

ひょうごブランド商品（乾燥大根）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、乾燥大根に適用する。

（定義）

第2 この基準において、乾燥大根とは、大根を裁断等し、又はこれを煮沸したものを乾燥させたものをいう。

（使用原材料）

第3 使用する大根は、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) 大根固有の色沢及び香味が良好であり、かつ異味異臭がなく、形が良好なこと。
- (2) 水分が20%以内であること。
- (3) 食品添加物を使用していないこと。
- (4) 異物が混入していないこと。
- (5) 内容量が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。

（表示の方法）

第6 名称の表示は、裁断等後煮沸しないものにあつては、「切干大根」又は「干切大根」と、裁断等後煮沸するものにあつては「ゆで干し大根」と記載すること。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県産の大根を使用しています。」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。