

## かつお腹皮加工品の認証基準

### 第1 適用の範囲

この基準は、鹿児島県内で製造された「かつお腹皮加工品」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
かつお腹皮加工品	かつおの腹皮部分を加工したもの

### 第3 品質及び品質表示基準

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	かつお腹皮	鹿児島県内におけるかつお節製造過程で得られた腹皮であること。
	材料	かつお腹皮以外の原材料	必要に応じて、調味（食塩、しょうゆ、糖類など）や風味付けのために使用するもの
		食品添加物	調味料、甘味料以外のものを使用していないこと。ただし、複合原材料由来によるものは除く。
	性状		1 香味が良好で、異味異臭がないこと。 2 食味及び食感が良好であること。 3 皮はがれがほとんどなく、形状が良好であること。
	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。
	容器又は包装の形態		防湿性及び十分な強度を有する包装材料を用いて密封されていること。
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。