

ひょうごブランド商品（いかなごつくだ煮（くぎ煮））審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、いかなごつくだ煮（くぎ煮）であって、かん詰及びびん詰以外のものに適用する。

（定義）

第2 この基準において、いかなごつくだ煮（くぎ煮）とは、新鮮ないかなごを醤油、砂糖等の調味料で十分煮込んだものをいう。

（使用原材料）

第3 使用するいかなごは、兵庫県内に在住する漁業者が漁獲し、兵庫県内で水揚げされたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

(1) 香味、肉質が良好であること。

(2) 甘味料、着色料、酸化防止剤及び殺菌剤（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に収載されているものに限る。）を使用していないこと。

(3) 形がおおむね整っており、かつ、きょう雑物がほとんどなく、異物が混入していないこと。

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5 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。

（表示の方法）

第6 名称の表示は、「いかなごつくだ煮（くぎ煮）」、「つくだ煮」等、つくだ煮である旨を記載すること。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県内で水揚げされたいかなごを使用しています。」等と記載することができる。

第8 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。