

## 黒糖の認証基準

### 第 1 適用の範囲

この基準は、黒糖に適用する。

### 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、それぞれ右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
黒 糖	さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不順物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖蜜分の分離等の加工を行わず、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいう。

### 第 3 品質及び品質表示内容等

黒糖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) 香 味	固有の香味を有していること。
	(2) 食品添加物	加工助剤として使用する食品添加物用の水酸化カルシウム（又は生石灰）以外は一切使用していないこと。
	(3) 異 物	混入していないこと。
	(4) 内 容 量	内容量が表示重量に適合していること。
表 示	(5) 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。
	(6) 個別事項の表示の方法	1 名称 「黒糖」と記載すること。 2 原材料名 使用した原材料は、さとうきびと記載すること。
	(7) 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、鹿児島県産の「さとうきび」だけを使用し、その搾り汁液を濾過後静置し、その上澄み液にごく少量の水酸化カルシウム（又は酸化カルシウム）を加えてアク抜きをし、直火釜で煮詰めたもの、又は、これを更に煮詰め、冷却後成形したものです。これが鹿児島県伝統の『黒糖』です。 ②『黒糖』の由来、認証マークの説明、製造方法等についての記載 ③「鹿児島県黒糖協議会」を認証マークに近接した箇所に表示する。
	(8) 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