

焼豚の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、福井県内に住所または主たる事務所が存在する食品製造業者が、県内に所在する製造所で製造した「焼豚」に適用する。

第2 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
焼豚	次に掲げるものをいう。 1 豚の肉塊を調味料、香辛料等で調理し又はしないで、綿糸等で糸巻きし又はしないで、焙焼したもの又は加熱し焼きあげたもの。 2 1をブロックに切断し又は薄切りしたもの。

第3 品質及び品質表示

焼豚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	原材料	使用する豚肉の豚は、主たる飼養地が福井県内のもののみであること。
	内容物の品位	1 形態および焼きあがりが良好であること 2 色沢が良好であること 3 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと 3 肉質および結着が良好であること
	異物	混入していないこと
	原材肉および食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと 1 調味料 食塩、糖類その他調味料として使用するもの 2 香辛料
	食品添加物	次に掲げるもののみ使用できるものとする。ただし、調味料においては、同時に使用できるのは3種類以内とする。 1 調味料 5'ーイノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'

		<p>ーグアニル酸二ナトリウム、Lーグルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、乳酸ナトリウムおよびリボヌクレオチド二ナトリウム</p> <p>2 香辛料抽出物</p>														
	内容量	表示重量に適合していること														
	容器又は包装の状態	防湿性を有する資材を用いており、かつ、薄切りにしたものあつては、通気性のない資材を用いて密封されていること														
表 示	一括表示事項	<p>加工食品品質表示基準（平成 12 年農林水産省告示第 513 号）の規定に従って表示すること。</p> <p>（表示例）</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">名 称</td> <td>焼豚</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>豚肉（福井県産）、醤油（大豆、小麦）、砂糖、食塩、みりん、香辛料</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> <td></td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>〇〇 g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>平成 年 月 日</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵（10℃以下で保存して下さい）</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>〇〇食品工業 福井県〇〇市〇〇町〇〇番地</td> </tr> </table>	名 称	焼豚	原材料名	豚肉（福井県産）、醤油（大豆、小麦）、砂糖、食塩、みりん、香辛料	原料原産地名		内容量	〇〇 g	賞味期限	平成 年 月 日	保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存して下さい）	製造者	〇〇食品工業 福井県〇〇市〇〇町〇〇番地
	名 称	焼豚														
	原材料名	豚肉（福井県産）、醤油（大豆、小麦）、砂糖、食塩、みりん、香辛料														
原料原産地名																
内容量	〇〇 g															
賞味期限	平成 年 月 日															
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存して下さい）															
製造者	〇〇食品工業 福井県〇〇市〇〇町〇〇番地															
	特別表示事項 およびその表示方法	一括表示事項以外に認証マークを表示するとともに「福井県産〇〇使用」等福井県産を使用した旨を記載することができる。														
	表示禁止事項	品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語（品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）および官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語は表示していないこと。														

第 4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第 5 品質管理

1 生産・製造管理

原材料から製品にするまでの工程において、食品衛生法を遵守し、適正な製造管理をすること。

- 2 生産・製造責任者の資格および人数
食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、「厳選ふくいの味」認証要綱に基づく。

第7 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。