

米粉パンの認証基準

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「米粉パン」に適用する。

第2 定義

この基準において「米粉パン」とは、米粉にグルテンを加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下「パン生地」という。）を形成して焼いたもの又は、パン生地を食パン型（長方形又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものであって、水分が10%以上のものをいう。

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
菓子パン	(1) 福井県内で生産された果実、野菜又は花卉を原材料に製造されたジャム類をパン生地に包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の丈夫に乗せたものを焼いたもの又は油で揚げたもので、焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの。 (2) 焼きあがったものに(1)のジャム類をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したもの。 ※使用するジャム類は別に定める「ジャム類」の認証基準に適合していること。

この基準において使用する糖類の定義は次のとおりとする。

糖類	砂糖・蜂蜜・甘草・果糖・麦芽糖等、天然又は天然に含まれているものを精製、濃縮したもので、合成・人工甘味料を除いたものをいう。
----	--

第3 品質及び品質表示

米粉パン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	使用する米粉の原材料は福井県内で生産された米であること。またその配合割合が85%以上であること。
	形態	変色がなく、損傷、変質していないこと。
	性状	良好な口あたり、風味、適度の軟らかさを有し、かつ異味異臭のないもの。
	水分含有率	10%以上
	異物	含まれていないこと。
	食品添加物	グルテン以外の食品添加物を使用していないこと。
	内容量	表示されている数量（重量）に適合していること。
	包装の状態	十分な強度を有する資材を用いた包装であること

表 示	一括表示事項	<p>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。</p> <p style="text-align: right;">（表示例）</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="padding: 2px;">名 称</td> <td style="padding: 2px;">パン</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">原材料名</td> <td style="padding: 2px;">米粉（福井県産）、グルテン、ショートニング、食塩、イースト</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">内 容 量</td> <td style="padding: 2px;">〇〇個</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">賞味期限</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;">直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい。</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>	名 称	パン	原材料名	米粉（福井県産）、グルテン、ショートニング、食塩、イースト	内 容 量	〇〇個	賞味期限	平成 年 月 日	保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい。	製 造 者	〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地
	名 称	パン												
	原材料名	米粉（福井県産）、グルテン、ショートニング、食塩、イースト												
内 容 量	〇〇個													
賞味期限	平成 年 月 日													
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい。													
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ものとする。													
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。