不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 (令和元年6月27日農林水産省告示第475号) 新旧対照表 目次

1	食用植物油脂の日本農林規格(昭和44年3月31日農林省告示第523号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第一関係)1
2	プレスハムの日本農林規格(昭和46年2月26日農林省告示第338号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係) ϵ
3	ベーコン類の日本農林規格(昭和48年4月10日農林省告示第786号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)7
4	マカロニ類の日本農林規格(昭和48年12月26日農林省告示第2633号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係) 8
5	ウスターソース類の日本農林規格(昭和49年6月27日農林省告示第565号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係) 9
6	枠組壁工法構造用製材及び枠組壁工法構造用たて継ぎ材の日本農林規格(昭和49年7月8日農林省告示第600号) ・・・(第二関係) 1
7	フローリングの日本農林規格(昭和49年11月13日農林省告示第1073号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)1
8	風味調味料の日本農林規格(昭和50年3月25日農林省告示第310号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)1
9	乾燥スープの日本農林規格(昭和50年5月30日農林省告示第602号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)1
10	ドレッシングの日本農林規格(昭和50年10月4日農林省告示第955号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)1
11	植物性たん白の日本農林規格(昭和51年9月11日農林省告示第838号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
12	削りぶしの日本農林規格(昭和51年12月 3 日農林省告示第1122号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係) 2
13	ソーセージの日本農林規格(昭和52年4月25日農林省告示第411号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)2
14	ハンバーガーパティの日本農林規格(昭和52年10月8日農林省告示第1015号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)2
15	チルドハンバーグステーキの日本農林規格(昭和52年10月8日農林省告示第1016号)・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)2
16	醸造酢の日本農林規格(昭和54年6月8日農林水産省告示第801号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
17	トマト加工品の日本農林規格(昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)2
18	食用精製加工油脂の日本農林規格(昭和54年10月12日農林省告示第1424号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
19	異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格(昭和55年2月25日農林水産省告示第208号)・・・・・・・・・・・・・(第二関係)3
20	ハム類の日本農林規格(昭和56年8月21日農林水産省告示第1260号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
21	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格(昭和60年4月20日農林水産省告示第531号)・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)3
22	マーガリン類の日本農林規格(昭和60年6月22日農林省告示第932号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
23	構造用パネルの日本農林規格(昭和62年3月27日農林水産省告示第360号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)3
24	チルドミートボールの日本農林規格 (昭和62年9月5日農林水産省告示第1238号) ・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係) 3
25	ぶどう糖の日本農林規格(平成2年10月30日農林水産省告示第1412号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
26	精製ラードの日本農林規格(平成3年8月1日農林水産省告示第988号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
27	熟成ハム類の日本農林規格(平成7年12月20日農林水産省告示第2073号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
28	熟成ソーセージ類の日本農林規格(平成7年12月20日農林水産省告示第2074号) ・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係) 4
29	熟成ベーコン類の日本農林規格(平成7年12月20日農林水産省告示第2075号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)4
	にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格(平成8年3月28日農林水産省告示第388号)・・・・・(第二関係)4
00	15/0 0/0 ~

31	果実飲料の日本農林規格(平成10年7月22日農林水産省告示第1075号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)45
32	地鶏肉の日本農林規格(平成11年6月21日農林水産省告示第844号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
33	乾燥スープについての取扱業者の認証の技術的基準(平成12年10月19日農林水産省告示第1311号) ・・・・・・・・(第二関係) 48
34	植物性たん白についての取扱業者の認証の技術的基準(平成12年10月24日農林水産省告示第1341号) ・・・・・・・(第二関係) 49
35	煮干魚類についての取扱業者の認証の技術的基準(平成12年10月25日農林水産省告示第1344号) ・・・・・・・・・(第二関係) 50
36	削りぶしについての取扱業者の認証の技術的基準(平成12年10月25日農林水産省告示第1349号) ・・・・・・・・・・(第二関係)51
37	マカロニ類についての取扱業者の認証の技術的基準(平成12年11月9日農林水産省告示第1405号) ・・・・・・・・(第二関係)52
38	食料缶詰及び食料瓶詰についての取扱業者の認証の技術的基準(平成13年7月31日農林水産省告示第975号) ・・・・・(第二関係) 53
39	農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格(平成14年7月24日農林水産省告示第1305号)・・・・・・・・・・・・(第二関係)54
40	合板の日本農林規格(平成15年2月27日農林水産省告示第233号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)55
41	しょうゆの日本農林規格(平成16年9月13日農林水産省告示第1703号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係) 56
42	有機加工食品の日本農林規格(平成17年10月27日農林水産省告示第1606号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
43	農産物漬物の日本農林規格(平成17年11月14日農林水産省告示第1752号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
44	製材の日本農林規格(平成19年8月29日農林水産省告示第1083号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)60
45	集成材の日本農林規格(平成19年9月25日農林水産省告示第1152号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
46	りんごストレートピュアジュースの日本農林規格(平成19年10月30日農林水産省告示第1348号) ・・・・・・・・・(第二関係)65
47	パン粉の日本農林規格(平成19年11月28日農林水産省告示第1491号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第二関係)64
48	直交集成板の日本農林規格(平成25年12月20日農林水産省告示第3079号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
49	べにふうき緑茶中のメチル化カテキンの定量―高速液体クロマトグラフ法の日本農林規格(平成30年3月29日農林水産省告示第662号)
	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
50	ウンシュウミカン中のβ-クリプトキサンチンの定量―高速液体クロマトグラフ法の日本農林規格(平成30年3月29日農林水産省告示
	第663号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
51	ほうれんそう中のルテインの定量―高速液体クロマトグラフ法の日本農林規格(平成31年1月31日農林水産省告示第181号)
	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
52	生鮮トマト中のリコペンの定量―吸光光度法の日本農林規格(平成31年1月31日農林水産省告示第182号) ・・・・・(第二関係)70
53	煮干魚類の日本農林規格(平成6年8月9日農林水産省告示第1132号) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・(第三関係)71
54	果実飲料についての取扱業者の認証の技術的基準(平成12年9月20日農林水産省告示第1245号) ・・・・・・・・・(第四関係)72
55	単板積層材の日本農林規格(平成20年5月13日農林水産省告示第701号)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○食用植物油脂の日本農林規格 (昭和44年3月31日農林省告示第523号)

後

(傍線部分は改正部分)

Þ	<u> </u>	分	基	準
(⊯	各)			
表	(略)			
元	表示の	方式等	食品表示基準の規定に従うほか、次に定め は包装の見やすい箇所又は送り状に表示し (1)・(2) (略) (3) 表示に用いる文字は、日本産業規格 トの活字以上の大きさの文字とするこ	てあること。 3 <u>7 8305</u> に規定する8ポイン

正

改

(測定方法)

第21条 第3条から第20条までの規格における一般状態、色、水分及びきょう雑物、比重、屈折率、 上昇融点、冷却試験、酸価、けん化価、よう素価、不けん化物、脂肪酸に占めるオレイン酸の割合 並びに過酸化物価の測定方法は、次のとおりとする。

事	項	測	定	方	法
1 • 2		(略)			
3 水	分		蒸留法を用いる。 シャー試薬は調 こ対応する水の <u>)113</u> (以下「JIS	製済みのもので 量が 1 ~ 2 mgの	

(食用パームステアリンの規格)

第16条 食用パームステアリンの規格は、次のとおりとする。

改

Þ	· 分	基	準
()	各)		
表	(略)		
示	表示の方式等	は包装の見やすい箇所又は送り状((1)・(2) (略)	工業規格 Z 8305 (1962) に規定する
	(略)		

正

前

(測定方法)

第21条 第3条から第20条までの規格における一般状態、色、水分及びきょう雑物、比重、屈折率、上昇融点、冷却試験、酸価、けん化価、よう素価、不けん化物、脂肪酸に占めるオレイン酸の割合並びに過酸化物価の測定方法は、次のとおりとする。

事	項	測	定	方	法
1 • 2		(略)			
3 水	分	·	素留法を用いる シャー試薬は調 こ対応する水の 113 (2005) (。 製済みのもので 量が1~2mgの 以下「JIS K 01	

注2~注4 (略)

2 蒸留法

下表に示すように推定水分含量に応じて試料及びキシレン(日本産 業規格K 8271 (以下「JIS K 8271」という。) 一級。以下同じ。) を 蒸留フラスコに量りとり、混合した後、沸石を加えて装置を組み、次 に、冷却器の上端より検水管に蒸留フラスコの方へあふれるまでキシ レンを流し込む。冷却器の上端には軽く綿で栓をする。フラスコを加 熱し1分間約100滴の速度で蒸留し、大部分の水分が留出した後は、 1分間約200滴とする。検水管に留出した水量が30分間一定となった とき加熱を止め、冷却器及び検水管の内側に付着する水滴を冷却管の 上端から差し込んだ後、らせん状針金で落とし、約5mlのキシレンで 洗い流す。15分間以上放置してキシレン層が透明になった後、25℃に おいて水量を読み、次式によって水分の百分率を算出する。 (略)

