

かんぴょうの認証基準

(適用の範囲)

第 1 この基準は、栃木県内で生産されたゆうがおの実を使用し、県内で製造される「かんぴょう」に適用する。

(定義)

第 2 この基準において、次の左欄に掲げる用語の定義は同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
かんぴょう	栃木県内で生産されたゆうがおの実を原料にひも状に干したもので、栃木県園芸作物自主検査実施要綱（昭和39年制定）「IV特用作物（80）かんぴょう 2規格（3）品位で定める自主検査規格の小袋かんぴょうの特等及び1等のものをいう。

(品質及び品質表示)

第 3 かんぴょうの品質及び品質表示の基準は、「食品表示法」（平成25年6月28日法律第70号）の食品表示基準及び「栃木県かんぴょう自主検査実施要領」（平成47年4月1日制定）の品質基準等、食品の品質・表示に関する法令の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。

区 分		基 準		
品 質	原 材 料	使用するゆうがおの実は栃木県内で生産され、乾燥されたものであること。		
	項 目	小袋詰かんぴょう		
		特 等	1 等	
	最低限度（長さ）	1. 8 m		
	最 高 限 度 %	水分	23. 0	
		筋	0. 0	
		種子、青皮 コブ付	0. 0	
		ちら赤	0. 0	
		虫害	0. 0	
		備考	品質が均等なもの	—
	保 存 料	二酸化硫黄含有量1 kg当たり4 g未満とすること。		
	異 物	混入していないこと。		
示	表示の方法	1 品 名 「かんぴょう」と記載すること。 2 原材料名 「ゆうがおの実」と記載すること。また、保存料を使用したものにあつては「保存料（二酸化硫黄）」と記載すること。		

(関係法令の遵守)

第 4 かんぴょうの製造、表示にあたっては、第3に定めるほか、関係法令を遵守すること。

附 則

この基準は、平成22年 9月 1日から適用する。

この基準は、平成27年 4月 1日から適用する。