

[埼玉県ふるさと認証食品]

## ねぎの漬物の認証基準

### 第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産されたねぎを使用して製造されたねぎの漬物に適用する。

### 第2条 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、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
ねぎの漬物	ねぎを主原料とし、これを食塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、みそ、を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵または熟成しないものを含む。）。
しょうゆ漬	次に掲げるものをいう。 1 ねぎの漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの。 2 ねぎの漬物のうち、しょうゆ若しくはアミノ酸液に糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれらにこんぶ、かつおぶし等を加えたものに、漬けたもの。
酢漬	次に掲げるものをいう。 1 ねぎの漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの。 2 ねぎの漬物のうち、食酢又は梅酢に糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの。
塩漬	次に掲げるものをいう。 1 ねぎの漬物のうち、塩に漬けたもの。ただし、キムチは除く。 2 ねぎの漬物のうち、塩に糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの。ただし、キムチは除く。
みそ漬	ねぎの漬物のうち、みそ又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下みそ等という。）に漬けたもの。

### 第3条 品質及び品質表示

ねぎの漬物の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	性 状	香味・歯切れ及び肉質・光 沢	漬け上がり固有の香味、歯切れ、肉質、色沢が良好であること。	
		しょうゆ漬・酢漬	調整	形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び薄切り又は細刻若しくは小切りにしたものにあっては細刻、水洗、圧搾等が良好であること。
		酢漬	調味液の性状 (調味液を封入したものに 限る)	香味が良好であり、かつ、混濁及びきょう雑物のない調味液を使用していること。
	原 材 料	塩 漬	調整	形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び細刻、小切り等が良好であること。
			調味液の性状 (調味液を封入したものに 限る)	香味が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない調味液を使用していること。
		みそ漬	調整	形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び薄切り又は細刻若しくは小切り等が良好であること。
		みそ等の性状(みそ等を封入したものに限る)	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入がないみそ等を使用していること。	
	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 埼玉県産のねぎ 2 しょうゆ漬にあっては、しょうゆ、アミノ酸液、塩漬にあっては食塩、酢漬にあっては食酢、梅酢、みそ漬にあっては、みそ 3 調味料 4 香辛料		

品	原 材 料	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア 2 酸味料 3 調味料 4 着色料 アカキャベツ色素、ベニコウジ色素、カラメル色素 5 天然香料 6 日持向上剤 ビタミンB1、酒精
		異 物	混入していないこと。
		内 容 量	表示内容に適合していること。
質	固形物の割合	酢漬にあって薄切り又は細刻若しくは小切たもの。）	内容重量に対する固形物の割合が、75%（内容重量が300g以下のものにあつては、70%）以上であること。
		みそ漬にあって薄切り又は細刻若しくは小切たもの。）	内容重量に対する農産物の割合が、50%以上であること。
表 示	表示事項及び表示禁止事項		「食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）」に従うこと。また、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）や健康増進法（平成14年法律第103号）等の関連法令を遵守すること。
	特別表示事項		認証品については、一括表示欄外に「埼玉県産ねぎ100%使用」等と表示することができる。

#### 第4条 製造管理

- (1) 製造に当たっては、食品衛生法(昭和22年法律第233号)、食品衛生法施行条例（平成12年埼玉県条例第22号）及び漬物の衛生規範（昭和56年厚生省通達環食第214号）の遵守に努め、衛生に十分注意し、製造工程ごとに適正な管理を行うこと。
- (2) 食品衛生法施行条例で定める食品衛生責任者が1人以上いること。

#### 第5条 認証方法

認証のための審査は、埼玉県ふるさと認証食品認証要綱に基づき行う。

## 第6条 技術指導等

認証を受けた製造事務所は、国、県関係機関等が実施する製造技術、品質管理、衛生等に関する指導を積極的に受けるよう努めること。

附 則

この基準は平成15年4月1日から適用する。

附 則

この基準は平成18年4月1日から適用する。

附 則

この基準は平成20年4月1日から適用する。

附 則

この基準は平成20年8月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成24年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成25年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成29年4月1日から適用する。