

ひょうごブランド商品（焼プリン）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、焼プリンに適用する。

（定義）

第2 この基準において焼プリンとは、牛乳、卵、砂糖等を混ぜ合わせ、容器に充填後、オープン等で焼き固めたもので、牛乳の製品に占める重量の割合が50%以上のものをいう。

（使用原材料）

第3 使用する牛乳は、兵庫県内で生産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、食味が良好であること。

(2) 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。

(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 名称の表示は、「焼プリン」、「生菓子」又は「洋生菓子」と記載すること。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県産の牛乳を使用しています。」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。