

[埼玉県ふるさと認証食品]

みその認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された大豆、米、麦を使用して製造された米みそ、麦みそ、豆みそ、調合みそに適用する。

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
みそ	大豆もしくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したものもしくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。
米みそ	みそのうち、大豆（脱脂加工大豆を除く。以下同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したもの。
麦みそ	みそのうち、大豆を蒸煮したものに、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下「麦こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したもの。
豆みそ	みそのうち、大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下「豆こうじ」という。）に食塩を混合したもの。
調合みそ	みそのうち、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等、米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のものをいう。

第3条 品質及び品質表示

みそ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	みそ固有の香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもので使用していないこと。 1 埼玉県産の大豆（遺伝子組み換え大豆は除く） 2 埼玉県産の米 3 埼玉県産の麦 4 種こうじ 5 食塩
		食品添加物	酒精以外は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）」、「みその表示に関する公正競争規約（平成16年公正取引委員会告示第4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「埼玉県産米、大豆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6年1月14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。

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18年9月7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。