

1－(9) イカの調味漬の認証基準

制 定 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「イカの調味漬」について適用する。

2 定義

この基準において「イカ調味漬」とは、イカを調製し、調味液に漬け込み製品化したもので、次のものをいう。

- (1) イカの一夜干しとは、イカの内臓を除去し、食塩（海水又は濃縮食塩水）に漬け込み、半乾燥したものをいう。
- (2) イカの味噌漬けとは、イカの内臓を除去し、調味味噌に漬け込んだものをいう。
- (3) イカの醤油漬けとは、イカを醤油（魚醤油を含む。）の調味液に漬け込んだものをいう。
- (4) イカの開きとは、イカの内臓を除去し、食塩（海水又は濃縮食塩水）に漬け、成型したものをいう。

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：良好であること。
- ウ 香 味：良好であること。

(3) 食品添加物

- ア イカの一夜干し、イカの開きは、食品添加物を使用していないこと。
- イ イカの味噌漬け、イカの醤油漬けは、調味料、甘味料、pH調整剤、酸化防止剤以外の指定添加物を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。

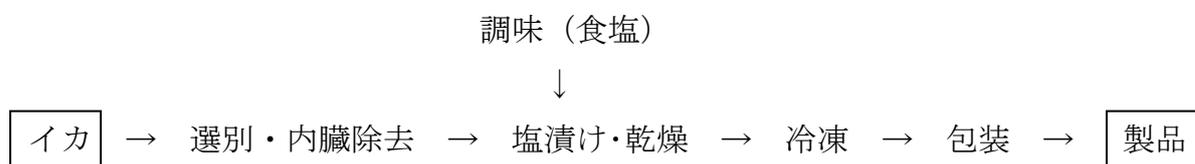
5 製造管理基準

(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

1 イカの一夜干し・イカの開き



2 イカの味噌漬け・イカの醤油漬け



(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。