

第16号 かりんはちみつ漬けの認証基準

平成 9年 3月28日制定
平成13年 3月28日改正
平成18年12月13日改正

第1 適用の範囲

この基準は、山梨県内の製造工場で製造されたかりんはちみつ漬けに適用する。

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
かりんはちみつ漬け	はちみつにかりんをスライスして種を抜いたものを加えて、7～10日間つけ込み、かりんのエキスを十分出したものを加熱処理したものをいう。

第3 品質及び品質表示

1 かりんはちみつ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	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 かりん 山梨県内で生産されたかりんであること 2 はちみつ
		食品添加物	食品衛生法施行規則第12条の規定による食品添加物のうち、次に掲げるもの以外を使用していないこと。 1 酸化防止剤
	性 状	1 はちみつの甘味とかりんの渋味があり、硬軟が良好であるもの。 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。	
	一括表示事項	次の事項を一括して表示してあること。 (1) 品名 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限(品質保持期限) (5) 保存方法 (6) 製造業者又は販売業者の氏名又は名称及び住所	
表示の方法	1 一括表示事項に規定する事項の表示は容器又は包装の見やすい箇所に次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 かりんはちみつ漬けと記載すること。		

