

アイスクリーム類の認証基準

(適用の範囲)

第1 この基準は、栃木県内で生産された牛乳を用い、県内の加工施設で製造された「アイスクリーム類」（アイスクリーム及びアイスマルクをいう。以下同じ。）に適用する。

(定義)

第2 この基準において「アイスクリーム類」とは、「アイスクリーム」及び「アイスマルク」の総称であり「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（昭和26年12月27日厚生省令第52号）の第2条の定義に適合するものであること。

(品質及び品質表示)

第3 アイスクリーム類の品質及び表示の基準は、「食品表示法」（平成25年6月28日法律第70号）の食品表示基準及び「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（昭和26年12月27日厚生省令第52号）の品質基準等、食品の品質・表示に関する法令の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 質	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 県内で生産された牛の乳 2 クリーム、れん乳、粉乳、バター及びバターファット 3 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、水あめ及び粉あめ 4 乳糖 5 卵黄 6 卵白 7 リン脂質（レシチンを除く。） 8 ゼラチン、寒天及びコーンスターチ 9 風味原料（風味アイスクリームに限る。） <p>ただし、風味原料は、県内で生産されたものであること。</p>
	<p>食品添加物</p> <p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 乳化剤 レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル 2 安定剤 カラギナン、ガム類、ペクチン（フルーツアイスクリームに限る。）、アルギン酸ナトリウム、アルギン酸プロピレングリコールエステル（フルーツアイスクリームに限る。）、カゼインナトリウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム及び重合リン酸塩 3 着色料（カスタードアイスクリームを除く。） 化学的合成品以外のもの及びβ-カロチン 4 香料

(関係法令の遵守)

第4 アイスクリーム類の製造、表示にあたっては、第3の定めるほか、関係法令を遵守すること。

附 則

この基準は、平成14年 3月 6日から適用する。
 この基準は、平成15年 6月 2日から適用する。
 この基準は、平成22年 9月 1日から適用する。
 この基準は、平成27年 4月 1日から適用する。