

第 4 7 号 乾燥果実認証基準

平成 2 3 年 3 月 1 5 日 制定

第 1 適用の範囲

この基準は、山梨県内で生産された、果実を用い、県内の加工施設で製造された乾燥果実に適用する。

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、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
乾燥果実	果実を、生または加熱後に乾燥加工（フレーク状又は粉末状にしたものを含む）したもの。

第 3 品質及び品質表示

1 乾燥果実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	山梨県内で生産された果実。
	食 品 添 加 物 以 外 の 原 材 料	次に掲げる食品添加物のほかに使用しないこと。 1 L-アスコルビン酸（ビタミンC） 2 酸化防止のために使用する二酸化硫黄
	性 状	色沢及び香味が良好であること。
	異 物	混入していないこと。
	容 器 又 は 包 装 の 状 態	清潔で適正な資材を用いて包装されていること。
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）」の規定に従って表示すること。
	表 示 の 方 法	
	表 示 禁 止 事 項	
	特 別 表 示 事 項 及 び そ の 表 示 方 法	1 認証マーク若しくは認証マークの近接した箇所に「乾燥果実」と表示することができる。 2 製品には「山梨県産〇〇使用」等と表示することができる（〇〇は、果実名）。

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

認証のために適合審査は、山梨県農産物等認証要綱に基づき行うものとする。