

# 第35号 納豆の認証基準

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納豆に適用する。

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
納豆	蒸煮した丸大豆又はひきわり大豆を納豆菌により発酵、熟成させたものをいう。

第3 品質及び品質表示  
1 納豆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	1 山梨県内で生産された大豆以外のものを使用していないこと。 2 遺伝子組み換え大豆を使用していないこと。
		食品添加物 使用していないこと（たれ、からしは除外する。）
	性状	1 香味、口あたり、歯ごたえ及び色沢が良好で、かつ変色及び異味異臭がないこと。 2 系引きの状態が良好であること。 3 粒の形が整っていること。 4 粒の大きさがほぼ揃っていること。
	異物	混入していないこと。
	容器又は包装の状態	清潔で、十分な強度を有する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）」及び「遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準（平成12年3月31日農林水産省告示第517号）」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「納豆」と表示することができる。 2 製品には「山梨県産大豆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。