(注) (略)

4 きょう雑物 1 測定

(1) あらかじめ105℃に設定した定温乾燥器 (105℃に設定した場合 の温度調節精度が±2℃であるもの。以下「乾燥器」という。) に ガラスろ過器(日本産業規格R 3503(以下「JIS R 3503」という。) ブフナー漏斗型3G3又はるつぼ型1G3。以下同じ。) を入れ、表示 温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、30分間乾燥する

(2)・(3) (略)

(4) (3)のフラスコに石油エーテル (日本産業規格K 8593特級。以下 同じ。) 200mlを加えて、試料を溶解する。

(5)~(8) (略)

2 (略)

- 注1:ガラスろ過器の代わりにろ紙(日本産業規格P 3801に規定する5 種Bに相当するもの)を用いてもよい。その場合は、はかり瓶を 用いて恒量操作を行い、漏斗を用いて、ろ過すること。
- 注2 食用こめ油の場合には石油エーテルの代わりに温キシレン(JIS K 8271一級) を用いる。1の(6)の操作終了後、ガラスろ過器に残 ったキシレンを石油エーテル20mlで洗い流した後、1の(7)の操作 を行う。

価 試料(固体を含む試料又は固体試料は、加温して溶解する。)をその推

注2~注4 (略)

2 蒸留法

下表に示すように推定水分含量に応じて試料及びキシレン(日本工 業規格K 8271 (2007) (以下「JIS K 8271」という。) 一級。以下同 じ。) を蒸留フラスコに量りとり、混合した後、沸石を加えて装置を 組み、次に、冷却器の上端より検水管に蒸留フラスコの方へあふれる までキシレンを流し込む。冷却器の上端には軽く綿で栓をする。フラ スコを加熱し1分間約100滴の速度で蒸留し、大部分の水分が留出し た後は、1分間約200滴とする。検水管に留出した水量が30分間一定 となったとき加熱を止め、冷却器及び検水管の内側に付着する水滴を 冷却管の上端から差し込んだ後、らせん状針金で落とし、約5mlのキ シレンで洗い流す。15分間以上放置してキシレン層が透明になった後 、25℃において水量を読み、次式によって水分の百分率を算出する。 (略)

(注) (略)

4 きょう雑物 1 測定

(1) あらかじめ105℃に設定した定温乾燥器 (105℃に設定した場合 の温度調節精度が±2℃であるもの。以下「乾燥器」という。) に ガラスろ過器(日本工業規格R 3503(1994)(以下「JIS R 3503」 という。)ブフナー漏斗型3G3又はるつぼ型1G3。以下同じ。)を入 れ、表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、30分間 乾燥する。

(2) • (3) (略)

(4) (3)のフラスコに石油エーテル (日本工業規格K 8593 (2007) 特 級。以下同じ。) 200mlを加えて、試料を溶解する。

(5)~(8) (略)

2 (略)

- 注1:ガラスろ過器の代わりにろ紙(日本工業規格P 3801(1995)に規 定する5種Bに相当するもの)を用いてもよい。その場合は、は かり瓶を用いて恒量操作を行い、漏斗を用いて、ろ過すること。
- 注2 食用こめ油の場合には石油エーテルの代わりに温キシレン(JIS K 8271 (2007) 一級) を用いる。1の(6)の操作終了後、ガラスろ 過器に残ったキシレンを石油エーテル20mlで洗い流した後、1の (7)の操作を行う。

 $5 \sim 8$

価 | 試料(固体を含む試料又は固体試料は、加温して溶解する。) をその推

定酸価に対応する下表の採取量に準じて200~300ml容三角フラスコに採 | | 取し、重量を0.1mgの桁まで測定する。混合溶剤(エタノール(日本産 業規格K 8101特級。以下同じ。) 1 容量にジエチルエーテル (日本産業 規格K 8103 (以下「JIS K 8103」という。) 特級) 1~2容量を混合し 、滴定用と同じ指示薬を用い、薄いアルカリ液で使用直前に中和したも の)50~100mlを加え、よく振り混ぜて試料を完全に溶解する。試料に 応じた指示薬を数滴加え、あらかじめ標定した0.1mol/L水酸化カリウ ムエタノール標準液又は0.1mol/L水酸化カリウム標準液により滴定す る。滴定の終点の判断は、フェノールフタレイン溶液を用いた場合は、 薄い赤色が30秒間持続した時点とする。また、アルカリブルー6B溶液を 用いた場合は、液の色が紫がかった青から紫がかった赤に変化し、その 色が10秒間持続した時点とする。

(略)

注1 (略)

注2:混合溶剤について、エタノールの代わりに2-プロパノール(日本 産業規格K 8839特級) を用いてもよい。

注3 (略)

10 け ん 化 価 | 試料1.5~2.0gを200~300mlの耐アルカリ性のけん化用フラスコに正し く量りとり、これに0.5mo1/L水酸化カリウムエタノール溶液25m1を正 しく加える。次に、フラスコに冷却器を付け、時々振り混ぜながら、環 流するエタノールの環が冷却器の上端に達しないように加熱温度を調節 して穏やかに加熱反応させる。フラスコの内容物を30分間沸騰させた後 、直ちに冷却し、内容物が寒天状に固まらないうちに冷却器を外して、 フェノールフタレイン指示薬を数滴加え、0.5mol/L塩酸標準液で滴定 する。別に本試験と並行して空試験を行い、次式によってけん化価を算 出する。

注1:0.5mol/L水酸化カリウムエタノール溶液は、水酸化カリウム(日本産業規格K 8574 (以下「JIS K 8574」という。) 特級) 35 g をできるだけ少量の水に溶解し、これに95%(体積分率)エタノ ール (日本産業規格K 8102 (以下「JIS K 8102」という。) 一級)を加えて1Lとし、よく振り混ぜた後、炭酸ガスを遮り、2~ 3日間放置し、上澄液をとるか又はろ過して耐アルカリ性の瓶に 保存したものとする。

注2 (略)

じて正しく量りとり、これにシクロヘキサン(日本産業規格K 8464特級 。以下同じ。) 10mlを加えて試料を溶解し、ウィイス液25mlを正しく加 定酸価に対応する下表の採取量に準じて200~300ml容三角フラスコに採 取し、重量を0.1mgの桁まで測定する。混合溶剤(エタノール(日本工 業規格K 8101 (2006) 特級。以下同じ。) 1 容量にジエチルエーテル (日本工業規格K 8103 (2013) (以下「JIS K 8103」という。) 特級) 1 ~2容量を混合し、滴定用と同じ指示薬を用い、薄いアルカリ液で使用 直前に中和したもの)50~100mlを加え、よく振り混ぜて試料を完全に 溶解する。試料に応じた指示薬を数滴加え、あらかじめ標定した0.1mol /L水酸化カリウムエタノール標準液又は0.1mol/L水酸化カリウム標 準液により滴定する。滴定の終点の判断は、フェノールフタレイン溶液 を用いた場合は、薄い赤色が30秒間持続した時点とする。また、アルカ リブルー6B溶液を用いた場合は、液の色が紫がかった青から紫がかった 赤に変化し、その色が10秒間持続した時点とする。

(略)

注1 (略)

注2:混合溶剤について、エタノールの代わりに2-プロパノール(日本 工業規格K 8839 (2007) 特級) を用いてもよい。

注3 (略)

| 10 け ん 化 価 | 試料1.5~2.0gを200~300mlの耐アルカリ性のけん化用フラスコに正し く量りとり、これに0.5mo1/L水酸化カリウムエタノール溶液25m1を正 しく加える。次に、フラスコに冷却器を付け、時々振り混ぜながら、環 流するエタノールの環が冷却器の上端に達しないように加熱温度を調節 して穏やかに加熱反応させる。フラスコの内容物を30分間沸騰させた後 、直ちに冷却し、内容物が寒天状に固まらないうちに冷却器を外して、 フェノールフタレイン指示薬を数滴加え、0.5mol/L塩酸標準液で滴定 する。別に本試験と並行して空試験を行い、次式によってけん化価を算 出する。

注1:0.5mol/L水酸化カリウムエタノール溶液は、水酸化カリウム(日本工業規格K 8574 (2013) (以下「JIS K 8574」という。)特 級)35gをできるだけ少量の水に溶解し、これに95%(体積分率) エタノール (日本工業規格K 8102 (2012) (以下「JIS K 8102 」という。)一級)を加えて1Lとし、よく振り混ぜた後、炭酸 ガスを遮り、2~3日間放置し、上澄液をとるか又はろ過して耐 アルカリ性の瓶に保存したものとする。

注2 (略)

