

1－(5) 油揚げの認証基準

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「油揚げ」について適用する。

2 定義

この基準において「油揚げ」とは、次の事項に掲げるものをいう。

(1) 油揚げ

木綿豆腐を調整し、低温と高温の 2 段階の油で揚げたものをいう。

(2) 生揚げ

木綿豆腐を調整し、高温の油で揚げたものをいう。

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

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：油揚げは内部がスポンジ状組織で、生揚げは内部が豆腐組織であること。

イ 色 沢：淡黄色であること。

ウ 香 味：良好で過酸化臭等のないこと。

(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

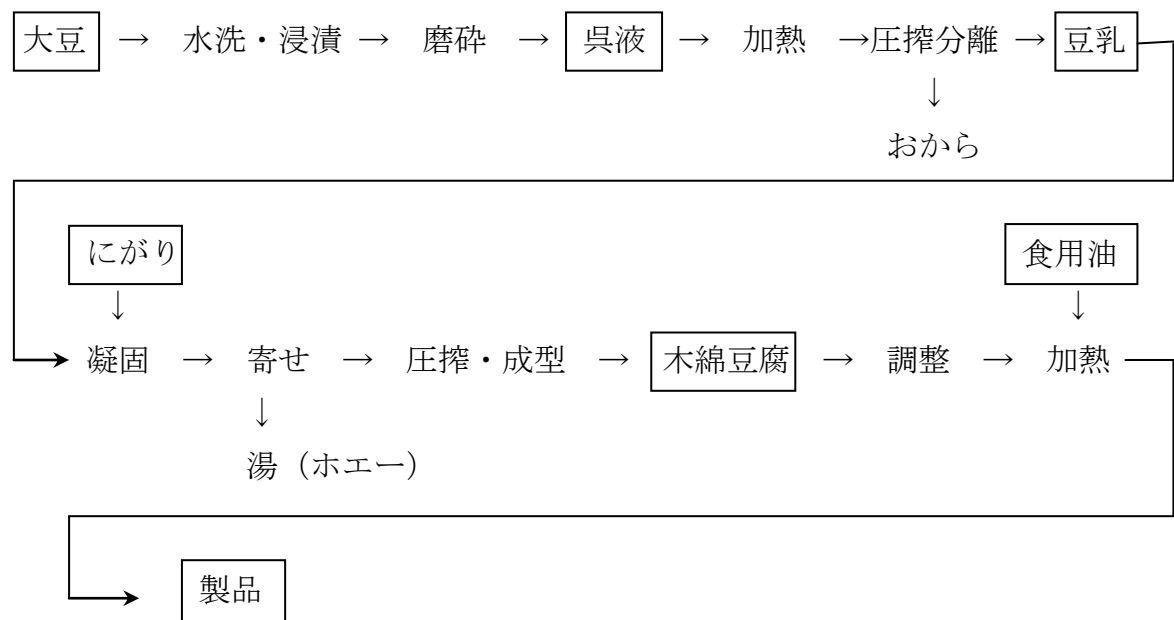
一括表示の外に認証マークを表示する。

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。