

## 甘露煮の認証基準

### (適用の範囲)

第1 この基準は、栃木県内で漁獲又は養殖された淡水魚（あゆ、うぐい（あいそ）、いわな、やまめ、にじます等）を用い、県内の加工施設で製造された「甘露煮」に適用する。

### (定義)

第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、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
甘露煮	生または焙焼した淡水魚に、醤油、砂糖、みりん等の調味料を加えて十分煮込んだものをいう。

### (品質及び品質表示)

第3 甘露煮の品質及び品質の表示の基準は、「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	品 位	1 香味、肉質が良好であること。 2 形が概ね整っていること。 3 製品の外観が良好であること。
	原 料	栃木県で漁獲又は養殖された淡水魚以外のものを使用していないこと
	原料及び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。 ・調味料 醤油、糖類等その他調味料として使用するもの
	食品添加物	使用していないこと。
容器又は包装の状態		気密性、防湿性及び十分な強度を有する包装材料を用いて密封されていること。
表 示	表示の方法	1 一括表示事項に規定する事項の表示は、容器または包装の見やすい箇所に次の方法により行われていること。 (1) 名称 「あゆ甘露煮」「うぐい（あいそ）の甘露煮」等と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を製品に占める重量の割合の多い順に記載すること。 原材料の淡水魚は、「あゆ」「うぐい（あいそ）」等と記載し、その他の原材料にあつては「砂糖」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

### (関係法令の遵守)

第4 甘露煮の製造、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。