

2 - (13) サザエ麴漬 (サザエべし) 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「サザエ麴漬」について適用する。

2 定義

この基準において「サザエ麴漬」とは、サザエの塩漬けを米麴等で漬け込み、これを発酵・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

ア サザエは、石川県内の港で水揚げされたものであること。

イ 米麴は、石川県内で栽培された米から製造されたものであること。

(2) 品質基準

ア 形 状：十分に発酵・熟成したものであること。

イ 香 味：サザエ麴漬け固有の色沢があり、香味が良好であること。

(3) 食品添加物

酒精以外の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（J A S 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

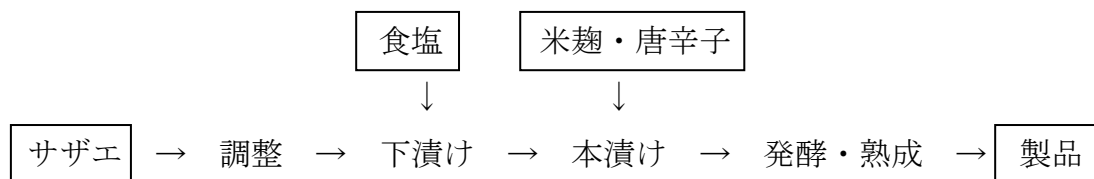
一括表示の外に認証マークを表示する。

5 製造管理基準

(1) 製造基準

本県に古くから伝承されている技法又はこれに新しい技術を加えて製造したもので、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。