11 よ う 素 価 ┃試料を共栓付フラスコにその推定よう素価に対応する下表の採取量に準 ┃ ┃ 11 よ う 素 価 ┃ 試料を共栓付フラスコにその推定よう素価に対応する下表の採取量に準 じて正しく量りとり、これにシクロヘキサン(日本工業規格K 8464(2006)特級。以下同じ。) 10mlを加えて試料を溶解し、ウィイス液25mlを正 え振り混ぜる。栓をした後、時々振り混ぜながら下表に示す時間常温(15~25℃)で暗所に置く。次に、10g/100mlよう化カリウム溶液20ml 及び水100mlを加え振り混ぜる。0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液で滴定し、溶液が微黄色になったときは、でん粉溶液を数滴加え、よく振り混ぜながら滴定を続け、でん粉による青色が消失するときを終点とする。別に本試験と並行して空試験を行い、次式によってよう素価を算出する。

(略)

注1~注3 (略)

12 不 け ん 化 物

試料約5gを200~300m1の耐アルカリ性のけん化用フラスコに正しく量りとり、 $1 \, \mathrm{mol} / L \, \mathrm{x}$ 酸化カリウムエタノール溶液(水酸化カリウムJIS K 8574特級、エタノールJIS K 8102特級)50mlを加え、冷却器を付して水浴、砂浴又は熱板上で時々振り混ぜながら加熱し、穏やかに $1 \, \mathrm{them}$ 消騰けん化させる。けん化が終われば加熱を止め冷却器を外し、温水 $100 \, \mathrm{ml}$ でけん化用フラスコを洗いながら、けん化液を分液漏斗に移し、これに水50 $\, \mathrm{ml}$ を加えて常温($15 \, \mathrm{cm}$ 25 $\, \mathrm{cm}$)になるまで冷却する。

次に、ジエチルエーテル(JIS K 8103特級。以下同じ。)100mlをけん 化用フラスコを洗いながら分液漏斗に加え、分液漏斗に密栓をして1分 間激しく振り混ぜた後、明らかに2層に分かれるまで静置する。分かれ た下層を第2の分液漏斗に移し、これにジエチルエーテル50mlを加え、 第1の分液漏斗と同様に振り混ぜた後静置し、2層に分かれたときには 、下層は、第3の分液漏斗に移し、同様にジエチルエーテル50mlで抽出 を行う。

第2、第3の分液漏斗中のジエチルエーテル層は、各分液漏斗を少量のジエチルエーテルで洗浄しながら第1の分液漏斗に移し、これに水30mlを加えて振り混ぜた後、静置して2層に分け、下層を除く。さらに毎回水30mlと振り混ぜては静置、分別を繰り返して、分別した水がフェノールフタレイン指示薬で着色しなくなるまで洗浄する。洗浄したジエチルエーテル抽出液は、必要に応じて硫酸ナトリウム(無水、日本産業規格K 8987 特級)で脱水処理した後、乾燥したろ紙でろ過して500m1程度の蒸留フラスコに移し、さらに、抽出液の容器、ろ紙などを全て少量のジエチルエーテルで洗浄して、これも蒸留フラスコに加える。蒸留フラスコのジエチルエーテルを蒸留除去してその液量が50m1程度となったときには、冷却し、少量のジエチルエーテルでフラスコを洗いながら濃縮されたジエチルエーテル抽出液をあらかじめ正しく重量を量った100ml丸底フラスコに移す。

丸底フラスコのジエチルエーテルをほとんど蒸留除去し、次に、アセトン (日本産業規格K 8034 特級) 3 mlを加えて同様にその大部分を蒸留除去した後、軽い減圧下 (27kPa程度) で70~80℃に30分間加熱してから

しく加え振り混ぜる。栓をした後、時々振り混ぜながら下表に示す時間 常温(15~25℃)で暗所に置く。次に、10g/100mlよう化カリウム溶 液20ml及び水100mlを加え振り混ぜる。0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウム 標準液で滴定し、溶液が微黄色になったときは、でん粉溶液を数滴加え 、よく振り混ぜながら滴定を続け、でん粉による青色が消失するときを 終点とする。別に本試験と並行して空試験を行い、次式によってよう素 価を算出する。

(略)

注1~注3 (略)

12 不けん化物

試料約5gを200~300mlの耐アルカリ性のけん化用フラスコに正しく量りとり、 $1 \, \mathrm{mol} / \mathrm{L} \, \mathrm{x}$ 酸化カリウムエタノール溶液(水酸化カリウムJIS K 8574特級、エタノールJIS K 8102特級)50mlを加え、冷却器を付して水浴、砂浴又は熱板上で時々振り混ぜながら加熱し、穏やかに $1 \, \mathrm{th} \, \mathrm{lt} \, \mathrm{th} \, \mathrm{lt} \, \mathrm{lt} \, \mathrm{th} \, \mathrm{lt} \, \mathrm{lt$

次に、ジエチルエーテル(JIS K 8103特級。以下同じ。)100mlをけん 化用フラスコを洗いながら分液漏斗に加え、分液漏斗に密栓をして1分 間激しく振り混ぜた後、明らかに2層に分かれるまで静置する。分かれ た下層を第2の分液漏斗に移し、これにジエチルエーテル50mlを加え、 第1の分液漏斗と同様に振り混ぜた後静置し、2層に分かれたときには 、下層は、第3の分液漏斗に移し、同様にジエチルエーテル50mlで抽出 を行う。

第2、第3の分液漏斗中のジエチルエーテル層は、各分液漏斗を少量のジエチルエーテルで洗浄しながら第1の分液漏斗に移し、これに水30mlを加えて振り混ぜた後、静置して2層に分け、下層を除く。さらに毎回水30mlと振り混ぜては静置、分別を繰り返して、分別した水がフェノールフタレイン指示薬で着色しなくなるまで洗浄する。洗浄したジエチルエーテル抽出液は、必要に応じて硫酸ナトリウム(無水、日本工業規格K 8987 (2006) 特級)で脱水処理した後、乾燥したろ紙でろ過して500ml程度の蒸留フラスコに移し、さらに、抽出液の容器、ろ紙などを全て少量のジエチルエーテルで洗浄して、これも蒸留フラスコに加える。蒸留フラスコのジエチルエーテルを蒸留除去してその液量が50ml程度となったときには、冷却し、少量のジエチルエーテルでフラスコを洗いながら濃縮されたジエチルエーテル抽出液をあらかじめ正しく重量を量った100ml丸底フラスコに移す。

丸底フラスコのジエチルエーテルをほとんど蒸留除去し、次に、アセトン (日本工業規格K 8034 (2006) 特級) 3 mlを加えて同様にその大部分を蒸留除去した後、軽い減圧下 (27kPa程度) で70~80℃に30分間加熱

	丸底フラスコをデシケーター中に移し、30分間放置冷却する。丸底フラスコの重量を正しく量り抽出物の重量を求めておく。 丸底フラスコにジエチルエーテル2mlと中性エタノール(JIS K 8102年級)10mlとを加えてよく振り混ぜ抽出物を溶解した後、フェノールフタレイン指示薬を用い、0.1mol/L水酸化カリウムエタノール標準液で活入している脂肪酸を滴定し、指示薬の微紅色が30秒間続いたときを終点とし、次式によって不けん化物を算出する。 (略) 注1・注2 (略)
13 脂肪酸に占めるオレイン酸の割合	 1 (略) 2 ガスクロマトグラフィーの条件 (1) ガスクロマトグラフ 日本産業規格K 0114に規定する水素炎イオン化検出器付きのもので、キャピラリーカラムが使用でき、かつ、昇温分析が可能なもの。
	(2)~(5) (略) 3 (略) 注1:試験に用いる水は、 <u>日本産業規格K 0557</u> に規定するA 2 又は同等 以上のものとする。 注2:試験に用いる試薬は、 <u>日本産業規格の</u> 特級等の規格に適合するものとする。 注3・注4 (略)
14	(略)

してから丸底フラスコをデシケーター中に移し、30分間放置冷却する。 丸底フラスコの重量を正しく量り抽出物の重量を求めておく。

丸底フラスコにジエチルエーテル 2 ml と中性エタノール (JIS K 8102特 級) 10mlとを加えてよく振り混ぜ抽出物を溶解した後、フェノールフタ レイン指示薬を用い、0.1mol/L水酸化カリウムエタノール標準液で混 入している脂肪酸を滴定し、指示薬の微紅色が30秒間続いたときを終点 とし、次式によって不けん化物を算出する。

(略)

注1・注2 (略)

- 13 脂肪酸に占めるオ 1 (略) レイン酸の割合

 - 2 ガスクロマトグラフィーの条件
 - (1) ガスクロマトグラフ

日本工業規格K 0114 (2000) に規定する水素炎イオン化検出器付 きのもので、キャピラリーカラムが使用でき、かつ、昇温分析が可 能なもの

(2)~(5) (略)

