

島原手延そうめん認証制度 認証基準

◆工場検査 確認事項

(1) 製造工場

評価方法： 「製造工場検査チェックシート」により検査。（51項目）

評価基準： 優 ：たいへんよく整備されている。

良 ：よく整備されており、問題なし。

要改善：改善が必要。

「要改善」の数	判定	備考
10個まで	合格	ただし、1か月以内に改善し簡易なものについては申請者から検査員へ報告。重要なものについては、検査員による再検査。
11個以上	不合格	認証シール貼付停止。再検査

(2) 加工場検査

評価方法： 「加工場検査チェックシート」により検査（18項目）

評価基準： 優 ：たいへんよく整備されている。

良 ：よく整備されており、問題なし。

要改善：改善が必要。

「要改善」の数	判定	備考
5個まで	合格	ただし、1か月以内に改善し簡易なものについては申請者から検査員へ報告。重要なものについては、検査員による再検査。
6個以上	不合格	認証シール貼付停止。再検査

(3) 製造工程基準要領

評価方法： 「手延そうめん製造基準要領」及び「手延そうめん品質基準要領」

評価基準： 基準どおりに製造、管理されているかどうかを申請者に確認

◆原材料 確認事項

(1) 小麦粉 認証基準

評価方法： 申請書類で確認

評価基準：

規格項目	基準
灰分	0.45%以下
タンパク質	9.5%以上。9.5%以下はブレンドか1年以上熟成させ（ひね物にして）出荷

◆食味審査 確認事項（新規・原材料変更のみ）

評価方法： 外観・香り、食感・食味の各項目を5点満点で評価

審査項目	審査のポイント
外観	色ムラ、麺のツヤの有無（原麺でも確認可能）
香り	油の酸化臭等の有無（原麺でも確認可能）
食感	手延べ麺独特のコシの有無
食味	小麦の風味、甘みなど

評価基準： 平均3点以上を合格とする