

佃煮・甘露煮の認証基準

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「佃煮・甘露煮」に適用する。

第2 定義

この基準において、「佃煮・甘露煮」とは、農林水産物を生、茹で、焼き、または干したのち、しょうゆ、砂糖、みりん、酒等の調味料を加えて十分煮つめたものをいう。

第3 品質及び品質表示

佃煮・甘露煮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	使用する農林水産物は、福井県内で生産または水揚げされたもののみを使用していること。ただし、風味原材料として使用する農林水産物は除く。												
	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	固有の優良な香味を有し、食味が良好であり、形態が概ね整っていること、かつ異味異臭のないもの。												
	異 物	含まれていないこと。												
	食品添加物	使用していないこと												
	内 容 量	表示されている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	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。 <div style="text-align: right;">（表示例）</div> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>名 称</td> <td>〇〇の甘露煮</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>〇〇、醤油、酒、砂糖、みりん、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に大豆、小麦粉含む）</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>直射日光・高温多湿をさけて、冷暗所で保存してください</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>〇〇〇〇食品</td> </tr> </table>	名 称	〇〇の甘露煮	原材料名	〇〇、醤油、酒、砂糖、みりん、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に大豆、小麦粉含む）	内 容 量	〇〇グラム	賞味期限	平成 年 月 日	保存方法	直射日光・高温多湿をさけて、冷暗所で保存してください	製 造 者	〇〇〇〇食品
	名 称	〇〇の甘露煮												
	原材料名	〇〇、醤油、酒、砂糖、みりん、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に大豆、小麦粉含む）												
内 容 量	〇〇グラム													
賞味期限	平成 年 月 日													
保存方法	直射日光・高温多湿をさけて、冷暗所で保存してください													
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

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。