

第24号 地菜の油炒めの認証基準

平成16年4月14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地菜の油炒めに適用する。

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 |
|--------|---|
| 地菜の油炒め | 山梨県内で生産されている野沢菜、鳴沢菜、長禅寺菜などの一般的に地菜と呼ばれている葉菜類（以下「地菜」という。）を、よく炒めて味付けしたものをいう。 |

第3 品質及び品質表示
1 地菜の油炒め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 地菜 山梨県内で生産されたものであること。 2 調味料（醤油、砂糖、みりん等） 3 食用油脂 4 香辛料 |
| | | 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、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）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「地菜の油炒め」と表示することができる。 2 製品には「山梨県産野沢菜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。