3 (略)

注1:試験に用いる水は、日本工業規格K 0557 (1998) に規定するA2 又は同等以上のものとする。

注2:試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するも のとする。

注3・注4 (略)

(略)

(略) (注)

14

(測定方法) 第4条 前条の規格に:	改 正 Sける水分、肉塊含有率及びでん粉含有	後 率の測定は、次の	り方法により行う。	(測定方法) 第4条 前条6)規格におり	改 ナる水分、肉塊含有 ²	正 率及びでん粉含有	前	の方法により行う。
事 項	測 定	方	法	事	項	測	定	方	法
2 · 3	↑ 1 試料の調製 試料を粉砕器等で均質化したも 2 測定 (1) アルミニウム製ひょう量皿 (のもので蓋を持つもの。以下「合 ア あらかじめ135℃に設定したの温度調節精度が±2℃であることを確認 内でひょう量皿に蓋をし、うることを確認 内でひょう量皿に蓋をし、としてシリカゲルを入れた直ち この操作を繰り返し、恒量をイ〜エ (略) (2) (略) 3 (略) (2) (略) (2) (部) 3 (略) (2) (2) (2) (2) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (5) (5) (6) (6) (6) (6) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	下径直径50mm以」 ひょう量皿」とい ひょう量皿」とい こを入れ、乾燥器 るもの。以、乾燥器 とした後、1時間 シケータには見っ の。以下同じ。) に重量を0.1mgの 求める。 規格K 0577 (199 業規格 は、 <u>日本産業規</u> 材	上、高さ25mm以上 いう。)を用いる場 5℃に設定した場合 乾燥器」という。向内 かとはないる。 かとはないる。 かとはないる。 をはない。 をはないる。 をはなないる。 をはななな。 をはななな。 をはななな。 をはなななな。 をはななななな。 をはなななな。 をはなななななななななななななななななななななななななななななななななななな	2・3	分	2 測定 (1) アルマニカを持 のも ア のに 基をが いこと で あ 温 蓋 度 で い (135℃ 内 (135℃ h (135	申つもの。以下 か135℃に設定し、 清度が±2℃であ た状態のことををし、 であることをであることを であることをが を加に蓋をし、デ 「JIS R 3503」と かがルた後、恒量を がか返し、恒量を る水は、 上のものとと とのものとと とのものとと とのものとと とのものとと とのものとと	(下径直径50mm以 「ひょう量皿」と た定温乾燥器(1 らるもの。以乾燥器)、1時間 「シケーター(規定 いう。)に規定 いの。以下同じ。 いに重量を0.1mgの よ成格 (0577 (19 12 大規格 の特級等 は、 <u>日本工業規</u>	上、高さ25mm以上 いう。)を用いる場 35℃に設定した場合 乾燥器」という。) 器の表示温度で庫内 間加熱する。乾燥器 本工業規格R 3503(するもので、乾燥系)に移し替え、室 の析まで測定する。 の析まで測定する。

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○ベーコン類の日本農林規格(昭和48年4月10日農林省告示第786号)

改 正 後	改正前
(測定方法) 第5条 前2条の規格の赤肉中の粗たん白質の測定方法は、脂肪層を取り除き、粉砕器等で均質化したものを試料とし、ケルダール法又は燃焼法により測定する。 (1) ケルダール法 ア・イ (略) 注1:試験に用いる水は、日本産業規格K 0557 (1998) に規定するA 2 又は同等以上のものとする。 注2:試験に用いる試薬は、日本産業規格の特級等の規格に適合するものとする。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、日本産業規格R 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等以上のものとする。 注4 (略) (2) (略)	たものを試料とし、ケルダール法又は燃焼法により測定する。 (1) ケルダール法 ア・イ (略) 注1:試験に用いる水は、 <u>日本工業規格</u> K 0557 (1998) に規定するA2又は同等以上のものとする 。 注2:試験に用いる試薬は、 <u>日本工業規格</u> の特級等の規格に適合するものとする。

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○マカロニ類の日本農林規格 (昭和48年12月26日農林省告示第2633号)

改 正 後	改 正 前							
	6 試験方法							
試験に使用する試薬及び器具は、次による。	6.1 一般 試験に使用する試薬及び器具は、次による。							
a) (略) b) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの。	a) (略) b) 試薬 <u>日本工業規格</u> の特級等の規格に適合するもの。							
b)	b) 試業 <u>日平工業規格</u> の存級等の規格に適百するもの。 c)~o) (略)							
6.2~6.5 (略)	6.2~6.5 (略)							

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○ウスターソース類の日本農林規格(昭和49年6月27日農林省告示第565号)

	改	正後				改	正	前	
(測定方法) 5条 前2条の規格	こおける無塩可溶性固形分	及び食塩分の測定方法に	は、次のとおりとする。	(測定方法 第5条 前2		おける無塩可溶性	固形分及び食塩分	の測定方法は、グ	欠のとおりとする。
事項	測	定 方	法	事	項	測	定	方	法
無塩可溶性固形	2 食塩分の滴定 は (1) ア (年 の	た後、ろ紙(日本産業規 するもの)を用いてろ過 磁製蒸発皿又は三角フラム溶液で中和した溶液 に指示薬として2%クロ して3%でで10ml 容格が微橙色になる点を終点 が微橙色になる点を終点 代わりに水10mlを用いて、1滴で明 その滴定値は0mlとする は、日本産業規格K 055 ものとする。 薬は、日本産業規格の特	gの桁まで量りとり、水を 性格P 3801 (1995) に規定 計する。ろ液10m1を全量を ラスコにとり、0.05mo1/ (この項において「試料浴 は人酸カリウム溶液を1m 動色ビュレットを用いて流 はとする。空試験について では、高定する。このも おいに終点を超える色を の。 で、(1998) に規定するA 2 に級等の規格に適合する。 に後に適合する。		: 性固形分	2 食塩分食塩分電(1) アイ50m1 で 20m2 で 3m加すペレ上液加定は合呈(試又試の計算を表す、にし略)に同にする。注1: は2: の試験とに3: 注2: の試験に3: 注3: 注3:	に 法全容に用トうの は大量とはいり) ラたす磁がによいのでである。 ころの発で薬銀色にお定するは、水の試が、はいるの発で薬銀色におったが、は、水の試が、ストーのは、水のは、ストーのは、水のは、ストーのは、水のは、ストーのは、水のは、ストーのは、水のは、ストーのは、水のは、水のは、水のは、水のは、水のは、水のは、水のは、水のは、水のは、水	料2gを1mgの析 :(<u>日本工業規格</u> P を用いてろ過ラスコー を用いて2%クロスで10ml容とで10mlを終れての なる点を用いで明らかで、1 10mlをする。 は0mlとする。 業規格 K 0557(1mlを ・ 工業規格の特級等 計は、 <u>日本工業</u> 規	行まで量りとり、水を 3801 (1995) に規定 5。ろ液10mlを全量ピロとり、0.05mol/ つ項において「試料溶 後カリウム溶液を1ml がコレットを用いている。 では高定する。この場 かに終点を超える色を 998) に規定するA2 等の規格に適合するも 見格R 3505 (1994) に 5。
(略)				(略)					

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 〇枠組壁工法構造用製材及び枠組壁工法構造用たて継ぎ材の日本農林規格(昭和49年7月8日農林省告示第600号)

		改	正		後							改		正		前			
(甲種枠組材の規格) 第4条 甲種枠組材の規格は、次のとおりとする。								甲種枠組材 条 甲種枠	の規格) :組材の規格	は、次の。	とおりと	する。							
			基			準								基			準		
	区 分	特級	1	級	2	級	3	級		区	· 分	特	級	1	級	2	級	3	級
品	(略)		•						品	(略)		1				· ·			
質	保存処理(保存処理を施した旨が表示されているものに限る。)	準に適合してい	ること。 でに掲げる (アから) (3)の吸収で 能回表ので れ成分を 570(:	るいずれか コまでに 13)に 量試験の ば中欄に は 記合 12013)	いの種類では 種類であるする。 はは、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は	のうちのいい あいまれい かい でいまれい いいま でいま でいま でいま でいま でいま でいま でいま でいま でい	当てよ 又剤てそ内か 日存 ま類こ合っ	らサまで 東 東 東 東 3 の 会 で た た た た た 大 た だ た だ た だ た た た た た た た た		を施した	!(保存処理 旨が表示さ ものに限る	準に適う 1 アデル 1 に格 2 格 4 わアー(リコ) ボーン(リコ) ボーン(リコ) ボーン(リコ) ボーン(レンス)	合いの てけ 各記場 で 复見に しいずる 5 つい ので で ので それの K が成の ま 利 7 こ略 の性 ぞ 有 1 分	ること。 で(?) (3)の分表分 のの分表分 のの分表のを でする。	るいずれ コ3)に 13)に 又量試験の 右配合し 2013	か定規 対場がある を対しては を対しては を対して を対して を対して を対して を対して を対して を対して を対して	の剤も 薬剤し適の がない がない がない がない がない がない がない がな	当該アか ては、日 より保存が、種のいるで あって のであって あって あって あって あって あって あって あって あって あって	らサま <u>乗</u> 本工業規 処理が行 そ3の 分と。 ただ 上が 1 と に た に た に た に た に た に に た に に に に に に に に に に に に に
	(略)	(略)								(略)		(略)							
(略)									略)									
別記 (第4条-第10条関係) 1・2 (略) 3 試験の方法 (1) (略)						1 3	(第4条- ・2 (略 試験の方 (1) (略)	法)										

