

5 . <パン> - - - 期限表示設定基準（抜粋） - - -

詳細情報のための問合せ先：(社)日本パン工業会  
全日本パン協同組合連合会

<p>期限表示の定義</p>	<p>1) 賞味期限 定められた方法により保存した場合において、製品のすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。 2) 消費期限 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の製品の劣化に伴う衛生上の危害が発生する恐れがないと認められる期限。</p>																								
<p>細菌基準 (検査項目並びに基準)</p>	<p>・生菌数：10万以下/g ・大腸菌群：陰性 ・黄色ブドウ球菌：陰性 *表示する期限内において上記の基準を満たす。</p>																								
<p>官能検査基準</p>	<p>・味、色、風味の品質に異常がないこと。 ・カビ、酵母等の発生がないこと。 *表示する期限内において上記の基準を満たす</p>																								
<p>製品検査保管 温度基準</p>	<p>製品の流通温度、季節、地域等に応じて各メーカーで設定する。</p>																								
<p>各製品グループの 検査項目</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="520 1227 1225 1279">グループ</th> <th data-bbox="1225 1227 1369 1279">細菌検査</th> <th data-bbox="1369 1227 1548 1279">官能検査</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="520 1317 1225 1361">パン</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="520 1361 1225 1406">(1) 生地もの(食パン、ロール、パンズ等)</td> <td data-bbox="1225 1361 1369 1406">-</td> <td data-bbox="1369 1361 1548 1406">実施</td> </tr> <tr> <td data-bbox="520 1406 1225 1496">(2) 包みもの・フィリング、トッピング使用品 (あんぱん、コロネ、惣菜パン等)</td> <td data-bbox="1225 1406 1369 1496">実施</td> <td data-bbox="1369 1406 1548 1496">実施</td> </tr> <tr> <td data-bbox="520 1496 1225 1541">和菓子(和生菓子、焼菓子等)</td> <td data-bbox="1225 1496 1369 1541">実施</td> <td data-bbox="1369 1496 1548 1541">実施</td> </tr> <tr> <td data-bbox="520 1541 1225 1585">洋菓子(洋生菓子、スナック、ヘビーケーキ等)</td> <td data-bbox="1225 1541 1369 1585">実施</td> <td data-bbox="1369 1541 1548 1585">実施</td> </tr> <tr> <td data-bbox="520 1585 1225 1630">調理パン</td> <td data-bbox="1225 1585 1369 1630">実施</td> <td data-bbox="1369 1585 1548 1630">実施</td> </tr> <tr> <td data-bbox="520 1630 1225 1675">弁当</td> <td data-bbox="1225 1630 1369 1675">実施</td> <td data-bbox="1369 1630 1548 1675">実施</td> </tr> </tbody> </table>	グループ	細菌検査	官能検査	パン			(1) 生地もの(食パン、ロール、パンズ等)	-	実施	(2) 包みもの・フィリング、トッピング使用品 (あんぱん、コロネ、惣菜パン等)	実施	実施	和菓子(和生菓子、焼菓子等)	実施	実施	洋菓子(洋生菓子、スナック、ヘビーケーキ等)	実施	実施	調理パン	実施	実施	弁当	実施	実施
グループ	細菌検査	官能検査																							
パン																									
(1) 生地もの(食パン、ロール、パンズ等)	-	実施																							
(2) 包みもの・フィリング、トッピング使用品 (あんぱん、コロネ、惣菜パン等)	実施	実施																							
和菓子(和生菓子、焼菓子等)	実施	実施																							
洋菓子(洋生菓子、スナック、ヘビーケーキ等)	実施	実施																							
調理パン	実施	実施																							
弁当	実施	実施																							
<p>期限表示設定方法</p>	<p>上記の細菌検査並びに官能検査に基づき保存性を確認し、これらの検査基準を満たす期間内で期限表示を設定する。この設定についてはメーカーが責任をもって行い、検査結果のデータについては当該製品の販売期間中は保存する。</p>																								

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。