

ひょうごブランド商品（イカナゴ釜あげ）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、イカナゴ釜あげに適用する。

（定義）

第2 この基準において、イカナゴ釜あげとは、2月下旬 から3月末までの漁期中に兵庫県内に在住する漁業者が漁獲し、兵庫県内で水揚げされたイカナゴの稚仔魚を漁獲した日に煮熟することによってたん白質を凝固させ、空气中で冷まして表面の水分を無くしたものであって、冷蔵してあるものをいう。

（品質）

第3 品質については、次のとおりとする。

- (1) 肉質、色沢が良好であること。
- (2) 香味は、特有の香気があり、かつ、食味が優良であること。
- (3) 虫害又はかびの発生がないこと。
- (4) 形態は、腹切れがほとんどなく、頭落ちが1%以内で魚体原形を保ち、揃っていること。
- (5) 脂肪は、極めて少ないこと。
- (6) イカナゴ以外の魚種が、1%以上混入していないこと。
- (7) 食品添加物を使用していないこと。
- (8) 異物が混入していないこと。
- (9) 内容量は、表示重量に適合していること。

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（凍結保存の禁止）

第4 製品を凍結保存し、第2条の漁期以外の時期に出荷してはならない。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（表示の方法）

第6 名称の表示は、「イカナゴ釜あげ」と記載すること。

（表示禁止事項）

第7 パック品（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものの又は脱酸素剤を封入したもの）以外のものに「パック」その他の紛らわしい用語を表示しないこと。

第8 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。