

[埼玉県ふるさと認証食品]

生芋こんにゃくの認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産されたこんにゃく芋を使用して製造された生芋こんにゃくに適用する。

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
生芋こんにゃく	生の若しくは蒸煮したこんにゃく芋を摺りおろしたものの若しくは搗いたものに水又は温湯及び凝固剤（水酸化カルシウム等こんにゃくの主成分であるこんにゃくマンナンを凝固させるものをいう。）を加え、加熱して凝固させたものをいう。
板こんにゃく	こんにゃくのうち、型わくで凝固させ、厚い板状に切ったもの又は包装容器に詰めて凝固させ、厚い板状に成形したものをいう。
突きこんにゃく	こんにゃくのうち、板こんにゃくをトコロテン状に突き出したもの又はトコロテン状に凝固させたものをいう。
しらたき	こんにゃくのうち、ひも状に凝固させたものをいう。
玉こんにゃく	こんにゃくのうち、玉状に凝固させたものをいう。

第3条 品質及び品質表示

生芋こんにゃく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	口当たり、歯ごたえ、色沢及び形態が良好で、異味異臭がないこと。

品	原材料	食品添加物以外の原材料	埼玉県内で生産されたこんにゃく芋のみを使用すること。
	料	食品添加物	凝固剤（水酸化カルシウム等）以外の食品添加物を使用していないこと。
質	水の使用量		こんにゃく芋 1 に対し水 4 以下
	凝固剤の使用量		1 板、突き、玉こんにゃくについては、こんにゃく芋重量の 0. 5 % 以下であること。 2 しらたきについては、こんにゃく芋重量の 0. 8 % 以下であること。
	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「埼玉県産こんにゃく芋 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、適切な製造管理を行うこと。

(2) 食品衛生法施行条例（平成 12 年埼玉県条例第 22 号）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

認証を受けた製造事業者は、国、県関係機関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に努めること。

附 則

この基準は、平成5年1月25日から適用する。

附 則

この基準は、平成7年4月1日から適用する。

ただし、平成9年3月31日以前に製造されるふるさと認証食品については、なお従前によることができる。

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。

ただし、平成18年10月1日以前に製造されるふるさと認証食品については、なお従前によることができる。

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。