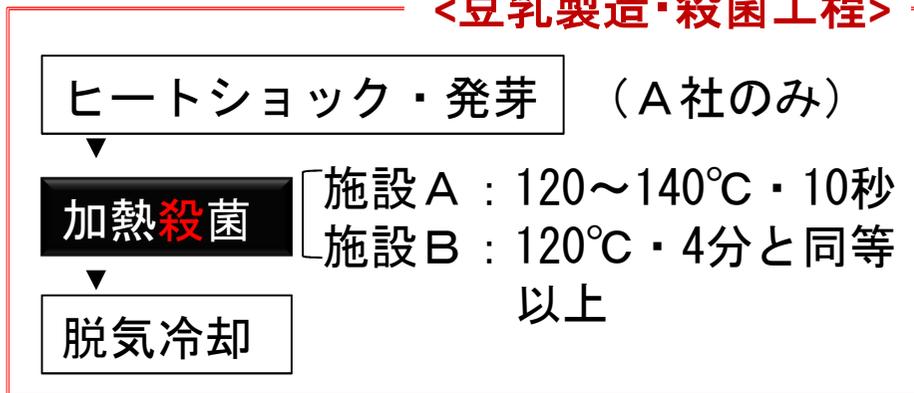
# 無菌充填豆腐の製造工程概要

資料 2 - 2  
食品規格部会  
平成29年2月23日

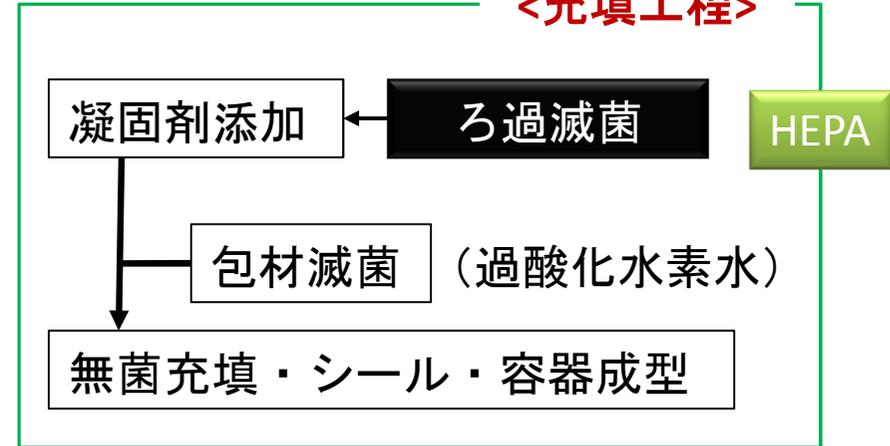
## <仕込み工程>



## <豆乳製造・殺菌工程>



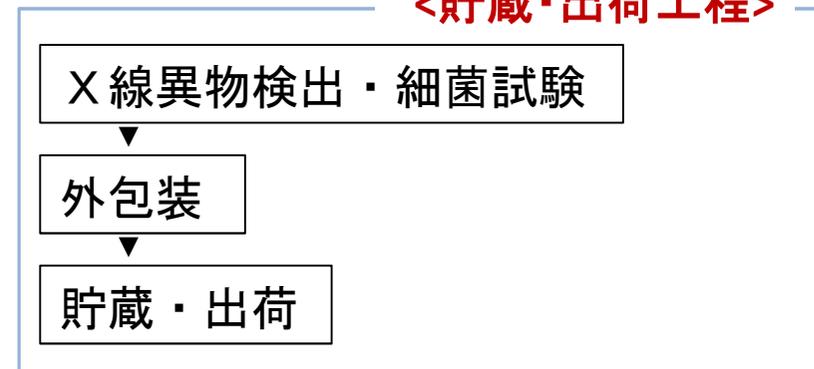
## <充填工程>



## <加熱凝固工程>



## <貯蔵・出荷工程>



# 無菌充填豆腐の製造工程を通じた 細菌汚染動態

		衛生指標菌数 (平均値・CFU/g)			
施設	検体	一般細菌	大腸菌群	好気性芽胞形成菌	嫌気性芽胞形成菌
A	原料大豆	7.9E+03	ND	3.5E+03	ND
	浸漬大豆	4.3E+06	ND	3.4E+05	ND
	加熱殺菌後凝固剤添加前の豆乳	ND	ND	ND	ND
	最終製品	ND	ND	ND	ND
B	原料大豆	8.2E+03	3.8E+03	9.1E+03	ND
	浸漬大豆	7.3E+04	2.5E+04	4.9E+04	ND
	加熱殺菌前凝固剤添加前の豆乳	1.3E-01	ND	1.3E-01	ND
	最終製品	ND	ND	ND	ND

(ND, 検出されず)