（平成 27 年 11 月改正）

さつま揚げの認証基準

第１　適用の範囲

この基準は，鹿児島県内の工場で製造されたさつま揚げ（つけ揚げともいう）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
さ　つ　ま　揚　げ	魚肉にでん粉，砂糖，食塩，鹿児島県産の地酒等を加え，調味し，練りつぶしたもの（以下「練りつぶし魚肉」という。）または，これらに，野菜等を入れて成形し，菜種油で揚げて，たんぱくを凝固させたものをいう。

第３　品質及び品質表示内容等

さつま揚げの品質及び品質表示内容等は，次のとおりとする。

区　　分		基　　　　　　　　準
品質	（１）原　材　料	１　主たる原材料は，魚肉，食塩及び菜種油とすること。 ２　必要に応じて，使用する副材料（種ものを除く。）は，でん粉，卵白，豆腐，植物性たん白，卵黄，砂糖，鹿児島県産地酒，その他の調味料とすること。 ３　必要に応じて，食品添加物は，調味料（アミノ酸等），保存料（ソルビン酸及びソルビン酸カリウム）とすること。 ４　種ものは，野菜等とすること。
	（２）性　　　状	１　色沢，形態，香味及び食感が良好で，気孔及び魚皮その他の夾雑物がほとんどなく，かつ異味異臭がないこと。 ２　野菜等を入れたものにあっては，それらの形状若しくは配合状態が良好であること。
	（３）でん粉の含有率	練りつぶし魚肉の８％以下であること。
	（４）異　　　物	混入していないこと。
	（５）内　容　量	表示重量あるいは表示量に適合していること。
表示	（６）表示事項	食品表示基準（平成２７年内閣府令第１０号）に基づき表示すること。
	（７）個別事項の表示の方法	１　名称 「魚肉練り製品（さつま揚げ又はつけ揚げ）」と記載すること。 ２　原材料名 ア　原料魚肉名は下記により記載すること。 (ｱ)　「魚肉」と記載し，次にかっこを付して，「タラ」「エソ」「グチ」等と重量の割合の高いものから順に記載すること。 (ｲ)　記載する魚種名が４種以上となる場合は多いものから順に３種の魚種名を記載し，その他の魚種名は「その他」と記載することができる。 イ　魚肉及び食品添加物以外の原材料は，次に定めるところにより記載すること。 (ｱ)　「食塩」，「砂糖」，「でん粉」，「卵白」，「種もの」等とその最も一般的な名称をもって，使用重量の割合の多いものから順に記載すること。 (ｲ)　「種もの」の表示の次に，種ものとして使用した食品

表示		の名称を，その最も一般的な名称をもって，使用重量の割合の多いものから順に，かっこを付して記載すること。 ３　保存方法 「温度１０℃以下で保存してください」等と記載すること。 ４　でん粉含有率 一括表示の枠外にでん粉含有率をパーセントの単位で単位を明記して記載すること。
	（８）特別表示事項及びその表示の方法	特別表示事項及びその表示は，次の方法によるものとする。 ①　この食品は，練りつぶし魚肉を鹿児島県産の地酒等で味付けし，成型した後，菜種油で揚げた鹿児島県伝統の『さつま揚げ』です。」等と記載すること。 ②　「鹿児島県蒲鉾協同組合」を認証マークに近接した箇所に表示すること。 ③　『さつま揚げ』の由来，認証マークの説明等についても記載できること。
	（９）表示禁止事項	次に掲げる事項はこれを表示していないこと ①　品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語（品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く） ②　一括表示事項に表示してある事項の内容と矛盾する用語 ③　その他，内容物を誤認させるような文字，絵，写真その他の表示

第４　測定方法等

第３の（３）の品質基準におけるでん粉含有率の測定方法は，かまぼこ類の認証基準作成準則（昭和４９年１１月５日付け４９食流第５７４６号農林水産省食品流通局長通達）の規定を準用する。