

[埼玉県ふるさと認証食品]

唐辛子調味料の認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された唐辛子を使用して製造された唐辛子調味料(七味唐辛子等の粉末は除く。)に適用する。

第2条 定義

この定義において、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
唐辛子調味料	次に掲げるものをいう。 1 唐辛子に果皮と塩を入れて磨り潰し、熟成させたもの。 2 唐辛子に調味料を加えて磨り潰し、熟成させたもの。

第3条 品質及び品質表示

唐辛子調味料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	色沢及び香味が良好であり、かつ異味異臭がないこと。	
	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ないこと。 1 埼玉県産の唐辛子 2 埼玉県産の果実 3 調味料(塩、酢、酒、砂糖、その他の調味料)
		食品添加物	酸化防止剤以外は使用しないこと。
	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「埼玉県産唐辛子・〇〇100%使用」等と表示することができる。	

第4条 製造管理

(1) 製造にあたっては、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

この基準は、平成29年4月1日から適用する。

平成29年3月31日時点で、ゆずこしょうの認証を受けている食品は、平成29年4月1日からその認証期間満了の日まで唐辛子調味料の認証食品とみなす。