

第21号 果物のシロップ漬けの認証基準

平成16年	4月14日	制定
平成19年	3月28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果物のシロップ漬けに適用する。

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
果物のシロップ漬け	果実の果肉を、糖液等とともに容器に詰めて加熱殺菌したものをいう。

第3 品質及び品質表示
1 シロップ漬け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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;">原材料</td> <td style="width: 10%;">食品添加物以外の原材料</td> <td>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 果実 山梨県内で生産されたものであること。 2 砂糖 3 食塩 4 柑橘類の果汁（レモン汁等） 5 酒類 6 寒天</td> </tr> <tr> <td></td> <td>食品添加物</td> <td>使用していないこと。</td> </tr> </table>	原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 果実 山梨県内で生産されたものであること。 2 砂糖 3 食塩 4 柑橘類の果汁（レモン汁等） 5 酒類 6 寒天		食品添加物	使用していないこと。
	原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 果実 山梨県内で生産されたものであること。 2 砂糖 3 食塩 4 柑橘類の果汁（レモン汁等） 5 酒類 6 寒天				
		食品添加物	使用していないこと。				
	性状	1 固有の香味が良好であり、異味異臭がないこと。 2 熟度及び硬軟が適当であること。 3 固有の色沢が良好であり、褐変及び紫変がほとんどないこと。 4 果肉の大きさ及び厚さがおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好であること。 5 病虫害こん及び損傷がほとんどないこと。					
	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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;">一括表示事項</td> <td style="width: 10%;"></td> <td rowspan="2">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）又は包装の見やすい場所に農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準（平成14年7月24日農林水産省告示第1306号）に基づき表示されていること。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">表示の方法</td> <td></td> </tr> </table>	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）又は包装の見やすい場所に農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準（平成14年7月24日農林水産省告示第1306号）に基づき表示されていること。	表示の方法		
	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）又は包装の見やすい場所に農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準（平成14年7月24日農林水産省告示第1306号）に基づき表示されていること。				
	表示の方法						
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「果物のシロップ漬け」と表示することができる。 2 製品には「山梨県産果実100%使用」等と表示することができる。						
表示禁止事項	1 次に掲げる事項は、これを表示してはならないこと。用語（品評会等で受賞が推された年、賞も併記している）及び官庁表示事項の用語。天然、自然、純正、その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真、その他の表示						

- 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
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。
- 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。