

菓子(流通菓子)の 賞味期限設定について

2014年1月31日

全日本菓子協会

流通菓子の賞味期限について

賞味期限 Best-before

- おいしく食べることができる期限です。この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。
- 流通菓子の場合、水分が比較的少ないため、賞味期限を少し越えたからといって、食味が急激に落ちたり、健康被害が発生することはありません。
- 製造直後の商品を基準として、メーカーがお客様にお届けしたいおいしさ(風味、色調、食感等)が保たれている判断できる期間の最終月(日)を賞味期限としています。
- 賞味期限は未開封の状態を設定しています。

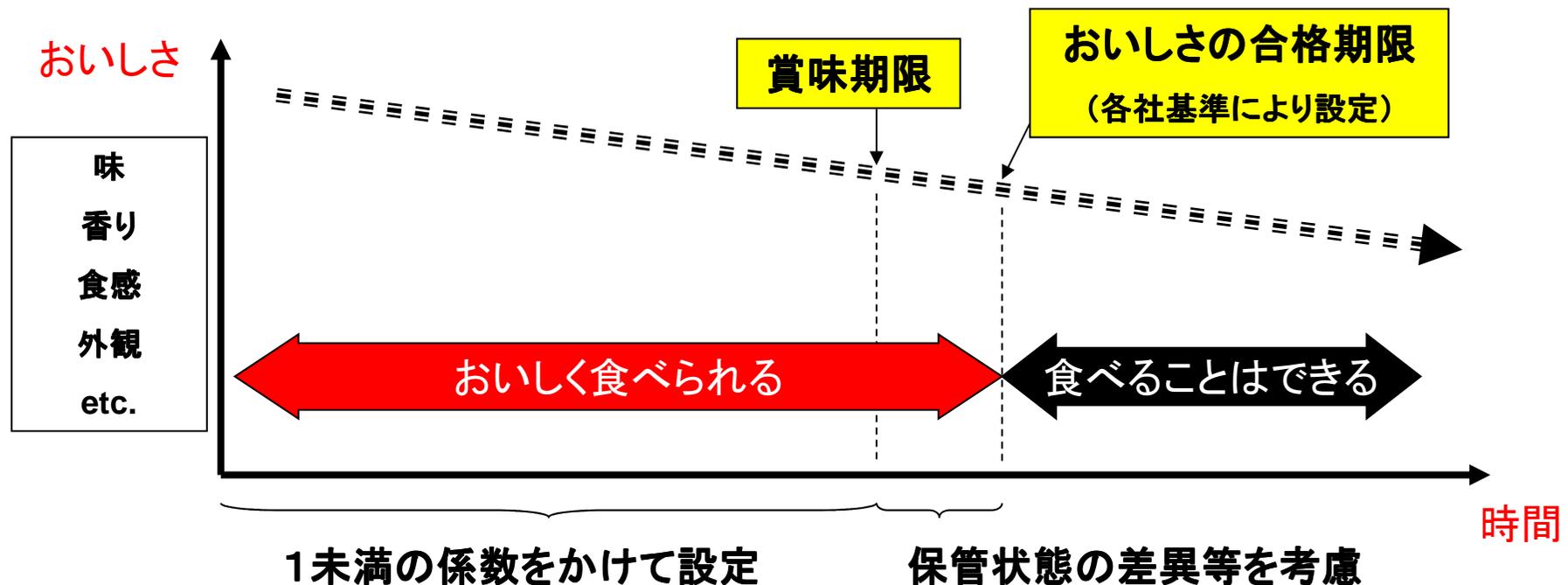
おいしさの経時変化

多くの食品は時間の経過とともに、作りたてのおいしさが減少していきます。
(流通菓子のおいしさは、数ヶ月～1年程度でゆるやかに減少します。)

※ 保存試験を実施して、おいしさの合格期限を決めています。

※ おいしさの合格期限の判定基準は、メーカーや菓子の種類によって、
ある程度差異があります。

※ 賞味期限は、保管状態の差異等を考慮して、一定の安全をみて、おいしさの合格期限に1未満の
係数(安全係数)をかけて設定します。(消費者庁 食品期限表示設定の為のガイドラインに基づく)



