

乾燥きくらげの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、鹿児島県内で製造された乾燥きくらげに適用する。

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
乾燥きくらげ	きくらげを乾燥させたもの

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	原材料	1 菌床の原料として、鹿児島県内で生産されたサトウキビの絞りかす（バカス）を使用して栽培したきくらげ。 2 種菌は鹿児島県産であること。
	きくらげ以外の原材料	使用していないこと。
	食品添加物	使用していないこと。
	性状	異味異臭がないこと。
	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。

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。