

生いもこんにゃくの認証基準

(適用の範囲)

第1 この基準は、栃木県内で生産されたこんにゃくいもを使用し、県内の製造工場で製造された「生いもこんにゃく」に適用する。

(定義)

第2 この基準において「生いもこんにゃく」とは、生若しくは蒸煮したこんにゃくいもを摺りおろしたものの若しくはついたものに水又は温湯及び凝固剤（水酸化カルシウム等こんにゃくの主成分であるこんにゃくマンナンを凝固させるものをいう。）を加え、凝固させたものをいう。
 2 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
生いも板こんにゃく	生いもこんにゃくのうち、型わくで凝固させ、厚い板状に切ったもの又は包装容器に詰めて凝固させ、厚い板状に成形したものをいう。
生いも玉こんにゃく	生いもこんにゃくのうち、玉状に凝固させたものをいう。
生いも糸こんにゃく	生いもこんにゃくのうち、糸状に凝固させたものをいう。
生いもさしみこんにゃく	生いもこんにゃくのうち、板状又は薄片状に成形し又は切ったもので、そのまま食べられるものをいう。

(品質及び表示)

第3 生いもこんにゃくの品質及び品質表示の基準は、「食品表示法」（平成25年6月28日法律第70号）の食品表示基準等、食品の品質・表示に関する法令の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。

区 分	基 準	
品 質	原 材 料	1 原料こんにゃくいもについては、栃木県内で生産されたものとし、腐敗のないものを使用していること。 2 凝固剤については、水酸化カルシウム以外のものを使用していないこと。
	水の使用量	こんにゃくいも1の重量に対し水4以下としていること。
	性 状	口あたり、歯ごたえ、色沢及び形態が良好で、異味異臭がないこと。
表 示	表示の方法	一括表示事項で掲げる事項の表示は次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 (品名) 生いも板こんにゃくにあつては「生いも板こんにゃく」又は「板こんにゃく (生いもこんにゃく)」と、生いも玉こんにゃくにあつては「生いも玉こんにゃく」又は「玉こんにゃく (生いもこんにゃく)」と、生いも糸こんにゃくにあつては「生いも糸こんにゃく」又は「糸こんにゃく (生いもこんにゃく)」と、生いもさしみこんにゃくにあつては「生いもさしみこんにゃく」又は「さしみこんにゃく (生いもこんにゃく)」と記載すること。

(関係法令の遵守)

第4 こんにゃくの製造、表示にあつては、第3に定めるほか、関係法令を遵守すること。

附 則

この基準は、平成22年 9月 1日から適用する。
 この基準は、平成27年 4月 1日から適用する。