

## 梅干しの認証基準

### 第1 適用の範囲

この基準は、鹿児島県内で製造され、県産品として販売される梅干しに適用する。

### 第2 定義

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

用語	定義
梅干し	梅の果実を塩漬けし、干したものの又はこれをしそ等の漬け汁に漬けたものを干したものの。

### 第3 使用原材料

使用する梅は、鹿児島県内で生産された梅であること。

### 第4 品質及び品質表示基準

梅干しの品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。

区分		基準
品質	原料梅	1 鹿児島県内で生産されたものであること。 2 適熟のものを使用していること。 3 病虫害、傷等の欠点のないものを使用していること。
	原料梅以外の原材料	1 次に掲げる以外のものを使用していないこと。 (1) 食塩 (2) しそ
	食品添加物	使用していないこと。
	他基準の適用	農産物漬物の日本農林規格（平成27年5月28日農林水産省告示第1387号）12条梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの規格の品質の基準に適合していること。
表示	表示事項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。
	特別表示事項及びその表示の方法	認証食品には原則として、一括表示枠外に「鹿児島県産梅使用」等と記載すること。 ※ 一括表示中の原料原産地表示において、鹿児島県産梅を使用していることが明記されている場合は、この限りではない。

### 第5 品質管理

- 1 食品衛生法に基づいて、適切な製造管理がなされていること。
- 2 製造管理責任者が設置されていること。