

8. 漬物・佃煮類

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
800	漬 物 類 共 通	1. 新鮮な野菜等を使用し、固有の色沢・香味 塩味・漬かりがあるもの 2. 歯切れがよく、肉質の著しく劣るもの等の混入の ないもの 3. 異品種・夾雑物の混入がなく異味異臭がないもの 4. 漬け汁・酒粕・味噌漬け等は検収時に差し引く こと 5. 包装品については、加工工場元詰めとする 6. 賞味期限表示のこと 7. 食品衛生法で定められた着色料のみ使用	
	佃 煮 類 共 通	1. 鮮度良好な原料及び良質な調味品を使用して 衛生的に加工されたもの 2. 固有の色沢・風味を有し、異味異臭・夾札物の 混入なきもの 3. 製造会社元詰め品 4. 賞味期限表示のこと	