

ひょうごブランド商品（干カレイ・干ハタハタ・干ニギス）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、干カレイ、干ハタハタ、干ニギスに適用する。

（定義）

第2 この基準において、干カレイ、干ハタハタ、干ニギスとは兵庫県内に在住する漁業者が日本海（山陰沖）で漁獲し、兵庫県内で水揚げされた、エテカレイ（ソウハチ）、ヤマガレイ（ヒレグロ）、マガレイ（アカガレイ）、ハタハタ、ニギスを、塩漬け加工し、乾燥したものをいう。

（品質）

第3 品質については、次のとおりとする。

- (1) 鮮度、肉質、色沢が良好であること。
- (2) 食味が優良であること。
- (3) 虫害又はかびの発生がないこと。
- (4) 形態は、調理によらない腹切れ、頭落ちがまったくなく、魚体原形を保ち、揃っていること。
- (5) 食品添加物の使用については、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。但し、ブチルヒドロキシアニソール及びジブチルヒドロキシトルエン並びにそれらを含む製剤を除く。
- (6) 異物が混入していないこと。
- (7) 内容量は、表示重量に適合していること。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第4 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

2 製品保管施設は、製品の品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第5 名称及び原材料名は、次に定めるところにより容器又は包装の見やすい箇所に表示しなければならない。

(1) 名称

エテカレイ（ソウハチ）、ヤマガレイ（ヒレグロ）及びマガレイ（アカガレイ）にあつては「干カレイ」、ハタハタにあつては「干ハタハタ」、ニギスにあつては「干ニギス」または「干キス（ニギス）」と記載すること。

(2) 原材料名

使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。

ア 塩漬け加工した原材料は、「ソウハチ（兵庫県産）」、「ヒレグロ（兵庫県産）」、「アカガレイ（兵庫県産）」、「ハタハタ（兵庫県産）」、「ニギス（兵庫県産）」等と記載すること。

別表（要領第5条関係）

ひょうごブランド商品審査基準

イ 食品添加物にあつては、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第10項並びに第11項の規定に従い記載すること。

（表示禁止事項）

第6 パック品（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたもの又は脱酸素剤を封入したもの）以外のものに「パック」その他の紛らわしい用語を表示しないこと。

第7 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。