**唐揚げの認証基準**

この基準は暫定版です。製造工程上難しい項目等ございましたら、ご相談ください。

**第１　適用の範囲**

　　この基準は、富山県で生産された食肉・野菜、水揚げされた魚介類を原材料として用い、富山県内で製造された唐揚げに適用する。

**第２　定義**

　　この基準において、「唐揚げ」とは、食材に小麦粉や片栗粉などを薄くまぶし、油で揚げたものをいう。

**第３ 品質及び品質表示**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区　　　分 | | 基　　　　　　　　　　　　　　　　　　　準 |
| 品  質 | 品　位 | 形状、香味、色沢が良好であること。 |
| 食品添加物以外の原材料 | 1. 使用する食肉は富山県内で生産されたものとする。 2. 主に使用する野菜は富山県内で生産されたものとする。 3. 使用する魚介類は富山県内で水揚げされたものとする。 |
| 異　物 | 混入していないこと。 |
| 内容量 | 表示されている内容量に適合していること。 |
| 表  示 | 「食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に定めるもののほか、次のとおりとする。 | |
| 特別表示事項及びその表示の方法 | 一括表示事項とは別に、「富山県産野菜、富山県産魚介類を１００％使用しています。」等、富山県内で生産された野菜、富山県で水揚げされた魚介類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 | 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語（品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語は、表示していないこと。 |

**第４　生産・製造等の施設**

　 　生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）並びに弁当及びそうざいの衛生規範(昭和54年厚生省通知環食第161号)に基づいた適切な管理が行われていること。

**第５　品質管理**

　１　生産・製造管理

　 　製造に当たっては、食品衛生法並びに弁当及びそうざいの衛生規範の遵守に努め、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

２　生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が１人以上いること。

**第６　認証方法**

　　認証のための適合審査は、富山県地域特産品認証要綱に基づく。

**附則**

この基準は、令和　　年　月　　日から施行する。