

# 第33号 飲むヨーグルトの認証基準

平成19年 3月28日制定

第1 適用の範囲  
この基準は、山梨県内で製造された飲むヨーグルトに適用する。

第2 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
飲むヨーグルト	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年12月27日厚生省令第52号）第2条第38項に規定するはっ酵乳であって、生乳を乳酸菌で発酵させ、液状にしたものをいう。

第3 品質及び品質表示  
1 飲むヨーグルト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	
品質	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 生乳 県内で生産された生乳であること。 ただし、摂氏62度で30分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること。 2 乳酸菌 3 砂糖	
	成分規格	無脂乳固形分	8.0%以上
		乳酸菌数	1,000万以上/ml
		大腸菌群	陰性
	保存の方法	1 殺菌後直ちに摂氏10度以下に冷却して保存すること。 ただし、常温保存可能品にあつては、この限りでない。 2 常温保存可能品にあつては、常温を超えない温度で保存すること。	
表示	一括表示事項	「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」、「加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）」及び「はっ酵乳、乳酸菌飲料の表示に関する公正競争規約及び同施行規則」の規定に従って表示すること。	
	表示の方法		
	表示禁止事項		
	特別表示事項及びその表示方法	1 認証マーク若しくは認証マークの近接した箇所に「飲むヨーグルト」と表示することができる。 2 製品に「山梨県産生乳使用」等と表示することができる。	

第4 製造施設等  
製造施設、製造機械及び保管施設は、食品衛生法に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理  
1 製造に当たっては、食品衛生法を遵守し、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。  
2 食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法  
認証のための適合審査は、山梨県農産物等認証要綱に基づき行うものとする。