

板わかめの認証基準

制定 平成15年12月10日

改正 平成18年 2月20日

改正 平成19年 1月 5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板わかめに適用する。

(定義)

第2 この基準において、板わかめとは、わかめ（ワカメ属をいう。以下同じ。）を水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したものをいう。

(品質等)

第3 板わかめの品質等の基準は、次のとおりとする。

1 品質

- (1) 香味、色沢及び食感が良好で、夾雑物がなく、かつ異味異臭がないこと。
- (2) 形状が良好で、著しい欠損、損傷がないこと。

2 使用原材料

- (1) 使用するわかめは、島根県沿岸で採取又は養殖したものであること。
ただし、養殖したものについては、種苗が国産であること。
- (2) 食品添加物は使用しないこと。

3 製造方法等

洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること。

4 容器又は包装の形態

防湿性及び十分な強度を有する包装資材を用いて密封されていること。

(表示)

第4 板わかめの表示は、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 「板わかめ」と記載すること。 2. 原材料名（原料原産地） 原材料名の文字（「わかめ」等）の次に、括弧を付して「島根県産」等と産地を表示すること。

(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、加工される板わかめの表示については、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。