(2) 浸潤度試験

ア・イ (略)

ウ 試験の方法

試験片の切断面を保存処理薬剤ごとに次に定める方法により呈色させる。使用する薬品(試薬)について<u>日本産業規格</u>が定められている場合には、当該<u>日本産業規格</u>によるものとする。

(ア)~(サ) (略)

 $(3) \sim (7)$ (略)

(2) 浸潤度試験

ア・イ (略)

ウ 試験の方法

試験片の切断面を保存処理薬剤ごとに次に定める方法により呈色させる。使用する薬品(試薬)について<u>日本工業規格</u>が定められている場合には、当該<u>日本工業規格</u>によるものとする。

(ア)~(サ) (略)

(3) \sim (7) (略)

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○フローリングの日本農林規格 (昭和49年11月13日農林省告示第1073号)

改 正 後	改 正 前
別記 (第3条及び第4条関係) 1・2 (略) 3 試験の方法 (1)~(4) (略) (5) 摩耗試験 ア (略) イ 試験の方法 (7) 摩耗A試験	摩耗試験方法(研摩紙法))に規定するものをいう。以下同じ。)を巻き付けたゴム製円板(JIS A 1453(建築材料及び建築構成部分の摩耗試験方法(研摩紙法))に規定するものをいう。以下同じ。)2個を取り付け、500回の回転を行い、500回転後にお

	~ H /T*)JX / [1/90	治(中国4100中 5 月25日)展作自日小·第510 号)						(傍線部分は改正部分
		改 正 後			改	正	前	
(測定方法 第4条 前条		する糖分、食塩分及び全窒素分の測定方法は、次のとおり	(測定)とする。 第4条 1		ナる糖分、食塩分及で	『全窒素分の測定	至方法は、次のと	おりとする。
事	項	測 定 方	法事	項	測	定	方	法
糖	分	1・2 (略) 3 試験溶液の調製 (1) 試料約5gを正確に量りとり、水で50m1全量フラレ、よく振り混ぜる。ろ紙(日本産業規格P 3801 JIS P3801」という。)に規定する定量分析用に該ろ過する。 (2)・(3) (略) 4 高速液体クロマトグラフの条件 (1)~(5) (略) 注:試験に用いる分析カラムは、当該試験を行う後、希釈混合標準溶液を測定したときに日本産等11)に規定する分離度が各糖ともに1.5以上で、試験溶液を測定したときに定量を妨害するとを確認したものを使用すること。 5~7 (略) 注1:試験に用いる水は、日本産業規格K 0557 (1998) 0557」という。)に規定するA2又は同等以上のとする。	(1995) (以下「 当するもの)で 判定条件において <u>差規格</u> K 0124 (20 あること、かつ ピークがないこと (以下「JIS K Oものとする。	分	し、よく振り海 JIS P3801」と ろ過する。 (2)・(3) (略) 4 高速液体クロマ (1)~(5) (略) 注:試験に用い 、希釈混合 11)に談際に を確認した 5~7 (略) 注1:試験に用いる 0557」という	と正確に量りとり 記ぜる。ろ紙(目 いう。)に規定 いう。)に規定 いう。)に規定 いる分標準の分析を関係を をを をを したがした用する を を したときる のかは、に 規定 に に に に に に に に に に に に に	本工業規格P 38 する定量分析用に は、当該試験を行 としたときに <u>日本</u> ・糖ともに1.5以 に定量を妨害す らこと。 <u>度規格</u> K 0557 (19 ら A 2 又は同等以	(フラスコで定容と (301 (1995) (以下「 に該当するもの)で (大変) で (大変)
食	监 分	1・2 (略) 注1 (略) 注2:試験に用いる試薬は、 <u>日本産業規格</u> の特級等の規 のとする。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、 <u>日本産業規格</u> R 以下「JIS R 3505」という。)に規定するクラス のものとする。	3505 (1994) (塩 分	のとする。 注3:試験に用いる	がラス製体積計 3505」という。	トは、 <u>日本工業規</u>	の規格に適合するも <u>!格</u> R 3505(1994)(ラスA又は同等以上
全 窒	素分	ケルダール法又は燃焼法により測定する。	全	室 素 分	ケルダール法又は燃	*焼法により測定	ぎする。	

1 (略)	1 (略)
2 ケルダール法の場合	2 ケルダール法の場合
(1) • (2) (略)	(1)・(2) (略)
注1 (略)	注 1 (略)
注2:試験に用いる試薬は、日本産業規格の特級等の規格に適合するも	注2:試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するも
の又は同等以上のものとする。95%エタノールは、1級以上の規	の又は同等以上のものとする。95%エタノールは、1級以上の規
格に適合するもの又は同等以上のものとする。	格に適合するもの又は同等以上のものとする。
注3~注7 (略)	注3~注7 (略)
3 (略)	3 (略)

						「特殊部分は以上部分」
	改 正 後					改正前
(測定方法) 第6条 前3条の規格	こおける水分、食塩及び全窒素の測定方法は次のとおりとする。	穿	(測定) 第6条 [規格には	こおける水分、食塩及び全窒素の測定方法は次のとおりとする。
事項	測 定 方 法		事		項	測 定 方 法
水 3	↑ 1 試料の調製		水		分	↑ 1 試料の調製 試料を粉砕器等で粉砕し、 <u>日本工業規格</u> Z 8801-1 (2006) (以下「 JIS Z 8801-1」という。)に規定する目開き 1 mmの試験用ふるいを通 過したものを試料とする。 2 水分の測定 (1) (略) (2) アルミニウム箔カップ (直径約15cmの円形に切り取ったアルミ ニウム箔を <u>日本工業規格</u> R 3503 (2007) に規定する容量100mlのビ ーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径50mm以上のもので、 上部を折り曲げて密閉が可能な大きさのもの)を用いる場合 ア〜カ (略) 3 (略)
食	I 調理前乾燥スープの食塩分の測定 調理前の乾燥スープに含まれる食塩分(%)を以下により測定する。 1・2 (略) 注1:試験に用いる水は、 <u>日本産業規格</u> K 0557 (1998) (以下「JIS K 0557」という。)に規定するA2又は同等以上のものとする。 注2:試験に用いる試薬は、 <u>日本産業規格</u> の特級等の規格に適合するものとする。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、 <u>日本産業規格</u> R 3505 (1994) (以下「JIS R 3505」という。)に規定するクラスA又は同等以上のものとする。 注4~注6 (略) II (略)		食		塩	I 調理前乾燥スープの食塩分の測定 調理前の乾燥スープに含まれる食塩分(%)を以下により測定する。 1・2 (略) 注1:試験に用いる水は、 <u>日本工業規格</u> K 0557 (1998) (以下「JIS K 0557」という。)に規定するA2又は同等以上のものとする。 注2:試験に用いる試薬は、 <u>日本工業規格</u> の特級等の規格に適合するものとする。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、 <u>日本工業規格</u> R 3505 (1994) (以下「JIS R 3505」という。)に規定するクラスA又は同等以上のものとする。 注4~注6 (略) II (略)
全 窒 🦻	I 調理前乾燥スープの全窒素分の測定 調理前の乾燥スープに含まれる全窒素分(%)をケルダール法又は		全	窒	素	I 調理前乾燥スープの全窒素分の測定 調理前の乾燥スープに含まれる全窒素分(%)をケルダール法又は

燃焼法により測定する。	燃焼法により測定する。
1 ケルダール法の場合	1 ケルダール法の場合
(1) • (2) (略)	(1) • (2) (略)
注1 (略)	注1 (略)
注2:試験に用いる試薬は、日本産業規格の特級等の規格に適合するも	注2:試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するも
のとする。	のとする。
注 3 (略)	注3 (略)
2 (略)	2 (略)
Ⅱ (略)	(略)
	J L

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○ドレッシングの日本農林規格 (昭和50年10月4日農林省告示第955号)

