

[埼玉県ふるさと認証食品]

生めん類の認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された小麦、米、そばを製粉したものを主原料として製造されたうどん、米粉めん及びそばのうち「生めん」「半生めん」「ゆでめん」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、右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
生めん	小麦粉等の穀物類を主原料として製めん、成形したもの。
半生めん	小麦粉等の穀物類を主原料として製めん、成形後に水分を20～27%程度まで乾燥させたもの。
ゆでめん	小麦粉等の穀物類を主原料として製めん、成形後にゆでてアルファー化したもの。
うどん	小麦粉に水分等を加えて練り合わせた後、製めんしたもの。
米粉めん	1 米粉又は米粉にでん粉を混入したものを主たる原料とし、これに水等を加えて混練若しくは蒸練したものを成形したもの。 2 米粉30%以上、小麦粉70%以下の割合で混合したものを主たる原料とし、これに水等を加えて製めんしたもの。
そば	そば粉30%以上、小麦粉70%以下の割合で混合したものを主たる原料とし、これに水等を加えて製めんしたもの。

第3条 品質及び品質表示

生めん類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	1 色沢及び形態が良好であること。 2 切損がほとんどないものであること。 3 湯煮後の食味が良好であり、異味異臭がないこと。
	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小麦を製粉した小麦粉 2 埼玉県産で生産された米を製粉した米粉 3 埼玉県産で生産されたそばを製粉したそば粉 4 でん粉 5 グルテン 6 食塩 7 食用植物油脂 8 農産物を粉末、ペースト状等にしたもの 埼玉県内で生産された農産物から作られたものであること。
		食品添加物
	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）」及び「生めん類の表示に関する公正競争規約（昭和51年日第611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。名称（品名）については、生又は半生である旨を記載すること。ただし、うどんをひやむぎ、ひらめん、きしめん等に代えることができる。
	特別表示事項	認証品については一括表示欄外に「埼玉県産小麦100%使用」、「埼玉県産米粉〇〇%使用」、「埼玉県産そば粉〇〇%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）及び生めん類の衛生規範（平成3年厚生省通達環食第61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7年1月13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。

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23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。