

乾しいたけの認証基準

(適用の範囲)

第1 この基準は、栃木県内で生産されたしいたけを用い、県内の加工施設で加工された「乾しいたけ」に適用する。

(定義)

第2 この基準において「乾しいたけ」とは、「食品表示法」(平成25年6月28日法律第70号)の食品表示基準別表第三「乾しいたけ」の定義に適合するものであること。

(品質及び品質表示)

第3 乾しいたけ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	かしの形状並びに肉厚及び開きの程度	<p>どんこにおいては、全形のものであって、かしの形状がほぼ半球形でその開きが小さい乾しいたけ、又はかさが肉厚であってその開きが中程度の乾しいたけであること。ただし、その他の乾しいたけが重量で20%以下混入していてもよい。</p> <p>こうしんにおいては、全形のものであって、かしの形状がほぼ扁平形でその開きが大きい乾しいたけ、又はかさが薄肉であってその開きが中程度の乾しいたけであること。ただし、その他の乾しいたけが重量で30%以下混入していてもよい。</p>
	水分	13%以下であること。
質	肉 質	<p>1 肉質が優良であること。</p> <p>2 肉質が劣る乾しいたけの混入が重量で3%以下であること。</p> <p>3 肉質が著しく劣る乾しいたけの混入がほとんどないこと。</p>
	か け 等	<p>次に掲げるものの混入が重量で10%以下であること。ただし、1に掲げるものにあつては、5%以下であること。</p> <p>1 かさに著しいかけ(かさのほぼ1/3以上であると認められるかけをいう。以下同じ。)のある乾しいたけ</p> <p>2 かさに軽微なかけ(かさのほぼ1/6以上1/3未満であると認められるかけをいう。以下同じ。)のある乾しいたけ</p> <p>3 その他形状が不良な乾しいたけ</p>
	包装の状態	防湿性のある資材を用いて密封されていること。
表 示 法	特別表示事項及びその表示の方法	一括表示枠外に「栃木県産しいたけ100%使用」等と表示することができる。

(関係法令の遵守)

第4 乾しいたけの製造、表示にあたっては、第3の定まるほか、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。