	改 正 後	改正前
(測定方法) 第7条 前4条の規格に	こおける水分及び油脂含有率の測定方法は次のとおりとする。	(測定方法) 第7条 前4条の規格における水分及び油脂含有率の測定方法は次のとおりとする。
事項	測 定 方 法	事 項 測 定 方 法
	1 (略) 2 測定 (1) あらかじめ105℃に設定した定温乾燥器 (105℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもの。以下「乾燥器」という。) にけいそう土 (炭酸ナトリウムを添加して焼成してあるもの) 約5g及びガラス棒を入れたガラス製容器 (100m1容ガラスビーカー、直径60mm高さ70mmの筒型はかり瓶又はこれと同等のもの。以下「乾燥容器」という。)を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、1時間乾燥する。乾燥容器をデシケーター(日本産業規格R3503(2007)(以下「JISR3503」という。)に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。以下この項において同じ。)に移し替え、室温になるまで放冷した後、直に重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求め、乾燥容器の重量とする。(2)~(4)(略) 3 (略)	けいそう土 (炭酸ナトリウムを添加して焼成してあるもの) 約5 g 及びガラス棒を入れたガラス製容器 (100ml容ガラスビーカー、直径60mm高さ70mmの筒型はかり瓶又はこれと同等のもの。以下「乾燥容器」という。)を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、1時間乾燥する。乾燥容器をデシケーター(日本工業規格R3503(2007)(以下「JISR3503」という。)に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。以下この項において同じ。)に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求め、乾燥容器の重量とする。 (2)~(4) (略) 3 (略)
油脂含有窒	1~3 (略) 注:試験に用いる試薬は、 <u>日本産業規格</u> の特級等の規格に適合するもの とする。	油 脂 含 有 率 1~3 (略) 注:試験に用いる試薬は、 <u>日本工業規格</u> の特級等の規格に適合するもの とする。

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○植物性たん白の日本農林規格(昭和51年9月11日農林省告示第838号)

(傍線部分は改正部分)

		改	正	後					改	正	前		
(定義 第2条 りとす	この規格に	こおいて、次の表の左欄に	掲げる用語の定	定義は、それぞれ	同表の右欄に掲げると	(定義 第2条 りとす	この規格に	こおいて、	次の表の左欄に	こ掲げる用語σ	定義は、それ	れぞれ同表の右欄に	掲げるとお
用	語	定			義	用	語		定			義	
(略)						(略)							

(略)	
粉末状植物性たん白	植物性たん白のうち、乾燥して粉末状としたものであって、その粒子が <u>日本産業規格</u> Z 8801-1 (2006) (以下「JIS Z 8801-1」という。) に規定する目開き5 00μmの試験用ふるいを通過するもの及びこれをか粒状に成形したものをいう。
(略)	

(測定方法)

泡性及び乳化性、第3条及び第4条の規格におけるゲル形成性、第4条の規格における粘ちょう度 及び親油性、第5条及び前条の規格における保水性及びかみごたえの測定方法は、次のとおりとす る。

事	項	測	定	方	法
水	分	で蓋付きのもの。 (7) あらかじめ10 度調節精度が±) にひょう量皿 ことを確認後、	ひょう量皿(7 以下「ひょう』 5℃に設定した 2℃であってぇ を入れ、乾燥器 1時間加熱する	下径直径50mm以 計皿」という。) 定温乾燥器(1 送風型のもの。 器の表示温度で る。乾燥器内で	上、高さ25㎜以上のもの

(測定方法)

ん白

(略)

第7条 第3条から前条までの規格における水分及び植物たん白質含有率、第3条の規格における起 第7条 第3条から前条までの規格における水分及び植物たん白質含有率、第3条の規格における起 泡性及び乳化性、第3条及び第4条の規格におけるゲル形成性、第4条の規格における粘ちょう度 及び親油性、第5条及び前条の規格における保水性及びかみごたえの測定方法は、次のとおりとす る。

粉末状植物性た 植物性たん白のうち、乾燥して粉末状としたものであって、その粒子が日本工

業規格Z 8801-1 (2006) (以下「JIS Z 8801-1」という。) に規定する目開き5 00μmの試験用ふるいを通過するもの及びこれをか粒状に成形したものをいう

事	項	測	定	方	法					
水	分	1 (略) 2 測定								
		(1) 粉末状植物性たん ア アルミニウム製 で蓋付きのもの。	ひょう量皿(下径直径50mm以	上、高さ25mm以上のもの					
		度調節精度が土	(7) あらかじめ105℃に設定した定温乾燥器(105℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であって送風型のもの。以下「乾燥器」という。							
		ことを確認後、	1時間加熱する	る。乾燥器内で	車内温度が105℃である ひょう量皿の蓋をし、デ 以下「JIS R 3503」とい					

	 う。)に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。以下同じ。)に移し替え、室温まで放冷した後、直ちに重量を1mgの単位まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。 (イ)~(エ) (略) イ (略) (2)・(3) (略) 3 (略) 		う。) に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。以下同じ。) に移し替え、室温まで放冷した後、直ちに重量を 1 mgの単位まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。 (イ)~(エ) (略) イ (略) (2)・(3) (略) 3 (略)
植物たん白質含有率	ケルダール法又は燃焼法により測定する。 1 (略) 2 ケルダール法の場合 (1)~(4) (略) 注1:試験に用いる水は、日本産業規格K 0557 (1998) に規定するA 2 又は同等以上のものとする。 注2:試験に用いる試薬は、日本産業規格の特級等の規格に適合するものとする。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、日本産業規格R 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等以上のものとする。 注4・注5 (略)	植物たん白質含有率	ケルダール法又は燃焼法により測定する。 1 (略) 2 ケルダール法の場合 (1)~(4) (略) 注1:試験に用いる水は、 <u>日本工業規格</u> K 0557 (1998) に規定するA 2 又は 同等以上のものとする。 注2:試験に用いる試薬は、 <u>日本工業規格</u> の特級等の規格に適合するものと する。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、 <u>日本工業規格</u> R 3505 (1994) に規定 するクラスA 又は同等以上のものとする。 注4・注5 (略)
(略)		(略)	

							(傍線部分は改正部分)
	改 正 後			改	正	前	
(測定方法) 第6条 第3条から りとする。	f条までの規格における水分、エキス分及び粉末含有率の測定方法は、次のとお			きまでの規格における	水分、エキス分)	及び粉末含有率の	測定方法は、次のとお
事	更	事	項	測	定	方	法
水	分 1 試料の調製 試料を粉砕器等で粉砕し、 <u>日本産業規格</u> Z 8801-1 (2006) (以下「JIS Z 8801-1」という。) に規定する目開き850μmの試験用ふるいを 通過したものを試験試料とする。 2 測定 (1) アルミニウム製ひょう量皿 (下径直径50mm以上、高さ25mm以上 のもので蓋を持つもの。以下「ひょう量皿」という。) を用いる場合 ア あらかじめ100℃に設定した定温乾燥器 (100℃に設定した場合 の温度調節精度が±2℃であるもの。以下「乾燥器」という。) に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れ、乾燥器の表示温度で庫内 温度が100℃であることを確認した後、1時間加熱する。乾燥器 内でひょう量皿に蓋をし、デシケーター (日本産業規格 R 3503 (2007) (以下「JIS R 3503」という。) に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。以下同じ。) に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。イ〜エ (略) (2) (略)	水	23	JIS Z 8801-1」 通過したものを 2 測定 (1) アルミニウ のもので蓋を 合 ア あ温度開け 温度が1000 内でしく 2007) してう 温になるま	という。)に規だ 試験試料とする。 ム製ひょう量皿 持つもの。以下 め100℃に設定し 精度が±2℃ようで た状態のことをし、ご を運血に蓋をしている リカゲルしたとし、「 を繰り返し、恒 を繰り返し、恒	定する目開き850 g (下径直径50mm以 「ひょう量皿」と た定温乾燥器(1 あるもの。以下「 量皿を入れ、も時間 デシケーター(旦 」という。)に同じ でもの。以下同じ 直ちに重量を0.1m	-1 (2006) (以下「 u mの試験用ふるいを 上、高さ25mm以上 いう。)を用いる場 00℃に設定した場合 乾燥器」という。) 器の表示温度で庫内 間加熱する。乾燥器 本工業規格R 3503 (定するもので、乾燥 。)に移し替え、室 ngの桁まで測定する
エキス	分 1 試料溶液の調製 JIS Z 8801-1に規定する目開き850 μ mの試験用ふるいを通るまで粉 砕した試料 5 g を0.01 g の単位まで500ml容の三角フラスコに量りと り、そこに水245 g を0.01 g の単位まで量りとって加え、冷却管を付して加熱し、時々振り混ぜながら沸騰を20分間続ける。加熱終了後、沸騰が収まったら残さとともに内容物をろ紙(<u>日本産業規格</u> P 3801 (1995) に規定する 5 種Bに該当するもの。 3 において同じ。)を用い	工	キ ス 分	砕した試料5g り、そこに水24 して加熱し、時 沸騰が収まった	に規定する目開: を0.01gの単位: 5gを0.01gの単 々振り混ぜなが ら残さとともに	まで500ml容の三角 位まで量りとっ ら沸騰を20分間続 内容物をろ紙(<u>日</u>	ふるいを通るまで粉 角フラスコに量りと て加え、冷却管を付 ける。加熱終了後、 <u>本工業規格</u> P 3801 (いて同じ。) を用い