保存試験の設計

- Step1: 類似商品や予定販売期間を考慮して、賞味期限を仮設定する。
- Step2: 安全係数を考慮して保存試験の期間を決める。
- Step3: 消費者にわたるまでの過程・環境と商品特性を考慮して保存条件を決める。
- Step4: おいしさの評価項目を決める。
- Step5: おいしさの変化を捉えるために測定を行う適切な時点を決める。

保存試験の分析例

保存試験では時間の経過ごとに以下の様な確認を行います。

●おいしさ(一般例)

味	官能評価、油脂分析	変化は許容内か。油脂分が劣化していないか。 異味は発生していないか。
香り	官能評価	香りの減少は許容内か。香りの変化はないか。 異臭は無いかな。
食感	官能評価、水分値分析	食感が変化していないか。湿気ていないか。 ボソボソしていないか。硬くなっていないか。
外観	官能評価(形状、色)	形状が変化していないか。割れ・はがれなどが 発生していないか。色が薄くなっていないか。 褐変していないか。

●安全性

	微生物分析	一般生菌数、カビ・酵母(腐敗などの原因)
	油脂分析	油脂の酸化

※分析: 自社又は外部分析機関による。

※官能評価: 自社パネラー複数名による評価。

長期間経過したお菓子のおいしさ変化

チョコレート

- ・香気成分が揮発する(香りが弱まる)。
- ・ブルームの発生(白色化、口どけ、風味が変化する)。
- ・ナッツ類やホワイトチョコの油脂分の劣化により風味が変化する。

ビスケット

- ・香気成分が揮発する(香りが弱まる)。
- ・吸湿により食感が変化する。
- ・油脂分の劣化により風味が変化する。

スナック

- ・油脂分の劣化により風味が変化する。
- ・吸湿により食感が変化する。

長期間経過したお菓子のおいしさ変化

米菓

- ・吸湿により食感が変化する。
- ・油脂分の劣化により風味が変化する。

キャンディ類(飴・グミ・錠菓等)

- ・香気成分が揮発する(香りが弱まる)。
- ・吸湿により製品の表面がべたついたり、色調が変化する。

お菓子を保管する際のお願い

○ パッケージ記載の保存方法(温度等)を守る

チョコレートは高温でとけるため、高温にならないように保管してください。一旦、とけたチョコレートを再度冷やしても当初のおいしさとは異なるものになります。他の菓子についても、製品に表示されている保存方法を守ってください。

○ 高温・多湿及び直射日光はさける

高温・多湿及び直射日光が当たる状態で長く置くと、香りが弱くなる(味が薄く感じられる)ようになり、酸化により風味が変化することがあります。

製品が湿気ることで食感が変わったり、変形することがあります。車の中は非常に高温になりますので、ご注意ください。また、開封後はできるだけお早めにお召し上がりください。

(参考1) 流通菓子について

- 流通菓子とは、製造メーカーから卸売業者、小売業者を経て販売される菓子をいいます。
- 本資料については、チョコレート、ビスケット、スナック、米菓、キャンディ類(飴・グミ・錠菓等)を代表的なものとして整理しています。
- 製造小売(自社で製造し、自社店舗で販売)が多い和洋生菓子についても、賞味期限等の設定の考え方は基本的に同様ですが、水分が多いため、時間の経過とともにおいしさは急激に低下しますし、微生物分析等安全性の評価が重要となります。

(参考2) 官能検査について

- 官能検査とは、視覚・味覚・嗅覚・触覚などの五感を通して、一定の条件下におけるお菓子の品質を評価することです。
- 適切な条件下で、適切な被験者が的確な手法で数値化します。
- 評価項目は、一般的に、前述の「味」「香り」「食感」「外観」の4項目で行われます。
- 具体的な評価は、各項目において、製造直後の商品等と比較して、数段階(5段階等)で行い、総合的に判定します。

(参考3) 賞味期限と消費期限

賞味期限 Best-before

おいしく食べることができる期限です。

この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。

- 定義: 定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

※定められた方法は、製品に表示された保存方法をいいます。

消費期限 Use-by date

期限を過ぎたら食べない方が良いでしょう。

(一般的に、鮮度の影響によって品質変化が大きい食品に適用されます。)

- 定義: 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

<消費者庁HPより>