

[埼玉県ふるさと認証食品]

乾燥野菜・乾燥果実の認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された野菜、果実を使用して製造された乾燥野菜・乾燥果実に適用する。

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
乾燥野菜・乾燥果実	野菜及び果実を、細断又はそのままの状態乾燥加工（フレーク状または粉末状にしたものを含む）したもの。

第3条 品質及び品質表示

乾燥野菜・乾燥果実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、色沢、歯切れ、肉質及び形が良好で、適度に乾燥していること。
	原材料	食品添加物以外の原材料 1 県内で生産された野菜 2 県内で生産された果実
		食品添加物
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示内容に適合すること。
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)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者は、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29年4月1日から適用する。