

黒豚みその認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、鹿児島県内で製造された「黒豚みそ」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
黒豚みそ	黒豚肉とみそを主原料とし、必要に応じて、野菜、調味料等を加え加熱し、練り合わせたもの。

第3 品質及び品質表示

黒豚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	1 豚みそ固有の良好な香味及び色沢を有していること。 2 異味異臭がないこと。	
	原材料	黒豚肉	鹿児島県内で生産されたバークシャー種であること。
		みそ	鹿児島県内で生産されたものであること。ただし、原材料として、遺伝子組換えではない大豆を使用していること。
		黒豚肉、みそ以外の原材料	必要に応じて、野菜類、油脂、調味料（食塩、糖類その他調味料として使用するもの）等とする。
		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料（アミノ酸等）
	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	食品表示法（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。	
	個別事項の表示の方法	1 名称 「みそ加工品」と表示すること。	
	特別表示事項及びその表示方法	1 鹿児島県内産黒豚肉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。