

[埼玉県ふるさと認証食品]

栗のシロップ漬の認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された栗を使用して製造されている栗のシロップ漬に適用する。

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、同表の右欄に掲げるとおりとする。

| 用語 | 定義 |
|---------|--|
| 栗のシロップ漬 | 鬼皮又は渋皮を剥いた栗を水煮して、糖液等とともに容器に詰めて加熱殺菌したものをいう。 |

第3条 品質及び品質表示

栗のシロップ漬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 | 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 硬軟が良好で、粒の形及び大きさがおおむね整っていること。 3 病虫害こん及びきょう雑物がないこと。 |
| | 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 埼玉県産の栗 2 糖類 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖 3 はちみつ 4 食塩 5 しょうゆ |

| | | | |
|--------|------------------|-------|--|
| 品 質 | 原 材 料 | 食品添加物 | 使用していないこと。 |
| | | 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「埼玉県産栗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

- 1 この基準は平成8年1月22日から適用する。
- 2 一括表示事項のうち、賞味期限（品質保持期限）の表示については、平成9年3月31日以前に製造されるものにあつては、製造年月日とすることができる。

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。

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。