

2－(5) 凍り豆腐の認証基準

制 定 平成9年12月24日 中山間第1591号

一部改正 平成15年12月24日 消流第1695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「凍り豆腐」について適用する。

2 定義

この基準において「凍り豆腐」とは、丸大豆を原料とした豆腐を凍結、解凍、冷蔵・熟成した後、脱水、膨軟処理して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 丸大豆は、国内で栽培されたものであること。

イ 調味料は、次に掲げるもの以外のものを使用しておらず、かつ、風味調味料を使用していること。

(ア) 糖類（砂糖、ぶどう糖、果糖及び乳糖）

(イ) 食塩及び粉末しょう油

(ウ) 風味原料（かつおぶし(そうだかつおを含む。) さばぶし、貝、昆布及びシイタケの抽出濃縮液、肉エキス、スモークフレーバー)

(エ) でん粉

(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。

(2) 食品添加物

次に掲げるもの以外の添加物を使用していないこと。

- ア 豆腐用凝固剤（にがり）：塩化カルシウム 塩化マグネシウム
- イ 膨軟剤：炭酸水素ナトリウム 炭酸ナトリウム 炭酸カリウム

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

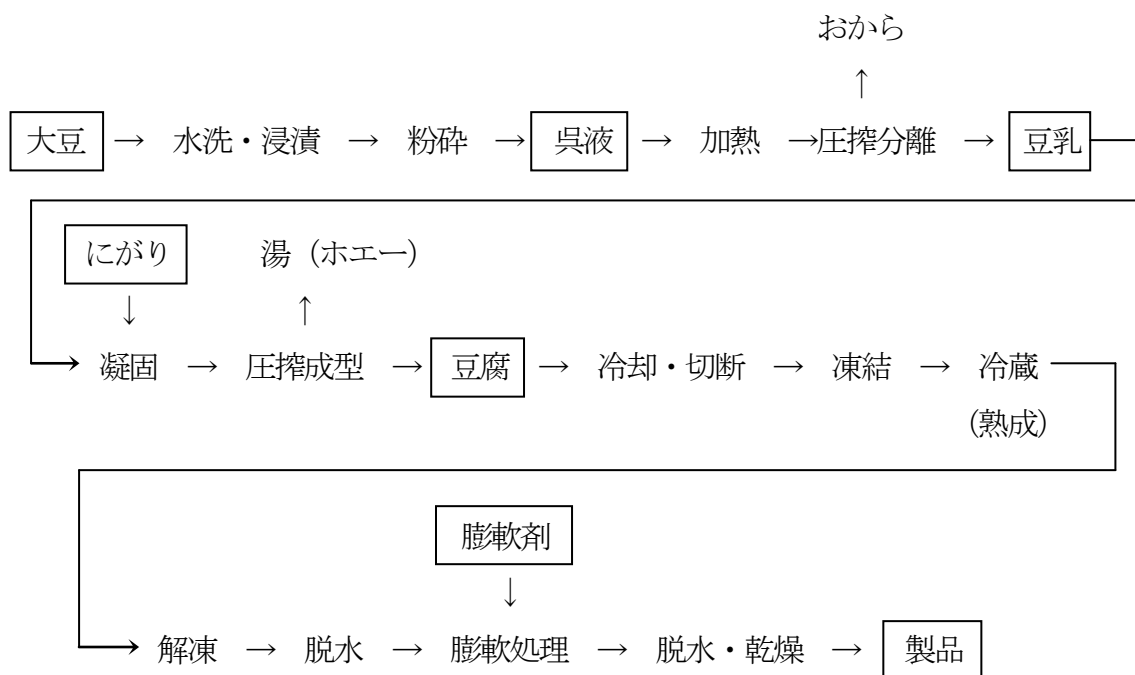
一括表示の外に認証マークを表示する。

5 製造管理基準

(1) 製造基準

本県に古くから伝承されている技法若しくはこれに新しい技術を加えて製造したもので、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。