

ひょうごブランド商品（わかめ加工品（かす漬））審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、わかめ加工品（かす漬）であって缶詰及びびん詰以外のものに適用する。

（定義）

第2 この基準において、わかめ加工品（かす漬）とは、わかめの茎を酒かす若しくはこれにみりんかす、調味料若しくは香辛料を加えたものに漬け込んだものをいう。

（使用原材料）

第3 使用するわかめは、兵庫県沿岸で養殖または採取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) 香味、歯切れ及び肉質が良好であること。

(2) 調整が良好であること。

(3) 甘味料、着色料、糊料、酸化防止剤、漂白剤及び殺菌剤（それぞれ食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令23号）別表第1に記載されているものに限る。）を使用していないこと。

(4) 異物が混入していないこと。

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、「わかめかす漬」、「かす漬」等、かす漬である旨を記載すること。

（任意付加価値表示）

第7 「この製品は、兵庫県沿岸で養殖（採取）されたわかめの茎を使用しています。」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。