

氷菓の成分規格、製造基準及び保存基準

1 氷菓の成分規格

- (1) 氷菓は、その融解水 1 ml 中の細菌数（はっ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、10,000 以下でなければならない。
- (2) 氷菓は、大腸菌群が陰性でなければならない。

2 氷菓の製造基準及び保存基準

- (1) 氷菓の原水は、食品製造用水でなければならない。
- (2) 氷菓の原料（はっ酵乳及び乳酸菌飲料を除く。）は、68℃で 30 分間加熱殺菌するか、またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌しなければならない。
- (3) 氷結管から氷菓を抜きとる場合に、その外部を加温するために使用する水は、流水（食品製造用水に限る。）でなければならない。
- (4) 氷菓を容器包装に分注する場合は、分注機械を用い、打栓せんする場合は、打栓せん機械を用いなければならない。
- (5) 氷菓の融解水は、氷菓の原料としてはならない。ただし、(2)による加熱殺菌したものは、この限りでない。
- (6) 氷菓の器具又は容器包装は、使用する前に適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものであること。ただし、既に洗浄され、かつ、殺菌された容器包装又は殺菌効果を有する製造方法で製造された容器包装であつて、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。
- (7) 氷菓を保存する場合に使用する容器は、適当な方法で殺菌したものでなければならない。
- (8) 原料および製品は、有蓋がい容器に貯蔵し、取扱い中手指を直接原料および製品に接触させてはならない