

きびなごの乾製品・調味加工品の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、鹿児島県内で製造された「きびなごの乾製品・調味加工品」に適用する。

第2 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、右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
乾製品	きびなごを煮熟し又はしないで、調味料等で漬け込みし又はしないで、乾燥したもの
調味加工品	きびなごを調味料等に漬け込んだもの、又は調味料等を加え加熱したもの

第3 品質及び品質表示基準

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	きびなご	鹿児島県内で水揚げされたものであること。
	きびなご以外の原材料	必要に応じて、調味（食塩、しょうゆ、糖類など）や風味付け等のために使用するもの
	食品添加物	1 調味料、甘味料以外のものを使用していないこと。ただし、複合原材料由来によるものは除く。 2 煮干しに関しては、煮干魚類の日本農林規格に定められているものに限る。
	性状	1 固有の香味及び色沢が良好で、異味異臭がないこと。 2 形状が良好であること。
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示重量に適合していること。
	容器又は包装の形態	防湿性及び十分な強度を有する包装材料を用いて密封されていること。
表示	表示事項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。
	特別表示事項	一括表示枠外に、鹿児島県産のきびなごを使用していることが分かる表示をすること。

第4 品質管理

- 1 食品衛生法に基づいて、適切な製造管理がなされていること。
- 2 製造管理責任者が設置されていること。