

1 - (12) 野菜入りめん類の認証基準

制 定 平成 19 年 10 月 22 日 農安第 1751 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「野菜入りめん類」について適用する。

2 定 義

この基準において「野菜入りめん類」とは、小麦粉に県内で栽培された野菜又はその粉末等に食塩水を加えて練り合わせた後、製めんしたもので、次のものをいう。

- (1) 生めんとは、小麦粉に野菜（野菜粉末）と食塩水とを加え、練り上げて熟成したものをいう。
- (2) 半生めんとは、生めんを水分 20～27%程度まで乾燥したものをいう。
- (3) 乾めんとは、生めんを水分 10%以下に乾燥したものをいう。

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
 - ア 小麦は、国内で栽培されたものであること。
 - イ 野菜類は、石川県内で栽培されたもの、又はその粉末等であること。
- (2) 品質基準
形状は、麺類固有の色沢、形態及び湯煮後の食味が良好で、異味異臭がないこと。
- (3) 食品添加物
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

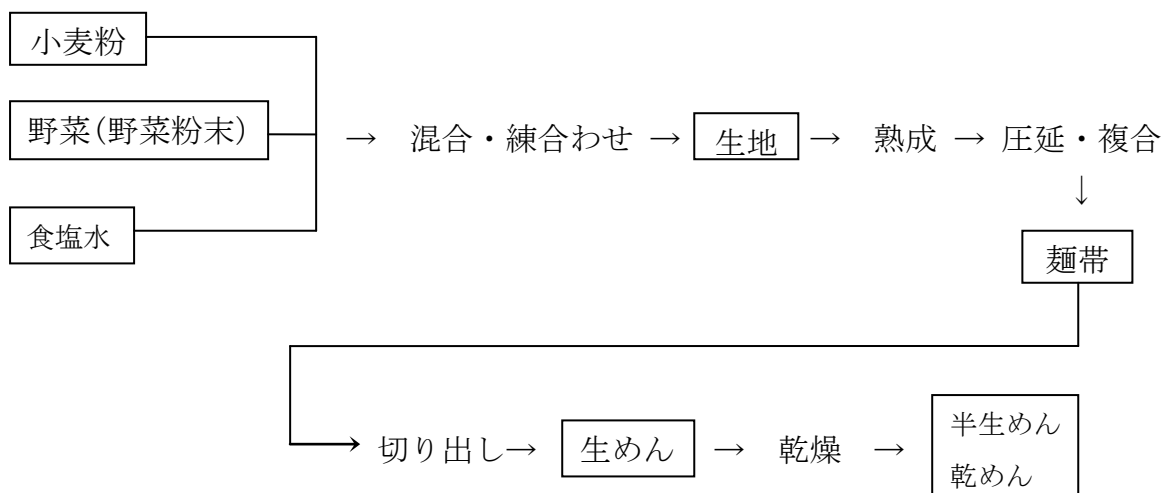
一括表示事項以外に認証マークを表示する。

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) 基本的製造工程



(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。