

梅干し加工品の認証基準

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「梅干し加工品」に適用する。

第2 定義

この基準において、「梅干し加工品」とは、梅干しもしくは梅干しの果肉を主原料として使用したものをいう。

第3 品質及び品質表示

梅干し加工品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	使用する梅干しは、別に定める基準を満たす梅干しもしくはその梅干しの果肉であること。また、商品に占める梅干しの割合は、50%以上であること。 その他の原料として使用するしそは、福井県産であること。														
	性状	1 変色がなく、変質もしていないこと 2 梅干し特有の良好な香味を呈し、かつ、異味異臭がしないこと。														
	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	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年農林水産省告示第513号）の規定に従って表示すること。 （表示例） <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">名 称</td> <td>梅びしお（調味練り梅）</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>梅（福井県産）、食塩、砂糖、しそ（福井県産）、かつおぶし</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> <td></td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>〇〇 g</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>高温、多湿を避け常温にて保存</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>〇〇食品工業 福井県〇〇市〇〇町〇〇番地</td> </tr> </table>	名 称	梅びしお（調味練り梅）	原材料名	梅（福井県産）、食塩、砂糖、しそ（福井県産）、かつおぶし	原料原産地名		内容量	〇〇 g	賞味期限	平成 年 月 日	保存方法	高温、多湿を避け常温にて保存	製造者	〇〇食品工業 福井県〇〇市〇〇町〇〇番地
	名 称	梅びしお（調味練り梅）														
原材料名	梅（福井県産）、食塩、砂糖、しそ（福井県産）、かつおぶし															
原料原産地名																
内容量	〇〇 g															
賞味期限	平成 年 月 日															
保存方法	高温、多湿を避け常温にて保存															
製造者	〇〇食品工業 福井県〇〇市〇〇町〇〇番地															
特別表示事項	一括表示事項以外に認証マークを表示するとともに															

	<p>およびその表示方法</p>	<p>「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。</p>
	<p>表示禁止事項</p>	<p>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。）およ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。</p>

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、食品衛生法を遵守し、適正な製造管理をすること。

2 生産・製造責任者の資格および人数

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、「厳選ふくいのみ」認証要綱に基づく。

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。