

[埼玉県ふるさと認証食品]

しょうゆの認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された大豆、小麦を使用して製造された本醸造のこいくちしょうゆ及びさいしこみしょうゆに適用する。

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
こいくちしょうゆ	大豆にほぼ等量の小麦を加えたものを蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したものに食塩水を加えたもろみを発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素を補助的に使用したものを除く。）をいう。
さいしこみしょうゆ	大豆にほぼ等量の小麦を加えたものを蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したものに食塩水の代わりに生揚げを加えたもろみを発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素を補助的に使用したものを除く。）をいう。
生揚げ	発酵させ、及び熟成させたもろみを圧搾して得られた状態のままの液体のこと。

第3条 品質及び品質表示

しょうゆ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	こいくちしょうゆ	性状
	こいくちしょうゆ	全窒素分

本醸造こいくちしょうゆ固有の色沢及び香味が優良であり、かつ異味異臭及びかびがないこと。

1. 50%（容重）以上であること。

品 質	こい くち しょう ゆ	無塩可溶性固形分	16%（容重）以上であること。
	さい しこ みし ょう ゆ	性 状	本醸造さいしこみしょうゆ固有の色沢及び香味が優良であり、かつ異味異臭及びかびがないこと。
		全窒素分	1.65%（容重）以上であること。
		無塩可溶性固形分	21%（容量）以上であること。
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げる以外のものを使用していないこと。 1 埼玉県産の大豆 2 埼玉県産の小麦 3 食塩 4 種こうじ
		食品添加物	酒精以外を使用していないこと。
	色 度		しょうゆの標準色18番（JISZ8729の物体色の表示方法によるL（明度指数）=30.0、a=46.1、b=51.6とする）未満であること。
	異 物		含まないこと。
	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	
特別表示事項			認証品については、一括表示欄外に「埼玉県産大豆・小麦100%使用」等と表示することができる。

第4条 測定方法

第4条の規格における色度、全窒素分及び無塩可溶性固形分の測定方法は、しょうゆの日本農林規格に掲げる測定方法によるものとする。

第5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6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7条 技術指導等

認証を受けた製造事業所は、国、県関係機関並びに埼玉醤油工業協同組合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14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。

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18年9月7日から適用する。

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。