

かるかんの認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、鹿児島県内で製造されたかるかん及びかるかんまんじゅうに適用する。

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
かるかん	すりおろした山芋に砂糖等、米粉、水を加えた生地を蒸し上げたもの。
かるかんまんじゅう	すりおろした山芋に砂糖等、米粉、水を加えた生地を型に流し、中心部に小豆餡をおき、蒸し上げたものをいう。

第3 品質及び品質表示内容等

かるかん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	原材料	原材料	糖類（砂糖等）、米粉、山芋（自然薯又は大和芋）、オリゴ糖、小豆（かるかんまんじゅうのみ）とすること。
		食品添加物	トレハロース以外のものを使用していないこと。
	性状	色沢、形態、香味及び食感が良好で、かつ異味異臭がないこと。	
	異物	混入していないこと。	
	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	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。	

第4 品質管理

- 1 食品衛生法に基づいて、適切な製造管理がなされていること。
- 2 製造管理責任者が設置されていること。
- 3 デヒドロ酢酸等の収去検査を実施している地域においては「収去検査結果通知書」の写しを提出すること。