

米菓の認証基準

(適用の範囲)

第1 この基準は、栃木県内で生産された米を用い、県内の加工施設で製造された「米菓」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、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
せんべい	うるち米を破砕したものを蒸して練り、餅状について薄く伸ばし、型で抜いて乾燥させた生地を焼き上げて、醤油などで味付けして乾燥したもの又は油で揚げたものをいう。
あられ	もち米を蒸して餅状にしたものを型抜き又は切断して乾燥させた生地を焼き上げて、醤油などで味付けして乾燥したもの又は油で揚げたものをいう。

(品質及び品質表示)

第3 米菓の品質及び品質の表示の基準は、「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	原 料	栃木県で生産されたうるち米又はもち米以外のものを使用していないこと
	原 料 及 び 食 品 添 加 物 以 外 の 原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 生地を使用する原料 ごま、青のり、のり、唐辛子、昆布、豆類等 2 調味に使用する原料 醤油、塩、砂糖、みりん、でん粉、植物油等
	食 品 添 加 物	調味料(アミノ酸等)以外は使用していないこと。

(関係法令の遵守)

第4 米菓の製造、表示にあたっては、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。