

ひょうごブランド商品（アイスクリーム類）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、兵庫県内で製造されたアイスクリーム及びアイスマルクに適用する。

（定義）

第2 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

分 類	定 義
アイスクリーム	1 乳又は乳製品に糖類、卵黄（卵黄固形分としての含有率は1.4%未満とする。）乳化剤、安定剤、香料、着色料等を加えた後、これを乳化したものを冷凍し、かつ、硬化させたものであつて、乳脂肪分8%以上かつ乳固形分15%以上のもの（以下「バニラアイスクリーム」という。） 2 1に果実（くりを含む。以下同じ。）又はその加工品、チョコレート、コーヒー、ナッツ、まつ茶、卵黄、洋酒等の風味原料（これらに類似している香料を含む。）を加えたもの（以下「風味アイスクリーム」という。）
フルーツ アイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料として果実又はその加工品を加えたものであつて、その含有率が5%以上（レモン及びライムにあつては2%以上）であるものをいう。
チョコレート アイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料としてチョコレートを加えたものであつて、その含有率がカカオ分として1.5%以上であるものをいう。
コーヒー アイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料としてコーヒーを加えたものであつて、その含有率が生豆に換算して1%以上であるものをいう。
ナッツ アイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料としてナッツを加えたものであつて、その含有率が2%以上であるものをいう。
まつ茶 アイスクリーム	風味アイスクリームのうち、風味原料としてまつ茶を加えたものであつて、その含有率が0.5%以上であるものをいう。

別表（要領第5条関係）  
ひょうごブランド商品審査基準

<p>カスタード アイスクリーム</p>	<p>風味アイスクリームのうち、風味原料として卵黄を加えたものであつて、卵黄（バニラアイスクリームの原料としての卵黄を含む。）の含有率が卵黄固形物として1.4%以上であるものをいう。</p>
<p>ミックス アイスクリーム</p>	<p>風味アイスクリームのうち、2種の風味原料(果実又はその加工品、チョコレート、コーヒー、ナッツ及びまつ茶に限る。)を加えたものであつて、それぞれの含有率が、果実又はその加工品を加えたものにあつては2.5%以上(レモン及びライムにあつては1%以上)、チョコレートを加えたものにあつてはカカオ分として0.75%以上、コーヒーを加えたものにあつては生豆に換算して0.5%以上、ナッツを加えたものにあつては1%以上及びまつ茶を加えたものにあつては0.25%以上であるものをいう。</p>
<p>アイスマルク</p>	<p>乳又は乳製品に糖類、乳化剤、安定剤、香料、着色料等を加え、乳化した液体を冷凍し、かつ、硬化させたものであつて、乳脂肪分3%以上かつ乳固形分10%以上のものをいう。</p>

（使用原材料）

第3 使用する乳は、兵庫県内で搾乳された生乳を用いて、県内で生産されたものであること。

（品質）

第4 品質については、次のとおりとする。

(1) アイスクリーム

ア 性状

(ア) 色沢、香味及び組織が良好で、異味異臭がないこと。

(イ) 風味アイスクリームにあつては、(ア)のほか、風味原料固有の香味を有し、きょう雑物（いちごのへた、ナッツの殻等）をほとんど含まないこと。

イ 全固形分

30%以上であること。

ウ 乳たん白質含有率

2.6%以上であること

エ 乳脂肪分以外の脂肪分

含まないこと。ただし、卵黄、乳化剤及び風味原料に含まれるものはこの限りではない。

オ 単位重量あたりの容積比

2.00（全固形分が35%以上のものにあつては2.25）以下であること。

カ 風味原料の含有率

(ア) ストロベリーアイスクリーム：いちごの果汁又は果肉の含有率が7%以上

(イ) チョコレートアイスクリーム：チョコレートの含有率がカカオ分として2.5%以上

別表（要領第5条関係）

ひょうごブランド商品審査基準

- (ウ) コーヒーアイスクリーム：コーヒーの含有率が生豆に換算して2%以上
- (I) ナッツアイスクリーム：ナッツの含有率が3%以上
- (オ) まつ茶アイスクリーム：まつ茶の含有率が0.7%以上
- カスタードアイスクリーム：卵黄（バニラアイスクリームの原料としての卵黄を含む）の含有率が卵黄固形物として2%以上
- (カ) ミックスアイスクリーム：(ア)から(オ)に掲げる風味原料を使用したものについては、それぞれの風味原料の含有率が(ア)から(オ)に表示した含有率の1/2以上であること。

キ 食品添加物以外の原材料

次に掲げるもの以外使用していないこと。

- (ア) 牛の乳
- (イ) クリーム、れん乳、粉乳、バター及びバターファット
- (ウ) 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、水あめ及び粉あめ
- (I) 乳糖
- (オ) 卵黄
- (カ) 卵白
- (キ) リン脂質（レシチンを除く。）
- (ク) ゼラチン、寒天及びコーンスターチ
- (ケ) 風味原料（風味アイスクリームに限る。）

コ 食品添加物

次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

- (ア) 乳化剤  
レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル
  - (イ) 安定剤  
カラギナン、キサンタンガム、グァーガム、ローカストビーンガム、タマリンドガム、トラガントガム、カラヤガム、アラビアガム、ファーセルラン、ペクチン（フルーツアイスクリームに限る。）、アルギン酸ナトリウム、アルギン酸プロピレングリコールエステル（フルーツアイスクリームに限る。）、カゼインナトリウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素カルシウム、ピロリン酸二水素ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウム
  - (ウ) 着色料（カスタードアイスクリームを除く。）  
化学的合成品以外のもの及び - カロチン
  - (I) 天然香料
- (2) アイスミルク
- ア 性状  
色沢、香味及び組織が良好で、異味異臭がないこと。
  - イ 全固形分  
28%以上であること。
  - ウ 乳たん白質含有率  
2.6%以上であること

- エ 乳脂肪分以外の脂肪分  
含まないこと。ただし、卵黄及び乳化剤に含まれるものはこの限りではない。
- オ 単位重量あたりの容積比  
2.00（全固形分が35%以上のものにあっては2.25）以下であること。
- カ 食品添加物以外の原材料  
次に掲げるもの以外使用していないこと。
  - (ア) 牛の乳
  - (イ) クリーム、れん乳、粉乳、バター及びバターファット
  - (ウ) 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ブドウ糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう果糖液糖、砂糖混合果糖ブドウ糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、水あめ及び粉あめ
  - (エ) 乳糖
  - (オ) 卵黄
  - (カ) 卵白
  - (キ) ゼラチン、寒天およびコーンスターチ

- キ 食品添加物  
次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
  - (ア) 乳化剤  
レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル
  - (イ) 安定剤  
カラギナン、キサンタンガム、グァーガム、ローカストビーンガム、タマリンドガム、トラガントガム、カラヤガム、アラビアガム、ファーセルラン、アルギン酸ナトリウム、カゼインナトリウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素カルシウム、ピロリン酸二水素ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウム
  - (ウ) 着色料  
化学的合成品以外のもの及び - カロチン
  - (エ) 天然香料

2 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（任意付加価値表示）

第6 一括表示枠外に「この製品は、兵庫県産の乳を使用しています。」等と記載することができる。

第7 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。