

ひょうごブランド商品（さんしょうのつくだ煮）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、さんしょうつくだ煮であって缶詰以外のものに適用する。

（定義）

第2 この基準において、さんしょうつくだ煮とは、さんしょうの実を醤油、砂糖等の調味料で煮込んだものをいう。

（使用原材料）

第3 使用するさんしょうの実は、兵庫県内で生産されたものであること。

（日本農林規格の適用）

第4 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（平成14年農林水産省告示第1305号）第18条（第3条から第17条までに掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の1種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格）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。

（食品添加物）

第5 甘味料、着色料、酸味料、香料、酸化防止剤、殺菌剤及び保存料（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に収載されているものに限る。）を使用していないこと。

（保管施設）

第6 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7 名称の表示は、「さんしょうつくだ煮」、「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8 「この製品は、兵庫県産のさんしょうの実を使用しています。」等と記載することができる。

第9 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。