

こうじ調味料の認証基準

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「こうじ調味料」に適用する。

第2 定義

この基準において、「こうじ調味料」とは、こうじ菌を培養したものに調味料や香辛料を加えて調味したものをいう。

第3 品質及び品質表示

こうじ調味料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	こうじとして使用する原料は福井県産米、大麦、そば、大豆であること。 その他の原料も福井県産であること。 使用すこうじの割合は、生こうじに換算して30%以上であること。												
	性 状	こうじの性質は香味・色沢及び性状が良好で、かつ異味異臭がないこと。												
	異 物	混入していないこと。												
	食品添加物	使用していないこと。												
	内 容 量	表示重量に適合していること。												
	容器又は包装の 状態	1 瓶詰、缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、外観が良好であること。 2 瓶詰、缶詰以外のものにあつては、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	加工食品品質表示基準（平成12年農林水産省告示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>〇〇〇〇</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>こうじ（〇〇福井県産）、塩</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>商品の特性により「10℃以下で保存すること」「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</td> </tr> </table>	名 称	〇〇〇〇	原材料名	こうじ（〇〇福井県産）、塩	内 容 量	〇〇グラム	賞味期限	平成 年 月 日	保存方法	商品の特性により「10℃以下で保存すること」「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
	名 称	〇〇〇〇												
	原材料名	こうじ（〇〇福井県産）、塩												
内 容 量	〇〇グラム													
賞味期限	平成 年 月 日													
保存方法	商品の特性により「10℃以下で保存すること」「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													
	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つ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。												

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

原材料から製品にするまでの工程において、食品衛生法の遵守に努め、適正な製造管理に努めていること。

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。