

1 2 . < 清涼飲料水 > - - - 清涼飲料水の期限表示に関する

ガイドライン（平成 7 年 3 月制定のものから抜粋） - - -

詳細情報のための問合せ先：（社）全国清涼飲料工業会

1 . 適用範囲

このガイドラインは、食品衛生法及び農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下「JAS 法」という。）に基づき、清涼飲料水（トマトジュース及び野菜ジュースを除く）の賞味期限を設定する場合に適用する。

2 . 運用方法

このガイドラインは、清涼飲料水の一般的な賞味期限及びその設定方法に関する考え方を示すものであり、製造者はこのガイドラインに示される数値・方法等に拘束されるものではない。

なお、法に基づく個々の商品への期限表示は、製造者の責任で実施するものである。

3 . 賞味期間設定方法

1) 試料

食品衛生法に基づく規格基準に適合した製品を使用して試験を実施する。
なお、試験数は以下の条件を考慮して決定する。

2) 保存温度

保存温度は、当該商品の流通条件を考慮して決定する。

3) 評価指標（特性）

当該製品の特性を考慮し、次に掲げる項目を参考に評価項目を決定する。

（ 1 ）官能特性

香味（味・香り）の劣化

褐色・褐変

沈殿・分離（沈殿・分離が商品特性となっている場合を除く。）

（ 2 ）物理的・化学的特性

炭酸ガスのロス

その他（ビタミン類等）

4) 検査頻度・間隔

予測される賞味期間を考慮し、検査の頻度及び間隔を決定する。

5) 保存試験の実施と検査方法

所定の条件で実施する。

なお、評価項目の検査方法としては、食品衛生法若しくは JAS 法に基づき定められた方法又は食品衛生法検査指針等に定められた公定法を採択することが望ましい。

6) 結果のまとめ

製造者が設定する商品価値限度と保存試験の経時的な検査結果（劣化傾向）を比較し、賞味期間を設定するために基礎とする期間（以下、「賞味期間設定基礎期間」という。）を決定する。

7) 賞味期間の決定

前記 6) の期間を基本に、当該製品のバラツキ及び流通条件のバラツキ並びに既存の類似製品の賞味期間を考慮した適切な期間を賞味期間とする。

また、個々の食品については、食品容器または包装に記載されている製造者（販売者）の連絡先にお問合せください。