

第25号 しいたけの旨煮の認証基準

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しいたけの旨煮に適用する。

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
しいたけの旨煮	しいたけに醤油、砂糖、みりん等を加えて甘辛く煮上げたものをいう。

第3 品質及び品質表示
1 しいたけの旨煮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 1 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 しいたけ 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 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、硬軟及び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、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	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「しいたけの旨煮」と表示することができる。 2 原材料の「しいたけ」については、「生しいたけ」又は「干ししいたけ」を使用していることが消費者に識別できるよう表示すること。 3 製品には「山梨県産しいたけ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。