

津田かぶぬか漬けの認証基準

制定 平成21年4月15日

改正 平成27年4月 1日

(適用の範囲)

第1 この基準は、島根県内で製造された津田かぶぬか漬けに適用する。

(定義)

第2 この基準において、津田かぶぬか漬けとは津田かぶを干し、ぬか床に漬けたものをいう。

なお、津田かぶとは、かぶの一種で、形状は、勾玉（まがたま）のように曲がった形をしていて、外皮が紫紅色で、肉色は白く、やわらかいかぶのことをいう。

(品質等)

第3 津田かぶ（ぬか漬け）の品質等の基準は、次のとおりとする。

1 品質

香味、色沢、形状及び食感が良好で、夾雑物がなく、異味異臭がないこと。

2 使用原材料

(1) 主な原材料は、津田かぶに限定すること。

(2) 津田かぶは、島根県内で生産されたものであること。

(3) 食品添加物のうち、保存料、および着色料は使用しないこと。なお、食品添加物とは食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚生省令第23号）別表第1及び食品衛生法に基づく添加物の表示等について（平成8年5月23日厚生省通知衛化第56号）別添1～3に掲げられたものをいう。

(表示)

第4 表示は、食品表示法（平成25年6月28日法律第70号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年5月15日法律第134号）、及び計量法（平成4年5月20日法律51号）の規定に適合していること。また、次に定めることについては、これにより行うこととする。

区分	基準
義務表示 (一括表示)	1. 名称 「津田かぶぬか漬」と記載すること。 2. 原材料名 漬けた原材料は「津田かぶ」と記載すること。 3. 原料原産地名 原材料名の欄において、「津田かぶ」の次に括弧を付して「島根県産」等と記載するか、または原料原産地名の欄を設け、「島根県産」等と記載すること。

(表示に係る経過措置)

第5 食品表示法の施行の日から5年を経過した日までに製造され、加工される津田かぶぬか漬けの表示については、第4の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。