

はまなみその認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、福井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「はまなみそ」に適用する。

第2 定義

この基準において「はまなみそ」とは、大豆を蒸煮したものに炒ったひき割小麦又は裸麦を加え、こうじ菌を培養したものに（米こうじを加えることもある）食塩水を加えて発酵、熟成させて「もろみ」を作り、これに塩漬けしたナス等（しその実、白ごま等を加えることもある）を加えて調味した半固体状のものをいう。

第3 品質及び品質表示

はまなみそ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	使用原材料	大豆は福井県内で生産されたもののみを使用していること。												
	性 状	香味と色沢が良好であり、異味異臭がないこと。 適度の軟らかさ、粘稠度があること。												
	異 物	混入していないこと。												
	食品添加物	調味料（アミノ酸等）、天然甘味料、酒精、カラメル色素以外の食品添加物を使用していないこと。												
	包装の状態	十分な強度を有する資材を用いて密封してあること。												
	内 容 量	表示重量に適合していること。												
表 示	一括表示事項	加工食品品質表示基準（平成 12 年農林水産省告示第 513 号）の規定に従って表示すること。 (表示例) <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>名 称</td> <td>加工味噌（はまなみそ）</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>大豆（福井県産）、小麦、食塩、ナス、調味料（アミノ酸等）、甘味料、酒精、カラメル色素</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>〇〇グラム</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>平成 年 月 日</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>15度以下で保存すること</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地</td> </tr> </table>	名 称	加工味噌（はまなみそ）	原材料名	大豆（福井県産）、小麦、食塩、ナス、調味料（アミノ酸等）、甘味料、酒精、カラメル色素	内 容 量	〇〇グラム	賞味期限	平成 年 月 日	保存方法	15度以下で保存すること	製 造 者	〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地
	名 称	加工味噌（はまなみそ）												
	原材料名	大豆（福井県産）、小麦、食塩、ナス、調味料（アミノ酸等）、甘味料、酒精、カラメル色素												
内 容 量	〇〇グラム													
賞味期限	平成 年 月 日													
保存方法	15度以下で保存すること													
製 造 者	〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地													
特別表示事項及びその表示方法	一括表示事項外に認証マークを表示するとともに「福井県産〇〇使用」等福井県産を使用した旨を記載することができる。													
表示禁止事項	品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語（品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語は表示していないこと。													

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）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 生産・製造管理

古くから伝承されている技法もしくはこれに新しい技術を加えて製造したもので、原材料から製品にするまでの工程において、食品衛生法の遵守し、適正な製造管理をすること。

2 生産・製造責任者の資格及び人数

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、「厳選ふくいの味」認証要綱に基づく。

第7 技術指導

認証を受けた製造業者は、国や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。