

ひょうごブランド商品（タコの煮付け）審査基準

（適用範囲）

第1 この基準は、タコの煮付けに適用する。

（定義）

第2 この基準において、タコの煮付けとは、タコを醤油、砂糖、酒、みりん等の調味料で煮込んだものをいう。

（使用原材料）

第3 使用するタコは、兵庫県内に在住する漁業者が漁獲したマダコ、イイダコ、テナガダコで、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、歯切れ及び肉質が良好であること。
- (2) 甘味料、着色料、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に記載されているものに限る。）を使用していないこと。
- (3) 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 名称及び原材料名は、次に定めるところにより容器また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
名称は、「タコの煮付け」と記載すること。
- (2) 原材料名
使用した原材料は「マダコ（兵庫県産）」、「イイダコ（兵庫県産）」、「テナガダコ（兵庫県産）」と記載すること。

（表示禁止事項）

第7 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。