

第 2 7 号 ニジマスの梅酒煮の認証基準

平成 1 7 年 3 月 2 4 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ニジマスの梅酒煮であって缶詰及び瓶詰以外のものに適用する。

第 2 定義

この基準においてニジマスの梅酒煮とは、ニジマス（冷凍品を除く。）を梅酒、醤油、砂糖等の調味料で煮込んだものをいう。

第 3 使用原材料

使用するニジマスは、山梨県内で養殖または漁獲したものであること。また、梅酒に使用する梅は、山梨県で生産されたものであること。

第 4 品質基準

品質については、次のとおりとする。

- (1) 香味、肉質が良好であること。
- (2) 食品添加物は、使用していないこと。
- (3) 形がおおむね整っており、かつ、異物が混入していないこと。
- (4) 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。
- (5) 製品の外観が良好であること。

第 5 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
- (5) 保存方法
- (6) 製造業者または販売業者の氏名または名称及び所在地

第 6 表示の方法

1 前条の(1) から(5) までの事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。

- (1) 品名
「ニジマスの梅酒煮」と記載すること。
- (2) 原材料名
使用した原材料を、次に定めるところにより、ア、イの順に記載すること。
ア 原材料は、「ニジマス」と記載すること。
イ 梅酒煮に使用した原材料は、次に定めるところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。
(ア) 「梅酒」、「醤油」、「砂糖」等、その最も一般的な名称をもって記載すること。
- (3) 内容量
内容重量をグラムまたはキログラムの単位で、単位を明記して記載すること

(4) 賞味期限

賞味期限を次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限までの期間が3ヶ月以内のものにあては、次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成7年1月1日

(イ) 7 . 1 . 1

(ウ) 1 9 9 5 . 1 . 1

(エ) 9 5 . 1 . 1

イ 製造から賞味期限までの期間が3ヶ月を越えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成7年1月

b 7 . 1

c 1 9 9 5 . 1

d 9 5 . 1

(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(5) 保存方法

「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10 以下で保存すること」等と記載すること。

2 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、容器若しくは包装の見やすい箇所にしてあること。

第7 特別表示事項

1 認証マーク若しくは認証マークの近接した箇所に「ニジマスの梅酒煮」と表示することができる。

2 製品には、「山梨県産ニジマス使用」等と表示することができる。

第8 表示禁止事項

次に掲げる事項は、これを表示していないこと。

(1) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語（品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。

(2) 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語。

(3) 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9 生産・製造等の施設及び品質管理

1 食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく適正な製造、加工及び施設の管理がなされていること。

2 不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）及び山梨県消費生活の保護に関する条例（昭和50年山梨県条例第11号）の規定に適合していること。