

15 . <食酢> - - - 食酢の賞味期限設定の考え方（抜粋） - - -
詳細情報のための問合せ先：全国食酢協会中央会

- (1) 食酢はそれ自体に防腐力があることから保存性の高い食品である。
- (2) このため、一般の加工食品と違って食酢は微生物による品質変化は少ないが、色、香り、味などは経時的に劣化することから、風味（色、香り、味）の変化や濁り及び沈殿物の発生等を賞味期限の目安とする。
- (3) 色、香り、味の変化の要因については、原料の種類（米等穀類、りんご等果物）や容器の材質（合成樹脂、ガラス）等が考えられるが、容器の材質による影響については今後の検討課題である。
- (4) 賞味期限の設定については、分光光度計での測定により褐変度は波長 4 2 0 nm での測定値を濁度は波長 6 6 0 nm を基準とするが、通常は官能検査による風味、色などの変化、及び沈殿物の発生をもって判断の目安とする。
- (5) (4) に基づき、生産量の比較的多い穀物酢、米酢の賞味期限については 2 年間とする。

賞味期限 2 年間（穀物酢、米酢）

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。