

[埼玉県ふるさと認証食品]

パン類の認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された小麦及び米を製粉したものを使用して製造された食パン及びパンで、パン類の「1」に分類されるものに適用する。

第2条 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
パン類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉若しくはこれに穀粉類を加えたもの又は米粉若しくはこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、卵及びその加工品、糖類、食用油脂、乳及び乳製品、果実、野菜等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が10%以上のものをいう。 2 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって焼かれたパン生地の水分が10%以上のものをいう。 3 1にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナッツ、糖類、フラワーペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したものをいう。
食パン	パン類の欄の1又は2であって、パン生地を食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものをいう。
菓子パン	パン類の欄の2又は3であって、食パン以外のものをいう。
パン	パン類の欄の1であって、食パン以外のものをいう。

第3条 品質及び品質表示

パン類の品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品 質	性 状	外 観	1 焼色は、パン類の表面が全部一様に褐色に焼け「むら」がないこと。 2 形均整がとれ、勢いよく育った「かたち」の現れていること。 3 皮質は、なめらかな肌をもち、厚さがどこも均一であること。
		内 相	1 内相は、薄い膜の細かい気泡が切り口に均等に現れていること。追加材料がある場合は、適性に含まれていること。 2 触感は、指先で圧して柔らかで弾力があり、なめらかな感じがすること。ところにより硬い感じのする「ふし」がないこと。 3 香は、イーストが発酵して出す特有の香と、よく焼かれた結果できる芳香をもつこと。未発酵等によるイースト臭、カビ臭、すえた臭いがないこと。
		味	異味がないこと。
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 埼玉県内で生産された小麦を製粉した小麦粉 2 埼玉県内で生産された米を製粉した米粉 3 イースト、食塩、卵及びその加工品、糖類、食用油脂、乳及び乳製品、果実、野菜等
		食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 グルテン 2 アスコルビン酸（ビタミンC） 3 葉酸
		異 物	混入していないこと。
	内 容 量	表示内容に適合していること。	

表示	表示事項及び表示禁止事項	「食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）」に従うこと。また、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）や健康増進法（平成14年法律第103号）等の関連法令を遵守すること。
	特別表示事項	認証品については、一括表示欄外に「埼玉県産小麦100%使用」等と表示することができる。

第4条 製造管理

- (1) 製造に当たっては、食品衛生法（昭和22年法律第233号）及び食品衛生法施行条例（平成12年埼玉県条例第22号）の遵守に努め、衛生に十分注意し、製造工程ごとに適正な管理を行うこと。
- (2) 食品衛生法施行条例で定める食品衛生責任者が1人以上いること。

第5条 認証方法

認証のための審査は、埼玉県ふるさと認証食品認証要綱に基づき行う。

第6条 技術指導等

認証を受けた製造事業所は、国、県関係機関等が実施する製造技術、品質管理、衛生等に関する指導を積極的に受けるよう努めること。

附 則

この基準は、平成9年2月13日から適用する。

附 則

この基準は、平成13年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成17年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成18年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成20年8月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成24年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成25年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成29年4月1日から適用する。