

# アイスクリーム類・氷菓の製造・表示のルールとは？



みなさんが買って食べているアイスクリーム類・氷菓には、製造方法や表示方法について、様々なルールが決められています。

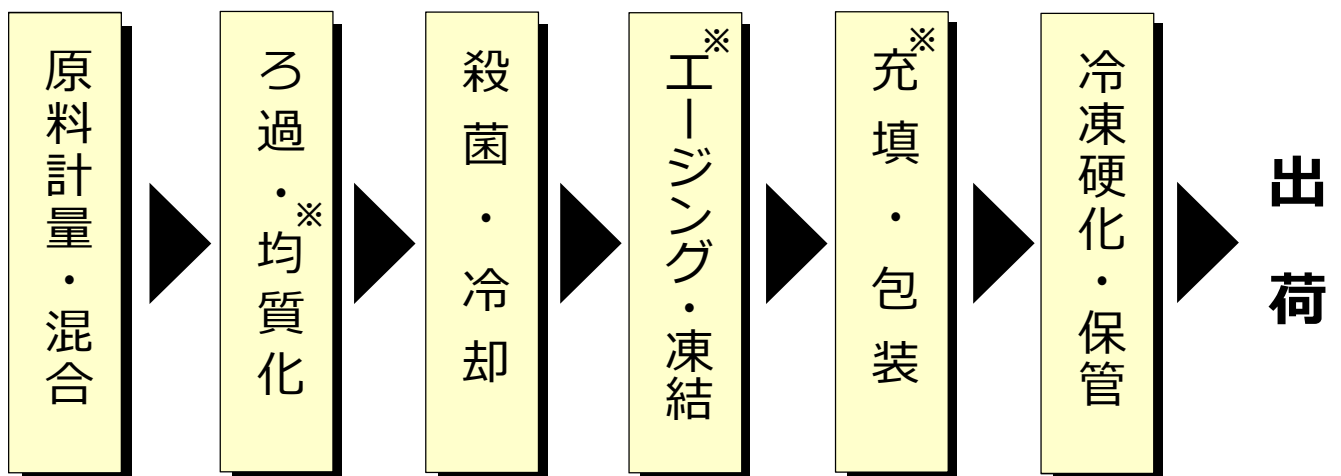


## 製造方法と、そのルールは？

アイスクリーム類や氷菓は、次のような工程で作られます。食品衛生法で、殺菌などの方法にルールが決められています。

原料は、**68℃で30分間加熱**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しなければなりません

※**エージング**：一定時間貯蔵し、質感をなめらかにすること



※**均質化**：原料ミックスに含まれる成分を細かくし、均一にすること

※**充填**：アイスクリーム類や氷菓を、分注機器等を用いてカップ等の容器に詰めること



## 表示方法のルールは？

アイスクリーム類や氷菓は、食品表示法などの規定により、次のような表示をすることになっています。

### 表示の例（アイスクリーム）

<b>種 類 別</b>	アイスクリーム
<b>無脂乳固形分</b>	10.5% <b>乳脂肪分</b> 13.5%
<b>原材料名</b>	牛乳、乳製品、砂糖／安定剤（増粘多糖類）、乳化剤、着色料（カロチン）、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）
<b>内 容 量</b>	120ml
<b>製 造 者</b>	●●乳業株式会社 新潟県新潟市○○区××△-△△



### 種類別名称とは？

乳固形分・乳脂肪分の量により、アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイス、氷菓の4種類に分類されます。

種類別名称	乳固形分	乳脂肪分
アイスクリーム	15.0 %以上	8.0 %以上
アイスマルク	10.0 %以上	3.0 %以上
ラクトアイス	3.0 %以上	—
氷菓	上記以外	

### 賞味（消費）期限表示が無いのはなぜ？

アイスクリーム類や氷菓は、温度管理が適切にされていれば細菌は増えず、品質の変化は極めて少ないため、期限表示の省略が認められています。