

ひょうごブランド商品（ゆでほたるいか）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、ゆでほたるいかに適用する。

（定義）

第2 この基準において、ゆでほたるいかとは、1月から5月末までの漁期中に兵庫県内に在住する漁業者が日本海（山陰沖）で漁獲し、兵庫県内で水揚げされたホタルイカを煮熟することによってたん白質を凝固させた後、冷凍していないものをいう。

（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、魚体原形を保ち揃っていること。
- (5) ホタルイカ以外の魚種が混入していないこと。
- (6) 食品添加物の使用については、品質保持上不可欠と思われるビタミンC又はエリソルビン酸ナトリウムを主成分とする酸化防止剤に限るものとする。但し、ブチルヒドロキシアニソール及びジブチルヒドロキシトルエン並びにそれらを含む製剤を除く。
- (7) 異物が混入していないこと。
- (8) 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4 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5 名称の表示は、「ゆでほたるいか」、「ボイルほたるいか」と記載すること。

（任意付加価値表示）

第6 「この製品は、兵庫県内の港で陸揚げしたホタルイカを使用している」旨を記載することができる。

（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。