

## 1 - (4) 豆腐の認証基準

制 定 平成13年 1月23日 中山間第1488号

一部改正 平成21年 11月25日 農安第1897号

一部改正 平成27年 7月31日 生流第1419号

### 1 適用の範囲

本県に本社を置く食品製造業者が、県内の食品工場において製造した「豆腐」について適用する。

### 2 定義

この基準において「豆腐」とは、次の事項に掲げるものをいう。

#### (1) もめん豆腐

丸大豆を浸漬・磨砕・加熱した「ご」をろ過分離した豆乳に、凝固剤を加え凝固したものを型箱で圧搾・成型したものをいう。

#### (2) きぬごし豆腐

濃厚豆乳を凝固剤とともに型箱に入れ、ゲル状に固化したものをいう。

#### (3) 充填豆腐

冷却した豆乳と凝固剤を包装容器に充填密封し、加熱しゲル状に固化したものをいう。

#### (4) 焼き豆腐

もめん豆腐を圧搾・水切りしたのち、焙焼したものをいう。

### 3 品質基準

品質及び表示の基準は、石川県ふるさと食品認証要領取扱規則第2によるもののほか、次のすべてを満たさなければならない。

#### (1) 使用原材料

使用する丸大豆は、石川県内で栽培されたものであること。

#### (2) 品質基準

ア 形 状：組織が良好であり、変色、欠損、割れ及び著しい変形がないこと。

イ 色 沢：淡黄色であること。

ウ 香 味：良好であること。

#### (3) 食品添加物

製造工程において、凝固剤（塩化カルシウム 塩化マグネシウム）、消泡剤以外の食品添加物を使用していないこと。

#### 4 表示事項

##### (1) 一括表示の表示事項

食品の表示に関する各法令の規定（食品表示法、農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）、食品衛生法、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）、計量法、健康増進法及び医薬品医療機器法の該当規定）に従って表示すること。

##### (2) 特別表示事項及びその表示方法

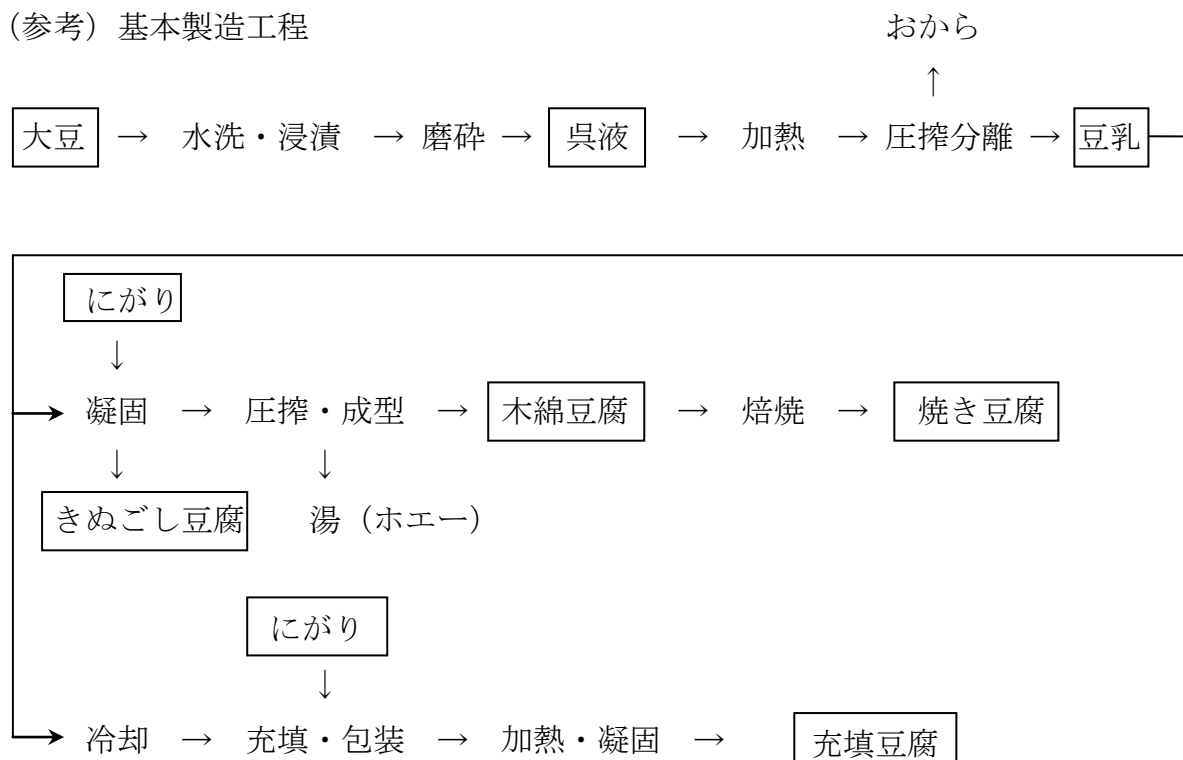
一括表示の外に認証マークを表示する。

#### 5 製造管理基準

##### (1) 製造基準

基本的な技術又は技法によって製造したもので、食品としての安全性が確保されていること。

##### (参考) 基本製造工程



##### (2) 管理基準

ア 製造工場ごとに食品衛生に関する責任者（食品衛生責任者）を置き、衛生管理に努めていること。

イ 製造工場ごとの製造基準に基づき製造管理の適正化を図ること。

ウ 製造工場ごとの品質基準に基づき品質管理に努めること。