

食品表示基準の施行に伴う熟成ハム類、熟成ソーセージ類及び熟成ベーコン類についての製造業者等の認定の技術的基準等の一部を改正する件 新旧対照表

○植物性たん白についての製造業者等の認定の技術的基準（平成12年10月24日農林水産省告示第1341号）

（傍線の部分は改正部分）

新（平成28年2月24日農林水産省告示第490号）	旧
<p>第一 製造業者又は輸出業者以外の外国製造業者の認定の技術的基準</p> <p>一 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設</p> <p>1 （略）</p> <p>2 保管施設 <u>原材料、添加物</u>、資材及び製品の品質が良好に保持できる適当な広さの施設であること。ただし、大量製造ラインの場合にあっては、大量生産に十分対応できるものであること。</p> <p>3・4 （略）</p> <p>二 品質管理の実施方法</p> <p>1 （略）</p> <p>2 次に掲げる事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、(4)に掲げる事項については原料として大豆、脱脂大豆、小麦粉又は小麦グルテンを使用して製造する場合、(5)に掲げる事項については粒状植物性たん白を製造する場合、(6)に掲げる事項については繊維状植物性たん白を製造する場合、(7)に掲げる事項については粉末状植物性たん白を製造する場合、(8)に掲げる事項については粉末状植物性たん白又は冷凍品以外のものを製造する場合、(9)に掲げる事項については冷凍品を製造する場合、(10)に掲げる事項については粉末状植物性たん白又は粒状植物性たん白を製造する場合に限る。</p> <p>(1) <u>原材料及び添加物</u>の品質に関する事項</p> <p>(2) （略）</p> <p>(3) <u>原材料及び添加物</u>の配合割合に関する事項</p> <p>(4)～(17) （略）</p> <p>3～5 （略）</p> <p>三～五 （略）</p>	<p>第一 製造業者又は輸出業者以外の外国製造業者の認定の技術的基準</p> <p>一 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設</p> <p>1 （略）</p> <p>2 保管施設 原材料、資材及び製品の品質が良好に保持できる適当な広さの施設であること。ただし、大量製造ラインの場合にあっては、大量生産に十分対応できるものであること。</p> <p>3・4 （略）</p> <p>二 品質管理の実施方法</p> <p>1 （略）</p> <p>2 次に掲げる事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、(4)に掲げる事項については原料として大豆、脱脂大豆、小麦粉又は小麦グルテンを使用して製造する場合、(5)に掲げる事項については粒状植物性たん白を製造する場合、(6)に掲げる事項については繊維状植物性たん白を製造する場合、(7)に掲げる事項については粉末状植物性たん白を製造する場合、(8)に掲げる事項については粉末状植物性たん白又は冷凍品以外のものを製造する場合、(9)に掲げる事項については冷凍品を製造する場合、(10)に掲げる事項については粉末状植物性たん白又は粒状植物性たん白を製造する場合に限る。</p> <p>(1) 原材料の品質に関する事項</p> <p>(2) （略）</p> <p>(3) 原材料の配合割合に関する事項</p> <p>(4)～(17) （略）</p> <p>3～5 （略）</p> <p>三～五 （略）</p>