

[埼玉県ふるさと認証食品]

## しゃくし菜の漬物の認証基準

### 第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産されたしゃくし菜（雪白体菜）を使用して製造されたしゃくし菜漬に適用する。

### 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
しゃくし菜 塩漬	しゃくし菜（雪白体菜）を主原料とし、これを塩若しくはこれに調味料、酸味料若しくは香辛料を加えたもの若しくはこれらにこんぶ、かつおぶし等を加えたもので漬け込んだものをいう。
しゃくし菜 しょうゆ漬	しゃくし菜（雪白体菜）を主原料とし、これをしょうゆ、アミノ酸液若しくはしょうゆ若しくはアミノ酸液に調味料、酸味料若しくは香辛料を加えた調味液又はこれらにこんぶ、かつおぶし等を加えたものに漬け込んだものをいう。

### 第3条 品質及び品質表示

しゃくし菜の漬物の品質及び品質表示基準は、次のとおりとする。

区分		基準
品質	性状	1 香味及び色沢が良好であり、異味異臭がないこと。 2 栽培時の虫害若しくは病害がないこと。 3 柔らかく、かつ、しゃくし菜特有の歯切れがあること。 4 筋がないこと。
	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 埼玉県内で生産されたしゃくし菜 2 塩漬けにあつては食塩、しょうゆ漬けにあつてはしょうゆ、アミノ酸液 3 調味料 4 香辛料

品 質	原材料	食品添加物	甘味料、着色料、保存料、糊料、酸化防止剤、漂白剤及び殺菌剤（それぞれ化学的合成品のものに限る）を使用していないこと。
		塩分	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「埼玉県産しゃくし菜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）及び漬物の衛生規範（昭和56年厚生省通達環食第214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 技術指導等

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15年4月1日から適用する。

ただし、平成16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、従前によることができる

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。