

寒干したくあん漬けの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、鹿児島県内で製造された「寒干したくあん漬け」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
寒干したくあん漬け	干しあげ（天日干しで水分を除くこと）により脱水しただいこんを漬けたもので、農産物漬物の日本農林規格（平成27年5月28日農林水産省告示1387号）に定めるもの

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	原料だいこん	鹿児島県内で生産されたものであること。
	原料だいこん以外の原材料	米ぬか、調味料（食塩、糖類その他調味料として使用するもの）、香辛料又は削りぶし、こんぶ等とする
	食品添加物	農産物漬物の日本農林規格に定められているものに限る。
	性状	1 香味が良好で、異味異臭がないこと。 2 「たくあん漬け」としての食味及び食感が良好であること。
	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。
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。原材料名欄には、漬けた原材料を「干しだいこん」と明記すること。
	特別表示事項及びその表示の方法	1 鹿児島県産の寒干し大根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。 ※ 一括表示中の原料原産地表示において、鹿児島県産寒干し大根を使用していることが明記されている場合は、この限りではない。

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。