

第 5 7 号 ポタージュの素の認証基準

平成 2 9 年 3 月 2 9 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「ポタージュの素」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
ポタージュの素	調味料等により調製したペースト状の野菜であって、水若しくは牛乳等を加えて加熱し、又は熱湯若しくは加熱した牛乳等を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。

第 3 品質及び品質表示

1 ポタージュの素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	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 野菜 主たる原材料として使用するものは、山梨県内で生産されたものであること。 2 調味料（食塩、砂糖、麴、たまねぎ粉等） 3 洋風だし（洋風スープの素を含む） 4 穀粉、でん粉 5 バター、生クリーム等の乳製品
	食品添加物	調味料及び洋風スープの素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、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 禁 止 事 項	
	特 別 表 示 事 項 及 び 其 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「ポタージュの素」と表示することができる。 2 製品には山梨県産野菜及び果実を使用している旨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

認証のための適合審査は、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。