

第 5 6 号 練り梅の認証基準

平成 2 8 年 3 月 3 0 日 制定

第 1 適用の範囲

この基準は、山梨県内に住所または主たる事務所が存在する食品製造業者が、県内に所在する製造所で製造した「練り梅」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
練り梅	梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し（以下「梅漬け等」という）のいずれかから種やへた等の夾雑物を取り除き、ペースト状にし、調味料や削り節等で味を整えたものをいう。

第 3 品質及び品質表示

1 練り梅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を使用していないこと。 1 梅 山梨県内で生産されたものであること。 2 梅漬け等 山梨県内で生産された梅を認証事業者が自ら加工したものであり、第三者が製造したものは認めないものであること。 また、食品表示基準（平成二十七年三月二十日内閣府令第十号）別表第三に規定する梅漬け等の定義に準じた方法により加工するものとするが、同定義に定めのない原材料の使用は差し支えないものであること。ただし、食品添加物については、保存料のみ使用を認めるものであること。 3 調味料（風味調味料を含む） 4 削り節 5 しそ
		食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 ただし、その使用にあつては、食品衛生法及び関連法令の定めを遵守すること。 1 調味料由来のもの。
	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	異物が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		食品表示基準（平成二十七年三月二十日内閣府令第十号）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		1 認証マーク若しくは認証マークの近接した箇所に「練り

	びその表示方法	梅」と表示することができる。 2 製品には「山梨県産梅使用」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、適切な管理をおこなうこと。
- 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おこなうものとする。

第7 技術指導

認証を受けた製造事業者は、国、県関係機関が実施する製造技術、品質管理、衛生等に関する指導を積極的に受けるように努めること。

なお、製品検査で実施する検査項目は、保健所の指導を受けること。