

ひょうご安心ブランド加工食品(共通)審査基準 2(2) にある食品添加物の使用については次に定めるものとする。

農産加工品・畜産工品

1 食品添加物の使用等に関する個性又は特長を認めた食品

さんしょうつくだ煮

甘味料、着色料、酸味料、香料、酸化防止剤、殺菌剤及び保存料を使用していないこと。

たけのこつくだ煮

pH調整剤、調味料以外のものを使用していないこと。

焼プリン

甘味料、着色料、酸味料、香料、酸化防止剤、殺菌剤及び保存料を使用していないこと。

ヨーグルト

甘味料、着色料、酸味料、香料、酸化防止剤、殺菌剤及び保存料を使用していないこと。

ジャム類

酸味料、ゲル化剤以外のものを使用していないこと。

黒大豆菓子

調味料、膨張剤（炭酸水素ナトリウム）、発色剤（硫酸第一鉄）以外のものを使用していないこと。

みそ

食品添加物を使用していないこと。

生芋こんにゃく

凝固剤等の食品添加物は、食品衛生法で使用が認められているもの以外を使用しないこと。

農産物漬物

ア 農産物しょうゆ漬（ふくじん漬けを除く）

着色料はアカキャベツ色素、ウコン色素、カラメル、カラメル、カラメル、クチナシ赤色素、クチナシ青色素、クチナシ黄色素、シソ色素、トウガラシ色素、ビートルレットに限る。保存料、酸味料、調味料（食品衛生法（昭和22年法律第233号）に定められている添加物。以下同じ。）、香料は使用しない。

イ 農産物かす漬け類（刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬けを除く）

保存料は使用しない。

ウ なら漬け

保存料は使用しない。

エ 農産物酢漬け類（らっきょう酢漬け、しょうが酢漬け除く。）

着色料はアカキャベツ色素、クチナシ赤色素、クチナシ青色素、クチナシ黄色素、シソ色素、トウガラシ色素に限る。保存料、酸味料、調味料、香料は使用

しない。からし菜漬については、調味料以外のものを使用しない。

オ 農産物塩漬け類（調味梅漬け、調味梅干しを除く）

着色料はアカキャベツ色素、クチナシ赤色素、シソ色素、ビートルレットに限る。硫酸アルミニウムカリウム、水産化カルシウム、クエン酸カルシウム、酸味料は使用しない。

アイスクリーム類

ア アイスクリーム

(ア) 乳化剤

レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル

(イ) 安定剤

カラギナン、キサンタンガム、グァーガム、ローカストビーンガム、タマリンドガム、トラガントガム、カラヤガム、アラビアガム、ファーセルラン、ペクチン（フルーツアイスクリームに限る。）、アルギン酸ナトリウム、アルギン酸プロピレングリコールエステル（フルーツアイスクリームに限る。）、カゼインナトリウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素カルシウム、ピロリン酸二水素ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウム

(ウ) 着色料（カスタードアイスクリームを除く）

化学的合成品以外のもの及び - カロチン

(エ) 天然香料

イ アイスミルク

(ア) 乳化剤

レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル

(イ) 安定剤

カラギナン、キサンタンガム、グァーガム、ローカストビーンガム、タマリンドガム、トラガントガム、カラヤガム、アラビアガム、ファーセルラン、アルギン酸ナトリウム、カゼインナトリウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素カルシウム、ピロリン酸二水素ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウム

(ウ) 着色料

化学的合成品以外のもの及び - カロチン

(エ) 天然香料

豆腐

凝固剤、消泡剤以外のものを使用していないこと。

もち類

食品添加物を使用していないこと。

2 日本農林規格で食品添加物の使用が規定されている食品

使用できる食品添加物は日本農林規格の特級及びそれに準ずる基準に記載されている食品添加物

（例）

乾めん

次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

ア 着色料（長径が1.7 mm未満に成形したものに装飾用として加える場合に限る。）

アカキャベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、シソ色素、ベニバナ赤色素及びベニバナ黄色素のうち3種以下

イ めん質改良剤

酢酸でん粉

ドレッシング

次に掲げるもの以外のものを使用次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

ア 酸味料

クエン酸、DL-酒石酸、L-酒石酸及びDL-リンゴ酸

イ pH調整剤（かんきつ類、すもも、うめ、あんず、ブラックカラント、レッドカラント、クランベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、ラズベリー及びパッションフルーツを原料とするものに使用する場合に限る。）

クエン酸三ナトリウム

ウ 酸化防止剤（にんじん、アロエ、かぼちや、メロン、かんきつ類、りんご、なし、びわ、まるめろ、もも、うめ、あんず、くり、パインアップル、バナナ、パイアヤ及びマンゴーを原料とするものに使用する場合に限る。）

L-アスコルビン酸

エ ゲル化剤

ペクチン

オ 香料（マーマレードに使用する場合であり、かつ、原料果実等と果実等から抽出したのものに限る。）

農産物缶詰又は瓶詰（大豆缶詰又は大豆瓶詰）

次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

ア pH調整剤

クエン酸

イ 形状保持剤

乳酸カルシウム及び塩化カルシウム

3 上記1・2以外の食品については別途協議することとする。

水産加工品

1 干製品（一夜干、干カレー、干ハタハタ、干ニギス、チリメン、乾のり、焼きのり等）

品質保持上不可欠と思われるビタミンC又はエリソルビン酸ナトリウムを主成分とする酸化防止剤に限るものとする。

2 茹で製品（ゆでほたるいかに限る）

別表（要領第5条関係）

ひょうご安心ブランド食品審査基準

品質保持上不可欠と思われるビタミンC又はエリソルビン酸ナトリウムを主成分とする酸化防止剤に限るものとする。

- 3 調味加工品（佃煮、味付けのり、ハタハタ南蛮漬け、ハタハタ唐揚げ用、たこめしの素、鯛飯の素、あなご飯の素、明石だこやわらか煮、蟹みそ等）
甘味料、着色料、酸化防止剤及び保存料（それぞれ食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令23号）別表第1に記載されているものに限る。）を使用していないこと。
- 4 発酵食品（わかめかす漬、スルメイカの麴漬け、赤いか麴漬け、みそ漬け、いかの塩辛等）
甘味料、着色料、酸化防止剤及び保存料（それぞれ食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令23号）別表第1に記載されているものに限る。）を使用していないこと。
- 5 上記以外の以下の食品については別途協議するものとする。
 - (1) 冷凍水産物（明石だこ（すみ抜き、塩もみ済み）、明石だこの花しゃぶ等）
 - (2) ゆでほたるいか以外の茹で製品（イカナゴ釜揚げ等）
 - (3) 焼き製品（焼きあなご等）
 - (4) 練り製品
 - (5) 塩蔵品（湯通し塩蔵わかめ等）
 - (6) 液類（漁連が作ったオイスターソース）
 - (7) その他