

豆腐の認証基準

(適用の範囲)

第1 この基準は、栃木県内で生産された丸大豆を原料として、県内で製造される「豆腐」に適用する。

(定義)

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

用 語	定 義
もめん豆腐	大豆から熱水によりたん白質その他の可溶成分を抽出し、ろ過してできた豆乳（以下「豆乳」という。）に凝固剤（硫酸カルシウム等豆乳を凝固させるものをいう。）を加えて凝固させたものをくずし、上澄を除去して型箱に移し、圧搾、成型したものをいう。
きぬごし豆腐	豆乳と凝固剤を型箱の中で混合し、全体をゲル状に凝固させたものを切断、成型したものをいう。
ソフト豆腐	豆乳に凝固剤を添加して、ゲル状に凝固させたものを型箱に入れ、圧搾、成型したものをいう。
やき豆腐	もめん豆腐又はソフト豆腐を圧搾、水切りした後、焙焼したものをいう。

(品質及び品質表示)

第3 豆腐の品質及び表示の基準は、「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 材 料	原料大豆	栃木県内で生産された大豆（丸大豆）であること。
	食品添加物	凝固剤（硫酸カルシウム等）、消泡剤以外のものは使用していないこと。
	原料大豆及び食品添加物以外の原材料	使用していないこと。
	そ の 他	豆乳を製造する際の加水量の基準は、次のとおりとすること。 1 もめん豆腐にあっては、大豆1に対し水10 2 きぬごし豆腐にあっては、大豆1に対し水5 3 ソフト豆腐にあっては、大豆1に対し水7
固 形 分	もめん豆腐、きぬごし豆腐及びソフト豆腐にあっては10%以上15%以下であり、やき豆腐にあっては15%以上であること。	

(測定方法)

第4 第3の品質及び品質表示における固形分の測定方法は、次のとおりとする。

測 定 方 法
もめん豆腐、きぬごし豆腐、ソフト豆腐にあつては、水に約10分間浸せきしたものを引き上げてただちに、やき豆腐にあつてはそのまま、その3箇所から試料約10gをアルミ製ひょう量皿にはかりとる。 この試料を105℃で恒量になるまで乾燥し、これをデシケーター中で放冷した後ひょう量し、このひょう量値の試料重量に対する百分比を固形分とする。

(関係法令の遵守)

第5 豆腐の製造、表示にあつては、第3の定めるほか、関係法令を遵守すること。

附 則

この基準は、平成13年 6月29日から適用する。

この基準は、平成14年 8月12日から適用する。

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。