

油揚げの認証基準

(適用の範囲)

第1 この基準は、栃木県内で生産された丸大豆を原料として、県内で製造される「油揚げ」に適用する。

(定義)

第2 この基準において「油揚げ」とは大豆から熱水によりたん白質その他の可溶成分を抽出し、ろ過したもの又は粉末豆乳に水を加えたもの（以下「豆乳」という。）に凝固剤（硫酸カルシウム等豆乳を凝固させるものをいう。）を加えて凝固させたものを水きりして生地を作り、油で揚げて膨張させたものをいう。

(品質及び品質表示)

第3 油揚げの品質及び表示の基準は、「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 材	原 料 大 豆	栃木県内で生産された丸大豆であること。
	食 品 添 加 物	凝固剤（硫酸カルシウム等）、消泡剤以外のものは使用していないこと。
	原 料 大 豆 及 び 食 品 添 加 物 以 外 の 原 材 料	使用していないこと。
質	性 状	香味、色沢及び組織を有し、かつ、異味異臭がないこと。
	組 織	1 組織が柔らかく、かつ、適度に膨張していること。 2 空気を吹き込んだ場合、全体が適度に膨らむこと。
	固 形 分	50%以上であること。
	酸 価	3以下であること。

(測定方法)

第4 第3の品質及び品質表示における固形分及び酸価の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
固形分	油揚げにあつては、幅3～5mmに切断し、よくまぜあわせたものから試料約10gをアルミ製ひょう量皿にはかりとる。 この試料を105℃で恒量になるまで乾燥し、これをデシケーター中で放冷した後ひょう量し、このひょう量値の試料重量に対する百分比を固形分とする。

(関係法令の遵守)

第5 油揚げの製造、表示にあたっては、第3の定めるほか、関係法令を遵守すること。

附 則

この基準は、平成13年 6月29日から適用する。
 この基準は、平成14年 8月12日から適用する。
 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。