

第28号 きゅうりのしょうゆ煮の認証基準

平成17年3月24日制定

第1 適用の範囲
この基準は、山梨県内で製造されたきゅうりのしょうゆ煮に適用する。

第2 定義
この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
きゅうりのしょうゆ煮	きゅうりを塩で漬け込み、塩出しした後、しょうゆで煮たもの。

第3 品質及び品質表示
1 きゅうりのしょうゆ煮の品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。

区分		基準
品質	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 きゅうり 山梨県内で生産されたものであること。 2 しょうが 3 調味料（塩、醤油、砂糖等） 4 香辛料（唐辛子等）
		食品添加物 調味料由来のもの以外のものを使用していないこと。
	性状	1 固有の香味が良好であり、硬軟及び食味が良好であること。 2 外観及び色沢が良好であること。
	異物	混入していないこと。
	容器又は包装の状態	清潔で、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されていること。
表示	一括表示事項	加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に基づき、容器又は包装の見やすい場所に表示されていること。
	表示の方法	
	表示禁止事項	
特別表示事項及びその表示事項	1 認証マーク若しくは認証マークの近接した箇所に「きゅうりのしょうゆ煮」と表示することができる。 2 製品には「山梨県産きゅうり100%使用」等と表示することができる。	

第4 製造施設等
製造施設、製造機械及び保管施設は、食品衛生法に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理
1 製造に当たっては、食品衛生法を遵守し、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。
2 食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法
認証のための適合審査は、山梨県農産物等認証要綱に基づき行うものとする。