

[埼玉県ふるさと認証食品]

米菓の認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された米を使用して製造された米菓（せんべい及びあられ類をいう。）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
せんべい	うるち米の粉を蒸して餅状に調整したものを薄く伸ばし、型抜きして乾燥させた生地を、焼き上げたもの又は油で揚げたもので、しょうゆ等で味付けしてあるものをいう。ただし、風味原料を使う事ができる。
あられ類 (あられ、おかき)	もち米を蒸して餅状にしたものを型枠に入れて切断して乾燥させた生地を、焼き上げたもの又は油で揚げたもので、しょうゆ等で味付けしてあるものをいう。ただし、風味原料を使う事ができる。
風味原料	ごま、豆類、雑穀類、海草類、香辛料等、味又は香りを付与する原料をいう。

第3条 品質及び品質表示

米菓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	形状、香味、色沢、食感が良好であること。	
	原材料	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 埼玉県産の米 2 調味料（しょうゆ、塩、砂糖、みりん、その他の調味料） 3 風味原料 4 食用植物油
		食品添加物	調味料（アミノ酸等）以外のものを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「埼玉県産米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努めること。

附 則

この基準は平成19年4月1日から適用する。

平成19年3月31日時点で、せんべいの認証を受けている食品は、平成19年4月1日からその認証期間満了の日まで米菓の認証食品とみなす。

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。