

第 5 3 号 バジルソース認証基準

平成 2 6 年 3 月 2 6 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バジルソースに適用する。

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
バジルソース	バジルにオリーブオイル、食塩等を加え、ソース状にしたものをいう。

第 3 品質及び品質表示

1 バジルソース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	バジル	山梨県内で生産されたものであること。
	材料	バジル以外の原材料	オリーブオイル、松の実、にんにく、チーズ、調味料（食塩、胡椒その他調味料として使用するもの）等とする。
		食品添加物	使用していないこと。
	性状	色沢及び香味が良好であること。	
	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 1 2 年 3 月 3 1 日農林水産省告示第 5 1 3 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「バジルソース」と表示することができる。 2 製品には「山梨県産バジル使用」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

認証のために適合審査は、山梨県農産物等認証要綱に基づき行うものとする。