

### 13. <コーヒー> - - - レギュラーコーヒー及びインスタントコーヒーの 賞味期限設定に関するガイドライン（抜粋） - - -

詳細情報のための問合せ先：全日本コーヒー公正取引協議会

#### 「期限表示設定の考え方」について

1. 当ガイドラインに従い、表示者自ら賞味期間を算定し、その最終日を期限日とする。

（注）当業界は公正競争規約設定当時から賞味期間表示を併行しており、切り替えに問題は無かったが、更に科学的挙証能力を上げることとした。

2. 賞味期限の設定は科学的方法によることとし、自ら実施し得ない者は第三者検定機関等に委託することを勧めた。

ただし、新規開発商品等長期間の保存試験の実施が困難な場合は、検定機関等による加速試験に拠れること、また当該社が経験則をもって暫定的に設定することもありうることとした。

ただし、ガイドライン末尾に掲げる一般的な賞味期限一覧表は安易に当該製品表示に代挿するべきではないこと、単なる目安に過ぎないことに留意する。

3. この運営に当たっては、別に設定した「レギュラーコーヒー及びインスタントコーヒー警告・注意等表示ガイドライン」とあわせて、吟味して行うものとした。

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。

## コーヒーの一般的な賞味期限一覧

製品区別	包装形態		流通温度	賞味期間	
				豆	粉
レギュラーコーヒー	缶	通常の缶 脱酸素剤入り ガス吸収剤入り 不活性ガス置換	常温	12～18月	12～18月
		真空パック 脱酸素剤入り ガス吸収剤入り 不活性ガス置換			
	袋	バルブ付き	常温	6～12月	6～12月
		簡易コーヒー カセットコーヒー ペーパーバッグ	常温		12～24月
		瓶	脱酸素剤入り	常温	12月
インスタントコーヒ ー	瓶		常温	36月	
	袋		常温	18～36月	

注1：この表の包装形態に掲げる「缶」とは、通常、金属缶に封入したものをいい、その封入時に脱酸素剤等を封入したものであることを示す。また、「袋」とは遮光性、通気性を断った多層樹脂製等の袋を指し、例えばアルミラミネート袋、エパール樹脂を挟んだ樹脂製袋がある。封入剤は缶に同じ。

2：この表の数値は、開封前のコーヒーが表示された保存方法に従って適切に保存された場合の賞味期限の標準値を示すものであり、開封後の保存可能期間を指すものではない。

3：この表の賞味期限の数値は、あくまでも通常製品の参考値である。

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。