

納豆の認証基準

(適用の範囲)

第1 この基準は、栃木県内で生産された大豆を用い、県内の加工施設で製造した「納豆」及び「干し納豆」について適用する。ただし、付属するたれ及びからし等はこの範囲に含まない。

(定義)

第2 この基準において「納豆」とは、蒸煮した丸大豆又はひきわり大豆を納豆菌により発酵熟成させたものをいう。

「干し納豆」とは、蒸煮した丸大豆を納豆菌により発酵熟成させたものを塩で味付けし乾燥したものをいう。

(品質及び品質表示)

第3 納豆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 質	原 材	栃木県内で生産された大豆であること。
	原 料 大 豆	栃木県内で生産された大豆であること。
	原料大豆及び食品添加物以外の原材料	1 「納豆」は納豆菌以外のものは使用していないこと。 2 「干し納豆」は (1) 1 に適合するものを使用すること。 (2) 塩
	食品添加物	使用していないこと。
質	形 態	1 納豆 (1) 良好な発酵・熟成により適度な色と光沢を有すること。 (2) 適度な粘性を有し、糸ひきの状態が良好であること。 (3) 粒の形が整っており、大きさがほぼそろっていること。 2 干し納豆 干し納豆については1の(1)～(3)に適合するものを使用したものであること。
表 示	表示の方法等	1 一括表示事項のうち名称は、次の方法により行われていること。 (1) 丸大豆を使用したものにあつては「納豆」と、ひきわり大豆を使用したものにあつては「ひきわり納豆」と記載すること。 (2) 干し納豆については「干し納豆」と記載すること。 2 一体的に販売される「たれ」等についても、食品の品質表示に関する法令を遵守すること。

(関係法令の遵守)

第4 納豆の製造、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15年11月28日から適用する。

この基準は、平成16年10月1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。