

豆腐・油揚げの認証基準

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「もめん豆腐」、「きぬごし豆腐」、「焼き豆腐」、「厚揚げ」、「充填豆腐」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
もめん豆腐	丸大豆を浸漬して磨砕後加熱した「ご」をろ過分離したものまたは、未加熱の「ご」をろ過分離した後加熱処理したもの（以下「豆乳」という）に凝固剤を加えて凝固させたものを崩し、型箱に移し、圧搾、成型、切断したものをいう。
きぬごし豆腐	豆乳と凝固剤を型箱の中で混合し、全体をゲル状に凝固させ、切断したものをいう。
焼き豆腐	もめん豆腐を圧搾、水切りした後、焙焼したものをいう。
厚揚げ	もめん豆腐を圧搾、水切りした後、油で揚げたものをいう。
充填豆腐	豆乳をいったん冷却し、凝固剤を混合した後、包装容器に注入密封のうえ、加熱し、全体をゲル状に凝固させたものをいう。

第3 品質および品質表示

豆腐の品質およ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	使用する丸大豆は福井県内で生産されたものであること。												
	形 態	変色がなく、損傷、割れが少なく、変質していないこと。												
	性 状	豆腐、油揚げ固有の良好な口あたり、香味、色沢および組織を有し、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	凝固剤および消泡剤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適正な資材を用いて包装してあること。												
	内 容 量	表示されている内容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) <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">名 称</td> <td style="padding: 2px;">きぬごし豆腐</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">原材料名</td> <td style="padding: 2px;">丸大豆（福井県産）、豆腐用凝固剤</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">内 容 量</td> <td style="padding: 2px;">〇〇グラム</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">消費期限</td> <td style="padding: 2px;">平成年月日</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">保存方法</td> <td style="padding: 2px;">〇〇度以下で保存すること</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">製 造 者</td> <td style="padding: 2px;">〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地</td> </tr> </table> </div>	名 称	きぬごし豆腐	原材料名	丸大豆（福井県産）、豆腐用凝固剤	内 容 量	〇〇グラム	消費期限	平成年月日	保存方法	〇〇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	きぬごし豆腐												
	原材料名	丸大豆（福井県産）、豆腐用凝固剤												
内 容 量	〇〇グラム													
消費期限	平成年月日													
保存方法	〇〇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。）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。													

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。