

[埼玉県ふるさと認証食品]

魚の甘露煮の認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で養殖又は漁獲された淡水魚（ホンモロコ、ハクレン、あゆ、いわな、やまめ、ニジマス等）を使用して製造された甘露煮（容器に入れ、又は包装されたもの（缶詰及び瓶詰を除く。）に限る。）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
魚の甘露煮	生又は焙焼した淡水魚に、醤油、砂糖、みりん、酒等の調味料を加えて十分煮込んだものをいう。

第3条 品質及び品質表示

魚の甘露煮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	1 香味、肉質が良好であること。 2 形が概ね整っていること。 3 製品の外観が良好であること。
	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 埼玉県内で養殖又は漁獲された淡水魚 2 食用植物油 3 調味料(醤油、砂糖、水飴、みりん、酒、その他の調味料) 4 香辛料(しょうが、さんしょう、唐辛子、その他の香辛料)
		食品添加物
	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）」等に従うこと。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「埼玉県産〇〇100%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）及び食品衛生法施行条例（平成12年埼玉県条例第22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9年2月13日から適用する。

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。