

[埼玉県ふるさと認証食品]

## アイスクリーム類の認証基準

### 第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された生乳を原料として製造されたアイスクリーム類（アイスクリーム、アイスミルク、ラクトアイス）に適用する。

### 第2条 定義

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

用語	定義
アイスクリーム類	乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料としたものを凍結させたものであつて、乳固形分三・〇%以上を含むもの（発酵乳を除く。）をいう。 ※「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令代52号。以下「乳等省令」という。）」第2条第20項
アイスクリーム	アイスクリーム類であつてアイスクリームとして販売するものをいう。 ※「乳等省令」第2条第21項
アイスミルク	アイスクリーム類であつてアイスミルクとして販売するものをいう。 ※「乳等省令」第2条第22項
ラクトアイス	アイスクリーム類であつてラクトアイスとして販売するものをいう。 ※「乳等省令」第2条第23項

### 第3条 品質及び品質表示

アイスクリーム類の品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。

区分		基準
品	性状	香味及び色沢が良好であり、異味異臭がないこと。
	成分規格 製造方法 保存方法	「乳等省令」別表二の（三）の（7）、（8）、（9）の規定に従うこと。
質	異物	混入していないこと。
	内容量	表示内容に適合していること。

表示	表示事項及び表示禁止事項	「乳等省令」、「食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）」及び「アイスクリーム類及び氷菓の表示に関する公正競争規約（昭和50年公正取引委員会告示第20号）」に従うこと。また、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）や健康増進法（平成14年法律第103号）等の関連法令を遵守すること。
	特別表示事項	認証品については、一括表示欄外に「埼玉県産生乳100%使用」等と記載することができる。

#### 第4条 製造管理

- (1) 製造に当たっては、食品衛生法（昭和22年法律第233号）及び食品衛生法施行条例（平成12年埼玉県条例第22号）の遵守に努め、衛生に十分注意し、製造工程ごとに適正な管理を行うこと。
- (2) 食品衛生法施行条例で定める食品衛生責任者が1人以上いること。

#### 第5条 認証方法

認証のための審査は、埼玉県ふるさと認証食品認証要綱に基づき行う。

#### 第6条 技術指導等

認証を受けた製造事業所は、国、県関係機関が実施する製造技術、品質管理、衛生等に関する指導を積極的に受けるように努めること。

附 則

この基準は平成20年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成24年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成24年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成25年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成29年4月1日から適用する。