

# 乾燥野菜・乾燥果実の認証基準

## (適用の範囲)

第1 この基準は、栃木県で生産された野菜、果実を用い、県内の加工施設で製造された「乾燥野菜・乾燥果実」に適用する。

## (定義)

第2 この基準において「乾燥野菜・乾燥果実」とは、野菜、果実を、生または加熱後に乾燥加工（フレーク状又は粉末状にしたものを含む）したものをいう。ただし、かんぴょうについては別に定める認証基準を適用する。

## (品質及び品質表示)

第3 乾燥野菜・乾燥果実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）の食品表示基準及び食品の品質・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	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 県内で生産された野菜・果実 2 食塩 3 食用油脂（素揚げに使用するものに限る）
	食品添加物	次に掲げる食品添加物のほかに使用しないこと。 1 L-アスコルビン酸（ビタミンC） 2 酸化防止のために使用する二酸化硫黄（乾燥果実のみ）

## (関係法令の遵守)

第4 乾燥野菜・乾燥果実の製造、表示にあたっては、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 4月 1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。