

アイスクリーム類成分規格、製造基準

アイスクリーム

1 成分規格

乳固形分 15.0%以上

うち乳脂肪分 8.0%以上

細菌数(標準平板培養法で1g当たり) 100,000以下

ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあっては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が100,000以下とする。

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

- a アイスクリームの原水は、食品、添加物等の規格基準に定める食品製造用水(以下「食品製造用水」という。)であること。
- b アイスクリームの原料(発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。)は、摂氏68℃で30分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること。
- c 氷結管からアイスクリームを抜きとる場合に、その外部を温めるため使用する水は、流水(食品製造用水に限る。)であること。
- d アイスクリームを容器包装に分注する場合は分注機械を用い、打栓する場合は打栓機械を用いること。
- e アイスクリームの融解水は、これをアイスクリームの原料としないこと。ただし、bによる加熱殺菌をしたものは、この限りでない。

アイスマルク

1 成分規格

乳固形分 10.0%以上

うち乳脂肪分 3.0%以上

細菌数(標準平板培養法で1g当たり) 50,000以下

ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあっては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が50,000以下とする。

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

ラクトアイス

1 成分規格

乳固形分 3.0%以上

細菌数(標準平板培養法で1g当たり) 50,000以下

ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が50,000以下とする。

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。