

[埼玉県ふるさと認証食品]

豆腐の認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された大豆を使用して製造された豆腐に適用する。

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、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
もめん豆腐	大豆から熱水によりタンパク質その他の可溶成分を抽出し、ろ過してできた豆乳（以下「豆乳」という。）に凝固剤（硫酸カルシウム等豆乳を凝固させるものをいう。）を加えて凝固させたものをくずし、上澄みを除去して型箱に移し、圧搾、成型したものをいう。
きぬごし豆腐	豆乳と凝固剤を型箱の中で混合し、全体をゲル状に凝固させたものをいう。
ソフト豆腐	豆乳に凝固剤を添加して、ゲル状に凝固させたものを型箱に入れ、圧搾、成型したものをいう。
やき豆腐	もめん豆腐又はソフト豆腐を圧搾、水切りした後、焙焼したものをいう。
よせ豆腐	豆乳に凝固剤を加え、ボウルや桶などの容器に入れて凝固させたものであって、凝固した後は水にさらさないものをいう。

第3条 品質及び品質表示

豆腐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	もめん豆腐、きぬごし豆腐、ソフト豆腐、やき豆腐又はよせ豆腐に固有の口あたり、香味、色沢及び組織を有し、かつ、異味異臭がないこと。
	原材料	埼玉県内で生産された大豆のみを使用すること。 ただし、遺伝子組換え大豆及び脱脂加工大豆は除くものとする。

品 質	原 材 料	食品添加物	次に掲げるもの以外は使用していないこと。 1 凝固剤 2 消泡剤
	固 形 分		もめん豆腐、きぬごし豆腐及びソフト豆腐にあたっては10%以上であり、よせ豆腐にあたっては7%以上であり、やき豆腐にあたっては17%以上であること。
	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、一括表示欄に「埼玉県産大豆100%使用」等と表示することができる。

第4条 測定方法

固形分の測定方法について、もめん豆腐、きぬごし豆腐、ソフト豆腐及びよせ豆腐にあたっては水に約10分間浸せきしたものを引き上げて直ちに、やき豆腐にあたってはそのまま、その三箇所から試料約10グラムをアルミ製ひょう量皿に量り取ること。

この試料を105℃で恒量になるまで乾燥し、これをデシケーター中で放冷した後ひょう量し、このひょう量値の試料重量に対する百分比を固形分とすること。

第5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)、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6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7条 技術指導等

認証を受けた製造事務所は、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16年4月1日から適用する。

附 則

この基準は平成17年8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。