

## 1－(8) イカの塩辛の認証基準

制 定 平成 16 年 10 月 5 日 消流第 1214 号

一部改正 平成 21 年 11 月 25 日 農安第 1897 号

一部改正 平成 27 年 7 月 31 日 生流第 1419 号

### 1 適用の範囲

本県に本社を置く食品製造業者が、県内の食品工場において製造した「イカの塩辛」について適用する。

### 2 定義

この基準において「イカの塩辛」とは、イカの内臓を除去し、胴肉及び脚肉と肝臓を食塩その他の調味料とともに漬け込み、発酵・熟成したものをいう。

- (1) イカ白作り：イカの皮を剥いた胴肉を細刻し食塩を加え、発酵・熟成したものをいう。
- (2) イカ赤作り：イカの胴肉を細刻し食塩と肝臓を加え、発酵・熟成したもの。
- (3) イカ黒作り：イカの胴肉を細刻し食塩と肝臓及びイカ墨を加え、発酵・熟成したものをいう。
- (4) イカ麴漬け：イカのえんぺら及び脚肉を細刻し、食塩及び米麴を加え、発酵・熟成したものをいう。

### 3 品質基準

品質及び表示の基準は、石川県ふるさと食品認証要領取扱規則第 2 によるもののほか、次のすべてを満たさなければならない。

#### (1) 使用原材料

イカは、石川県内の港で水揚げされたものであること。

#### (2) 品質基準

ア 形状：組織が良好であること。

イ 色 沢：特有のものであること。

ウ 香 味：良好であること。

#### (3) 食品添加物

使用していないこと。

#### 4 表示事項

##### (1) 一括表示の表示事項

食品の表示に関する各法令の規定（食品表示法、農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）、食品衛生法、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）、計量法、健康増進法及び医薬品医療機器法の該当規定）に従って表示すること。

##### (2) 特別表示事項及びその表示方法

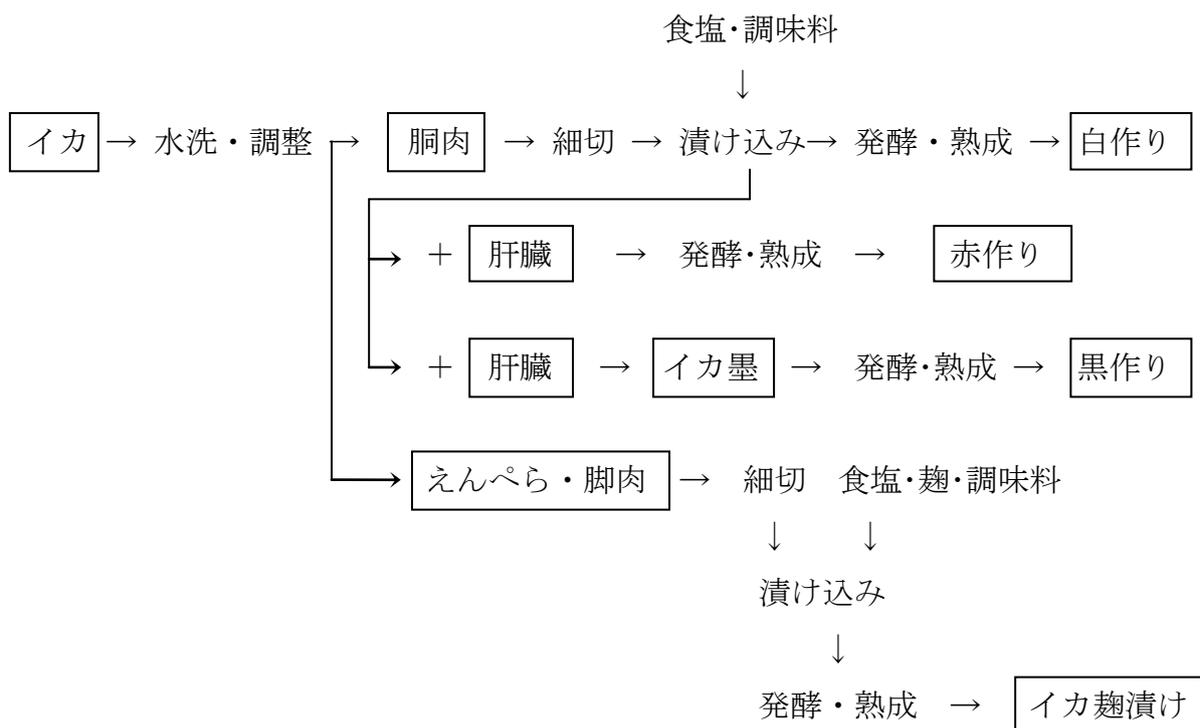
一括表示の外に認証マークを表示する。

#### 5 製造管理基準

##### (1) 製造基準

基本的な技術又は技法によって製造したもので、食品としての安全性が確保されていること。

##### (参考) 基本製造工程



##### (2) 管理基準

ア 製造工場ごとに食品衛生に関する責任者（食品衛生責任者）を置き、衛生管理に努めていること。

イ 製造工場ごとの製造基準に基づき製造管理の適正化を図ること。

ウ 製造工場ごとの品質基準に基づき品質管理に努めること。