2~4 (略)	$2\sim4$ (略)
No. 4 (2007) - 11 - 12 (2007)	
注1:試験に用いる水は、 <u>日本産業規格</u> K 0557 (1998) に規定するA2	注1:試験に用いる水は、 <u>日本工業規格</u> K 0557 (1998) に規定するA2
又は同等以上のものとする。	又は同等以上のものとする。
注2:試験に用いる試薬は、日本産業規格の特級等の規格に適合するも	注2:試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するも
のとする。	のとする。
注3:試験に用いるガラス製体積計は、 <u>日本産業規格</u> R 3505 (1994) に	注3:試験に用いるガラス製体積計は、 <u>日本工業規格</u> R 3505 (1994) に
規定するクラスA又は同等以上のものとする。	規定するクラスA又は同等以上のものとする。
注4 (略)	注4 (略)

	改	正	後			_		改	正	前	
(測定方法) 第9条 第3条; る。 事 項 水 分	から前条までの規格におい 測 1 (略) 2 測定 (1) アルミニウム製ひ 蓋を持つもの。以下 ア あらかじめ135 節精度が±2℃で のひょう量皿を入 確認した後、1 時 ター (<u>日本産業</u> 規 するもので、乾燥	する水分及びで/ 定 にひょう量皿(下径 に設定した定だあるもの。以下 れ、乾燥器の表 間加熱する。乾 性格R 3503(2007)	ん粉含有率の測定 方 直径50mm以上、 という。)を用い という。)を用い 『乾燥器 (135℃) 『乾燥器」とい 『「乾燥器」とい 『「鬼度で庫内温』 「火下「JIS R 3 『グルを入れたもの	法 高さ25mm以上のもので	(0 .47	項	1 (略) 2 測定 (1) アハ 蓋を料 ア を料 ので 確認 ター	での規格におり 測 シミニウム 製ひ すっしい は 135 青度が ± 2 ℃ で りよう後、 1 時 りした後、 1 時 もので、 乾燥	する水分及びで 定 定 トよう量皿(下径 でした定 であるもの。以 れ、乾燥器の表 時間加熱する。 韓間を 3503 (2007 連剤としてシリカ	ん粉含有率の測 方 を直径50mm以上、 という。)を用 温乾燥器(135℃ 下「乾燥器」とい 長示温度で庫内沿 を燥器内でひょう (以下「JIS R	定方法は、次のとおりとす 法 高さ25mm以上のものでいる場合 こに設定した場合の温度調いう。)に蓋を開けた状態 温度が135℃であることをう量皿に蓋をし、デシケー 3503」という。)に規定 もの。以下同じ。)に移し と0.1mgの桁まで測定する
でん粉含有率	。この操作を繰り イ〜エ (略) (2) (略) 3 (略) 1〜6 (略) 注1:試験に用いる水は 以上のものとする 注2:試験に用いる試薬 注3:試験に用いる対ラ クラスA又は同等 注4〜注6 (略)	、 <u>日本産業規格</u> 。 感は、 <u>日本産業規</u> でス製体積計は、	K 0557(1998)↓ L <u>格</u> の特級等の規札 <u>日本産業規格</u> R 3	各に適合するものとする	でん*	汾含有 率	イ〜ェ (2) 3 (略) 1〜6 注1:試験 以上 注2:試験 。	- (略) (略) (略) (略) (に用いる水はこのものとする。 食に用いる試薬	う。	<u>8</u> K 0557 (1998) 見格の特級等の5 <u>日本工業規格</u> R	に規定するA2又は同等 見格に適合するものとする 3505(1994)に規定する

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 〇ハンバーガーパティの日本農林規格(昭和52年10月8日農林省告示第1015号)

		 改	正						 改	 正	 前				
	ハンバーガーパテ <i>。</i> 条 ハンバーガー/	ィの規格) ペティの規格は、次の	のとおりとする。			1			ィの規格) ペティの規格は、次の	りとおりとする。					
		上 級			準				基			準			
区	分			標準		区		分	上	級	標	準			
(H	各)					()	各)		1		1				
表	(略)					表	(略)								
示	表示の方式等	包装の見やすい箇所又は送り状に表示してあること。 (1)・(2) (略) (3) 表示に用いる文字は、 <u>日本産業規格</u> Z8305 (1962) (以下「JIS Z8305」という。)に規定する16ポイントの活字以上の大きさの文字とすること。ただし、送り状に表示する場合においては、JIS Z8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。							元 包装の見やすい箇所又は送り状に表示してあること。						
()		⇔ける品温、粗脂肪 <i>]</i>	みび厚さの測定方 線	去は、次のとお	りとする。		(略) 側定方法) 系 前条の	対格にお	おける品温、粗脂肪 <i>園</i>	みび厚さの測定方	法は、次のとおり	りとする。			
事	項	測	定	方	法		事	項	測	定	方	法			
()	各)					用)	各)								
粗	脂肪	2 脂肪の抽出 (1) 抽出用フラン			定した場合の温度調節 こ設定しておいたもの	粗	脂	肪				した場合の温度調節 設定しておいたもの			

。以下同じ。)で1時間乾燥し、デシケーター(日本産業規格R 3503 | | 。以下同じ。) で1時間乾燥し、デシケーター (日本工業規格R 3503 | (2007) (以下「JIS R 3503」という。) に規定するもので、乾燥剤と (2007) (以下「JIS R 3503」という。) に規定するもので、乾燥剤と してシリカゲルを入れたもの。以下同じ。)に入れて室温になるまで してシリカゲルを入れたもの。以下同じ。)に入れて室温になるまで 放冷した後ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。 放冷した後ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。 (2)~(4) (略) (2)~(4) (略) 3 (略) 3 (略) 注1 (略) 注1 (略) 注2:試験に用いる試薬は、日本産業規格の特級等の規格に適合するもの 注2:試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するもの とする。 とする。 (略) (略)

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○チルドハンバーグステーキの日本農林規格(昭和52年10月8日農林省告示第1016号)

(測定方 第4条 前		改 こおける粗脂肪及び厚さ	正の測定方法は、	後 次のとおりとす	- S.		定方法) 前条 <i>0</i>)規格(改 こおける粗脂肪及び厚さ	正の測定方法は、	がのとおりとす	⁻ る。
事	項	測	定	方	法	事		項	測	定	方	法
(略)						(略	.)					
粗	肪	 (略) 1 (略) 2 脂肪の抽出 (1) 抽出用フラスコ度が±2℃である下同じ。)で1時)(以下「JIS Rリカゲルを入れた後、ひょう量する(2)・(3) (略)(4) (略) 3 (略) 4 (略) 3 (略) 注1 (略) 注2:試験に用いる試する。 	もので、あらか 間乾燥し、デシ 3503」という。 もの。以下同じ 操作を繰り返し	じめ100℃に設か ケーター(<u>日本</u>)に規定するも 。)に入れて室 、恒量を測定す	定しておいたもの。 <u>産業規格</u> R 3503(ので、乾燥剤とし に温になるまで放冷 る。	 0007 こシ たた	脂	肪	度が±2℃である 下同じ。)で1時)(以下「JIS R リカゲルを入れた 後、ひょう量する (2)・(3) (略) (4) (略) 3 (略) 注1 (略)	もので、あらか 計間乾燥し、デシ 3503」という。 : もの。以下同し 操作を繰り返し	いじめ100℃に設 /ケーター(<u>日本</u>)に規定するも ご。)に入れて室 こ、恒量を測定す	した場合の温度調節精定しておいたもの。以 工業規格R 3503 (2007)ので、乾燥剤としてシ 3温になるまで放冷したこる。
(略)		1				(略	`		<u> </u>			

