

[埼玉県ふるさと認証食品]

氷菓の認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された果実及び野菜を使用して製造された「氷菓」に適用する。

第2条 定義

この定義において、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
氷菓	食品衛生法の規定に基づく食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示370号）に適合し、糖液若しくはこれに他食品を混和した液体を凍結したもの又は食用氷を粉碎し、これに糖液若しくは他食品を混和し再凍結したもので、凍結状のまま食用に供するものをいう。ただし、アイスクリーム類に該当するものを除く。

第3条 品質及び品質表示

氷菓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	香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないこと。
	原材料	次に掲げるもの以外を使用していないこと。 1 埼玉県産の果実 2 埼玉県産の野菜 3 埼玉県産の果実から生産された果汁 4 はちみつ 5 砂糖等の調味料
		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）」、「アイスクリーム類及び氷菓の表示に関する公正競争規約（昭和50年公正取引委員会告示第20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) 製造にあたっては、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26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。