

(平成 27 年 11 月改正)

きんかん漬け（甘露煮）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「きんかん漬け（甘露煮）」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
きんかん漬け (甘露煮)	きんかんを砂糖等を加えて煮込んだもの。

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	原 料	きんかん	鹿児島県内で生産されたものであること。
	材 料	きんかん以外の 原材料	砂糖類の他に、必要に応じて酢、アルコール等とする。
		食 品 添 加 物	食品添加物は使用しないこと。
	性 状	性 状	1 香味及び色沢が良好で、異味異臭がないこと。 2 食味及び食感が良好であること。 3 粒揃いが良好であること。
		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。
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。	
	特別表示事項及び その表示の方法	1 鹿児島県産のきんかんを使用していることが分かる表示 をすること。 2 特別表示事項は、一括表示とは別に表示すること。	

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。