

第 5 0 号 なすの煮付けの認証基準

平成 2 5 年 3 月 2 8 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なすの煮付けに適用する。

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
なすの煮付け	塩漬けにしたなすに醤油等調味料、生姜、酒等を加え煮たものをいう。

第 3 品質及び品質表示

1 なすの煮付け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 塩漬けなす（なす、食塩） なすは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、風味調味料） 3 生姜 4 酒 5 香辛料
	食品添加物	調味料（アミノ酸等）以外のものを使用しないこと。
	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 表 示 の 方 法 表 示 禁 止 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。
	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「なすの煮付け」と表示することができる。 2 製品には「山梨県産なす 1 0 0 % 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。