

(平成27年11月改正)

## のり佃煮の認証基準

### 第1 適用の範囲

この基準は、鹿児島県内において養殖又は採取されたヒトエグサを原料として、加工製造された「のり佃煮」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、右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
のり佃煮	ヒトエグサを使用し、醤油、砂糖その他調味料を加えて原材料を煮しめ、味を濃厚にし水分を少なくして保存性を高めたもの

### 第3 品質及び品質表示

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	原	ヒトエグサ	鹿児島県内で養殖又は採取されたものであること。
	材	ヒトエグサ以外の原材料	調味料(醤油, 糖類その他調味料として使用するもの), 必要に応じて具材(きのこ類, ちりめん等)とする。
	料	食品添加物	調味料, 甘味料, 着色料, 保存料以外のものを使用していないこと。ただし, 甘味料, 着色料については, 複合原材料由来に限る。
質	性状		食味が良好であり, かつ異味異臭がないこと。
	異物		混入していないこと。
	内容量		表示重量に適合していること。
表 示	表示事項		食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)の規定に従って表示する。原材料名欄には「ヒトエグサ」と明記すること。
	特別表示事項及びその表示方法		1 鹿児島県内で養殖又は採取されたヒトエグサを使用していることが分かる表示をすること。 2 特別表示事項は, 一括表示とは別に表示すること。

### 第4 品質管理

- 1 食品衛生法に基づいて, 適切な製造管理がなされていること。
- 2 製造管理責任者が設置されていること。