

米みその格付基準表

分類		格付け科目	格付け
原料全体	1	遺伝子組換え (大豆以外の添加物等の起源原料まで含め考える)	不使用
大豆原料	2	産地	北海道産
			北海道以外の国産
			中国産
			北米
	3	銘柄・品種の特定	品種を特定している
			品種がわかる
	4	色味	白目黄色大豆
			黒目黄色大豆
	5	粒径	大粒(7.9m/m以上)
			中粒(7.3m/m以上)
			小粒(6.0m/m以上)
	6	等級(国産)	普通大豆1等
			普通大豆2等
			普通大豆3等
7	生産地の特定	圃場	
		生産者(個人・JA等)	
		県レベル	
8	産年	当年産	
		当年産以外	
9	有機	有機JAS+有機NOP+有機EUOの認証を取得している	
		上記の内いずれか2つ取得している	
		上記の内いずれか1つ取得している	
10	原料大豆の保管温度	定温(品温管理されている)	
11	遺伝子組換え証明書	証明書あり	
12	残留農薬	検査証あり	
13	放射能	検査証あり	
14	大豆選別	色彩選別された原料使用	
こうじ原料 米の場合	15	産地	国産
	16	品種群	ジャポニカ種
	17	銘柄・品種の把握	把握している
	18	外観	整粒(丸米)
			破砕
	19	等級(国産穀検)	検査米(等級米)
			検査米(等級外)
			未検査米(1.85メッシュ以上)
	20	生産地の特定	圃場
			生産者(個人・JA等)
			県レベル
	21	産年	当年産(新米)
			前年産(古米)
22	有機	有機JAS+有機NOP+有機EUOの認証を取得している	
		上記の内いずれか2つ取得している	
		上記の内いずれか1つ取得している	
23	原料米の保管温度	定温(品温管理されている)	
24	残留農薬	検査証あり	
25	放射能	検査証あり	
26	米選別	色彩選別された原料使用	
食塩	27	産地	国産
	28	銘柄の特定	特定の銘柄を使用
水	29	水源	自家水源又は使用水の指定あり
生産関係	30	生産工場	有機認証を取得している。更にISOもしくはHACCPを取得している 有機認証もしくはISOあるいはHACCPのいずれかを取得している
	31	製造場	仕込と包装室を区別
	32	大豆前処理	脱皮している
	33	大豆処理 大豆蒸煮	パッチ式
	34	米処理	パッチ式
	35	製麴	こうじ蓋
	36	製麴管理	手作業
	37	使用麴	生こうじ
	38	スターター(種みそ含む)	使用する
	39	熟成容器	木樽又はプラスチック樽
	40	熟成容器の容量	10tサイズ以下
	41	重石	する
	42	天地返し	行う
	43	加熱殺菌	非加熱
	44	形状	粒あり
	45	添加物	不使用
			アルコールのみ使用
	46	仕込時期	仕込時期を限定している
	47	熟成方法	天然醸造
品質・安全	48	熟成管理	熟成管理 有
	49	出荷前検査	出荷前検査 有
	50	容器・器具の材質	木製品は使っていない
			X線・金検・目視あり
	51	最終製品検査(異物対策)	上記の内2つあり
			上記の内1つあり
52	キーサンプル	キーサンプル保管	
53	トレーサビリティ (製品の賞味期限から原料まで)	トレーサビリティの記録有	
包装出荷	54	出荷方法	受注出荷
	55	輸送方法	チルド
			合計