

(令和2年3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 材 料 質	原 きんかん	鹿児島県内で生産されたものであること。
	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	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。 ※ 一括表示中の原料原産地表示において、鹿児島県産きんかんを使用していることが明記されている場合は、この限りではない。

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。