

ひょうごブランド商品（黒大豆菓子）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、黒大豆菓子に適用する。

（定義）

第2 この基準において、黒大豆菓子とは、主原料である黒大豆を水に浸せきした後、水煮し糖液（水等に砂糖等を溶解させたものをいう。以下「糖液」という。）に浸透させたもの（これに砂糖等を付着させたものを含む。）又は、焙煎し、砂糖等を付着させたもの若しくは砂糖等を付着しさらに焙煎し食塩を付着させたもの、又は、水煮し、焙煎し、砂糖等を付着させたものを乾燥させたものをいう。

（使用原材料）

第3 使用する黒大豆は、兵庫県内で生産されたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

- (1) 形状、色沢が良好であること。
- (2) 香味が良好で、異味異臭がないこと。
- (3) 食感が良好であること。
- (4) 食品添加物以外の原材料については、黒大豆、砂糖、食塩、蜂蜜、小麦粉、寒梅粉、植物油、ワイン以外のものを使用していないこと。
- (5) 食品添加物については、調味料、膨張剤（炭酸水素ナトリウム）、発色剤（硫酸第一鉄）以外のものを使用していないこと。
- (6) 異物が混入していないこと。
- (7) 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。

（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。

2 製品保管施設は、製品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、「黒大豆菓子」又は「豆菓子」と記載すること。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県産の黒大豆を使用しています。」等と記載することができる。

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。