

# 米菓の認証基準

## 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「米菓」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
米菓	もち米、うるち米を主原料とし、これを蒸し、餅状に調整し、細断、型抜、乾燥又はねかせ等の工程を経た後、これを炒り上げ又は焼き上げて、製品化したもの。 または、これに雑穀類、海藻類、豆類、ごま、醤油、砂糖、食塩等味又は香りを付与するための風味原料を加えて製品化したもの。
かきもち	水洗いしたもち米を水漬けし、せいろに入れて蒸気で蒸したものを杵等について「もち」にし、これを切断したものをワラ等の紐に結び、自然乾燥させたもの、または、これに準じた方法で乾燥させたものをいう。 また、風味をひきたてるために食塩、豆類、海藻等の風味原材料を混ぜることができる。

## 第3 品質及び品質表示

米菓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	米は、福井県内で生産されたもののみを使用していること。 風味原材料以外のものを使用しないこと。										
	性状	米菓：米菓固有の食感・香味・色沢を有し、かつ異味異臭がないこと。 かきもち：変色がなく、損傷、割れが少なく、変質していないこと。										
	異物	含まれていないこと。										
	食品添加物	調味料（アミノ酸等）以外は使用していないこと。										
	水分	かきもちにおいては、おおむね14～15%であること。										
	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: 40px;"> <tbody> <tr> <td>名称</td> <td>「米菓」又は「あられ」等</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>米（福井県産）、風味原材料と使用したものは、その一般的な名称をもって製品重量に占める割合の多いものから順に記載。</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>〇〇グラム（ 枚）</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>商品の特性により「直射日光、高温・多湿の場所での保存は避けてください。」等を記載。</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> </tbody> </table>	名称	「米菓」又は「あられ」等	原材料名	米（福井県産）、風味原材料と使用したものは、その一般的な名称をもって製品重量に占める割合の多いものから順に記載。	内容量	〇〇グラム（ 枚）	賞味期限	平成 年 月 日	保存方法	商品の特性により「直射日光、高温・多湿の場所での保存は避けてください。」等を記載。
名称	「米菓」又は「あられ」等											
原材料名	米（福井県産）、風味原材料と使用したものは、その一般的な名称をもって製品重量に占める割合の多いものから順に記載。											
内容量	〇〇グラム（ 枚）											
賞味期限	平成 年 月 日											
保存方法	商品の特性により「直射日光、高温・多湿の場所での保存は避けてください。」等を記載。											
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。