

[埼玉県ふるさと認証食品]

## 梅漬け・梅干の認証基準

### 第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された梅を使用して製造された梅漬け・梅干に適用する。

### 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、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
梅漬け	梅の果実を塩で漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅干	梅漬けを干したものをいう。

### 第3条 品質及び品質表示

梅漬け・梅干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	性状	1 香味、色沢、肉質が良好であること。 2 病虫害果等の除去及び粒ぞろいが良好であること。	
	調味液の状態 (梅漬けのうち調味液を封入したものに限り)	沈殿及び混濁がないこと。	
	水素イオン濃度	pH3.0以下であること。(小梅を漬けたものにあつてはpH3.5以下)	
質	原材料	食品添加物以外の原材料	次の掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 埼玉県内で生産された梅 2 食塩、梅酢、しその葉 なお、漬け込み時に使用する食塩量は、原料梅重量の13%以下であること。

品 質	原 材 料	食品添加物	酒精以外の食品添加物を使用していないこと。
		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。
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「埼玉県産梅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）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、適切な製造管理を行うこと。
- (2) 食品衛生法施行条例（平成12年埼玉県条例第22号）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業所は、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7年1月13日から適用する。

#### 附 則

この基準は、平成7年4月1日から適用する。

ただし、平成9年3月31日以前に製造されるふるさと認証食品については、なお従前によることができる。

附 則

この基準は、平成13年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成15年4月1日から適用する。

ただし、平成16年3月31日以前に製造されるふるさと認証食品については、従前によることができる。

附 則

この基準は、平成17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。