

#### 14. <冷凍食品> - - - 冷凍食品の期限表示（抜粋） - - -

詳細情報のための問合せ先：(社)日本冷凍食品協会

冷凍食品の賞味期限（または品質保持期限）を設定する際には保存試験を行うこととし、官能試験並びに衛生試験及び必要に応じて、理化学試験を併せて実施し、品質の評価を行った上、期限設定を行う。

##### 1. 保存試験方法

###### (1) 保存試験に供する製品形態

流通実態に応じた包装形態の製品とする。

###### (2) 保存試験温度

冷凍食品の保存流通に適応した、自ら任意に設定した温度を基準とする。

例えば - 18 、 - 23 等を云う。

###### (3) 保存試験期間

製品ごとに自ら任意に設定した複数〔2.の(例1)(例2)のように〕の検体保存期間を設定する。

例えば2ヵ月、3ヵ月毎等を云う。

##### 2. 期限表示の方法

3. に示す評価方法に従い、いずれかの試験項目において不適格となった試験区の前回試験区の経過月数をもって、賞味期限（または品質保持期限）とする。

試験区の設定に当たり、賞味期間の比較的短い製品はその間隔を短くし（例1）、賞味期限の長い製品はその間隔を初期の段階では長くし、終期に近づくに従って短くする。（例2）

##### 3. 品質の評価方法

保存試験期日（試験区）ごとに3検体を採取し次の試験を実施する。

###### (1) 官能試験

###### (2) 衛生試験

試験項目は細菌数とし、試験方法並びに判定基準は食品衛生法による冷凍食品の成分規格による。

###### (3) 理化学試験

油脂の酸化が品質に影響を及ぼすと考えられるものについては、酸価（AV）、過酸化物価（POV）を測定する。

判定基準は

酸価 3以下、過酸化物価 30以下とする。

#### 4. 期限設定を行う者

期間設定に当たっては、当該製品に関する知見や情報を有している製造又は加工を行う営業者自身の責任において行うものとする。

#### 5. 当協会の保存結果の参考資料

協会は、調理冷凍食品について、ここに定めた方法で試験を行い、保存温度 - 18℃ を基準として幾つかの代表的な品目についての試験結果を得ているので、参考までに例示する。

なお、本試験においては直冷式横型冷凍庫を使用したために、検体の採取時や自動霜取り時における温度変化が品質に若干の影響を及ぼしたものと考えられる。

品目	賞味期限
魚フライ	12～18ヵ月
コロッケ	8～12ヵ月
油ちょう済コロッケ	12～18ヵ月
ハンバーグ	10～12ヵ月
しゅうまい、春巻	10～12ヵ月
米飯類	12～15ヵ月
うどん	10～12ヵ月
グラタン	15～18ヵ月
中華丼の具	15～18ヵ月

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。