

Lesson

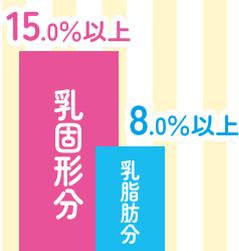
アイスに種類がある??



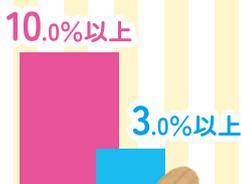
アイスの種類は、含まれる乳固形分・乳脂肪分の違いによって大きく4つに分けられます!

アイスクリーム類

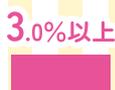
一般食品



アイスクリーム



アイスマルク



ラクトアイス

左記以外



氷菓

...乳固形分
※牛乳から水分を除いた全栄養成分 (乳脂肪分と無脂肪乳固形分に分かれる)

...乳脂肪分(乳固形分のうち)



アイスクリーム

4種類の中で最も乳固形分と乳脂肪分が多いアイスクリームは、コクがあり、ミルクの風味をしっかり感じられるのが特徴です。「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」において、アイスクリームには**植物油脂を添加できない**と定められています。



アイスマルク

アイスクリームに比べて乳固形分と乳脂肪分が少ないため、さっぱりとした味わいになります。**植物油脂が使用されている商品もあるため**、気になる方は原材料名の確認をおすすめします。



ラクトアイス

乳脂肪分の代替としてパーム油などの植物油脂を使用することが多く、アイスクリームやアイスマルクよりも**安価な傾向**があります。



氷菓

たとえば、乳成分をほとんど含まないシャーベットやかき氷、アイスクンデーなどが氷菓に分類されます。

Q 賞味期限が書いてないのはなぜ??

A 18℃以下で保管すれば細菌は増えない!

消費者庁 食品表示基準の規定により、「アイスクリーム類」にあつては、期限及びその保存方法を省略することができる」と定められています。

アイスクリームの表示についての注意点

- **種類別** (アイスクリームやアイスマルクなど)
14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示が必要
- **無果汁表示**
果汁や果肉の含有量が5%未満の場合は、商品名と同一視野に入るところに「無果汁」と大きく表示しなければならず、**果実の絵や写真は表示できません**。果汁%を表示してこれに代えることができます。

• 不当表示の禁止

- 例えば、
- ラクトアイスと氷菓には、「ミルク」「MILK」の文字を使ってはならない。
 - 風味原料由来の食用油脂を除いて、乳脂肪以外の食用油脂を使ったものに「アイスクリーム」と表示してはならない。
 - 「最高級」「ベスト」「極上」などの言葉を表示してはならない。などがあります

