

ひょうごブランド商品（ヨーグルト）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、ヨーグルトに適用する。

（定義）

第2 この基準において、ヨーグルトとは、新鮮な牛乳に脱脂粉乳を加え、又は加えずに乳酸菌又は酵母で発酵させ、糊状又は液状にしたもの又はこれらを凍結したものをいう。ただし、脱脂粉乳の使用量は牛乳の使用量の10%以下とする。

（使用原材料）

第3 使用する牛乳は、兵庫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) 無脂乳固形分が8.0%以上であること。
- (2) 乳酸菌数又は酵母数が、製品1つ当たり10,000,000以上であること。
- (3) 甘味料、着色料、酸味料、香料、酸化防止剤、殺菌剤及び保存料（それぞれ食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令23号）別表第1に収載されているものに限る。）を使用していないこと。
- (4) 異物が混入していないこと。

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 「この製品は、兵庫県産の牛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。