

6. <食用植物油> 食用植物油の日付表示に関するガイドライン(抜粋)
詳細情報のための問合せ先：日本植物油協会

本ガイドラインは瓶（詰め）、缶（詰め）等の容器入り食用植物油脂に適用することとし、業務用及びドラム缶等の大型容器を含むものとする。

1. 賞味期限の定義

JAS規格、品質表示規準に規定することに加えて、次の取扱いを適用する。

(1) 賞味期限は、お客様が開封して使用を開始したときの品質を保証すること。

(2) 賞味期限後でも、なお短期間は食して問題ないこと。

(3) 品質特性は別に定める。

2. 保存方法

常温扱いとするが、JASの定めるところにより、保存方法を記載すること。

(1) 枠内の保存方法としては、以下の記載例を参考の上、別記の文例より選択して記載する。

・光の影響を受けにくい缶等（容器区分A）は、「直射日光を避け、常温で保存すること」等を用いる。

・ポリ容器等光の影響を受けるもの(容器区分B, C)は、「直射日光等強い光を避け、常温で保存すること」、「直射日光を避け、常温の暗い所に保存すること」等を用いる

(2) 表示面積が小さいものは、別記の文例中の短縮形を用いることができる。

(3) 欄外(枠外)に、オプションとして保存方法を追加記載する際に、「冷」の文字は冷蔵保存と間違われるので使用しない。(涼しい所、温度の低い所等を用いる)

3. 商品区分

(1) 油種、精製度等

・第 区分 サラダ油、精製油、軽度精製油（ただし、ごま油を除く）

・第 区分 ごま油

・第 区分 香味食用

(2) 容器区分

・ A 缶、着色ガラス瓶、紙容器 ・ B 透明ガラス瓶

・ C ポリ容器

4. 賞味期限の設定

商品ごとの標準とする賞味期限は、製造後以下のとおりであるが、各社で製品の品質を確認の上表示すること。

| 区分 | (サラダ油等) | (ごま油) | (香味油) |
|---------|-----------|---------|---------|
| A (缶等) | 2年 | 2.5年 | 個別に設定 |
| B (透明瓶) | 1.5年 | 2年 | 個別に設定 |
| C (ポリ) | 1年 | 1.5年 | 個別に設定 |

『品質特性』

(1) 化学的特数値について

| | 酸価 | 過酸化物価 | 論拠 |
|-------|-------------|-------------|-----------------|
| サラダ油 | 0.15 | 10 | 酸価は JAS サラダ油規格 |
| 精製油 | 0.20 | | 酸価は JAS 精製油規格 |
| その他の油 | | | |
| なたね油 | 2.0 | 15 | 酸価は JAS なたね油規格 |
| ごま油 | 4.0 | 15 | 酸価は JAS ごま油規格 |
| オリーブ油 | 2.0 | 15 | 酸価は JAS オリーブ油規格 |
| 香味油 | 製造者に て設定 | 製造者にて 設定 | 品質特性が多岐にわたるため |

(2) 風味について

・製造された直後の新鮮な生油の風味を5点とし、以下、下記の判断基準をもとに、熟練したパネルが評価する。

| | |
|----|------------|
| 5点 | 新鮮で非常においしい |
| 4点 | 非常においしい |
| 3点 | おいしく食べられる |
| 2点 | ややまずい |
| 1点 | まずい |

多数の保存試料の、評価の最低値が3点を下回らない時点をもって、賞味期限とする。なお、賞味期限の設定にあたっては、ガイドラインの「賞味期限の定義」事項を満たすよう、余裕を持った期限とすること。

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。