

○ 氷雪

1 氷雪の成分規格

- (1) 氷雪は、大腸菌群が陰性であり、かつ、その融解水 1 ml 中の細菌数が 100 以下でなければならない。
- (2) 氷雪の大腸菌群の試験法は第 1 食品の部の C 食品一般の保存基準の項の 1 の(2) 大腸菌群試験法によるものとし、細菌数の試験法は次のとおりとする。

1. 検体の採取及び試料の調製

検体を滅菌蒸留水でよく洗じょうし、滅菌した容器に入れ、室温又は 40° 以下の温湯中で振り動かしながら全部融解させた後、直ちにこの融解水の原液、10 倍液、100 倍液及び 1,000 倍液を作る。

2. 細菌数（生菌数）の測定法

第 1 食品の部 D 各条の項の○ 清涼飲料水の 2 清涼飲料水の製造基準の(2) の 2. の b によつて行う。

2 氷雪の製造基準

氷雪の製造に使用する原水は、食品製造用水でなければならない。