										(傍線部分は	t改正部分
	改	正	後				改	正	前		
(測定方法) 第4条 前条の規格し りとする。	こおける酸度、無塩可溶	性固形分、全窒	素分及び着色度	の測定方法は、次のとお	(測定力 第4条 前 りとする	前条の規格に	における酸度、無塩豆	「溶性固形分、全質	窒素分及び着色原	度の測定方法は、	次のとお
事 項	測	定	方	法	事	項	測	定	方	法	
酸度	」という。)に 注2:試験に用いる試 する。 注3:試験に用いるガ	規定するA2又 薬は、 <u>日本産業</u> ブラス製体積計は	は同等以上のも 規格の特級等の 、 <u>日本産業規格</u>)(以下「JIS K 0557 のとする。 規格に適合するものと R 3505(1994)(以下 又は同等以上のものと	酸	度	注2:試験に用いる する。 注3:試験に用いる	に規定するA2 試薬は、 <u>日本工</u>	又は同等以上の 業規格の特級等の は、 <u>日本工業規</u> 材	らのとする。 D規格に適合する <u>&</u> R 3505 (1994)	ものと
無塩可溶性固形分	1・2 (略) 注1 (略) 注2:試験に用いる試 する。 注3~注5 (略)	·薬は、 <u>日本産業</u>	:規格 <u></u> の特級等の	規格に適合するものと	無塩可溶	序性固形分	1・2 (略) 注1 (略) 注2:試験に用いる する。 注3~注5 (略)	試薬は、 <u>日本工</u>	<u>業規格</u> の特級等の	り規格に適合する	らものと
全 窒 素 分	ケルダール法又は燃焼 1 ケルダール法 (1)・(2) (略) 注1 (略) 注2:試験に用いる試 する。 注3 (略) 2 (略) 注 (略)			規格に適合するものと	全窒	素分	ケルダール法又は燃 1 ケルダール法 (1)・(2) (略) 注1 (略) 注2:試験に用いる する。 注3 (略) 2 (略) 注 (略)			D規格に適合する	ちものと
(略)					(略)		1				

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○トマト加工品の日本農林規格(昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号)

(略)

										(傍線部分は改正部分
	改	正	後				改	正	前	
	項、第4条第1項及び第 第1項及び第8条第1 ¹					第3条第1 頁、第7条				☑可溶性固形分並びに第 6 ○測定方法は、次のとおり
事 項	測	定	方	法	事	項	測	定	方	法
無塩可溶性固形分	電位差滴定法又(1) (1) (2) モール法 ア 測定の配金を見るでは、	ラスコにトマトミ 定容とした後、名 該当するもの)を 該当す発皿又溶液 はサト溶液」の.02mo1/ する。代わりに水が でので明らかに終点 する。 水は、 <u>日本産業</u> かとする。 れは、 <u>日本産業</u> ない、 <u>日本産業</u>	ジュース 5 ml を全 5 紙(<u>日本産業規</u> と用いてみる過する と用のフラスコイ~1)に指示薬液で1 とが は が 性色になるに同様 まを超える色を呈 見格K 0557 (1998 き規格の特級等の は、 <u>日本産業規格</u>	量ピペットで量りとり <u>格</u> P 3801 (1995) に規 。 ろ液10mlを全量ピペ り、水 5 mlを加え、0. 0にした溶液 (この項 て 2 % クロム酸カリット 0ml容褐色ビュレット 終点とする。空試験試 した場合には、その滴) に規定する A 2 又は 規格に適合するものと R 3505 (1994) に規定		存性固形分	(1) (略) (2) モール法 ア 測定全量を	ラスコにトマト: 定容とした後、, 該当本発皿又は 一般ナトリウム溶液 一般ナトリウム溶液 一般ナトリウム溶液 一般ナースででした。 一般ででしたが でしたが	ジュース 5 ml を を ろ紙 (<u>日本工業</u> を 用いて ろみ で B T で A で A で A で A で A で A で A で A で A で	全量ピペットで量りとり 現格P 3801 (1995) に規 5。ろ液10m1を全量ピペ 2. り、水 5 m1を加え、0. 10にした溶液 (この項 して2%クロム酸カリウ 10m1容褐色ビュレット 2. 終点とする。空試験と 様に滴定を行う。空試験 とした場合には、その滴 8) に規定するA2又は り規格に適合するものと 2. ス 3505 (1994) に規定

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○食用精製加工油脂の日本農林規格(昭和54年10月12日農林省告示第1424号)

改 正 後	改 正 前
6 試験方法 6.1 一般 試験に使用する試薬及び器具は、次による。 a) (略) b) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの。 c)~h) (略) 6.2~6.6 (略)	6 試験方法 6.1 一般 試験に使用する試薬及び器具は、次による。 a) (略) b) 試薬 日本工業規格の特級等の規格に適合するもの。 c)~h) (略) 6.2~6.6 (略)

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表

○異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格(昭和55年2月25日農林水産省告示第208号)

		改 正	後				改	正	前	
	異性化液糖の規格) 条 異性化液糖の類	見格は、次のとおりとする。				性化液糖の規格) : 異性化液糖の規	見格は、次のとおり	とする。		
区	分	基	準		区	分	基			準
()	各)				(略	;)				
表	(略)			3	表	(略)				
示	表示の方式等	包装の見やすい箇所又は送り*(1)・(2) (略) (3) 表示に用いる文字は、 <u>!</u> 8305」という。) に規定とすること。ただし、表表	か、次に定めるところにより、容器若しくは 大に表示してあること。 日本産業規格Z 8305 (1962) (以下「JIS Z する8ポイントの活字以上の大きさの文字 示可能面積がおおむね150cm以下のものにあ 定する6ポイントの活字以上の大きさの文字	7	示	表示の方式等	包装の見やすい箇 (1)・(2) (略) (3) 表示に用い 8305」という とすること。	所又は送り状に る文字は、 <u>日本</u> 5。)に規定すっ ただし、表示可 Z 8305に規定す	次に定めるところに。 表示してあること。 工業規格Z 8305 (196 る8ポイントの活字以 「能面積がおおむね150 る6ポイントの活字」	2) (以下「JIS Z 上の大きさの文字 cm以下のものにあ
	(略)				=	(略)				
第4多		と液糖の規格は、次のとおりとで			4条		と液糖の規格は、次	のとおりとする	00	. Web
区	. 分 ——————————————	基	進 		区	分 —————	基			準
()	各)				(略	;)				
表	(略)					(略)				
示	表示の方式等	包装の見やすい箇所又は送り*(1)・(2) (略)	か、次に定めるところにより、容器若しくは 犬に表示してあること。 日本産業規格Z 8305 (1962) (以下「JIS Z	3	表	表示の方式等	包装の見やすい箇 (1)・(2) (略)	所又は送り状に	次に定めるところに。 表示してあること。 <u>工業規格</u> Z 8305(196	

		8305」という。)に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150cm以下のものにあっては、JIS Z 8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。	
	(略)		

(測定方法)

第5条 第3条及び前条の規格における糖分、電気伝導率灰分、水素イオン濃度、着色度及び濁度、第3条の規格における果糖含有率並びに糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合並びに前条の規格における糖のうちの砂糖の割合の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
糖分	1~4 (略) 注1:試験に用いる水は、 <u>日本産業規格</u> K 0557 (1998) (以下「JIS K 05 57」という。)に規定するA2又は同等以上のものとする。 注2:試験に用いる試薬は、別に規定するもののほか、 <u>日本産業規格</u> の特級等の規格に適合するものとする。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、 <u>日本産業規格</u> R 3505 (1994) (以下「JIS R 3505」という。)に規定するクラスA又は同等以上のものとする。
(略)	
果糖、ぶどう糖及び砂糖含有率	アミノカラム法又は陽イオン交換樹脂充.カラム法(試料にしょ糖を含まない場合に限る。)により測定する。 1~7 (略) 注1 (略) 注2:試験に用いる試薬は、別に規定するもののほか、日本産業規格の特級等の規格に適合するものとする。 注3 (略)
(略)	

示		8305」という。)に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150cm以下のものにあっては、JIS Z 8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。
	(略)	

(測定方法)

第5条 第3条及び前条の規格における糖分、電気伝導率灰分、水素イオン濃度、着色度及び濁度、 第3条の規格における果糖含有率並びに糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合並びに前 条の規格における糖のうちの砂糖の割合の測定方法は、次のとおりとする。

事	項	測	定	方	法
糖		注1:試験に用いる水 57」という。) 注2:試験に用いる試 級等の規格に適 注3:試験に用いるガ	に規定するA 薬は、別に規 合するものと ラス製体積計	2 又は同等以上。 定するもののほ; する。 は、 <u>日本工業規</u>	のものとする。 か、 <u>日本工業規格</u> の特
(略)					
果糖、ぶと砂糖含有率	ごう糖及び ∞	アミノカラム法又は陽 ない場合に限る。)に 1~7 (略) 注1 (略) 注2:試験に用いる試 級等の規格に適 注3 (略)	より測定する。	定するもののほ;	
(略)					

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○ハム類の日本農林規格(昭和56年8月21日農林水産省告示第1260号)

改 正 後	改正前
(測定方法) 第6条 前3条の規格の赤肉中の粗たん白質の測定方法は、脂肪層を取り除き、粉砕器等で均質化したものを試料とし、ケルダール法又は燃焼法により測定する。 (1) ケルダール法 ア・イ (略) 注1:試験に用いる水は、日本産業規格K 0557 (1998) に規定するA 2 又は同等以上のものとする。 注2:試験に用いる試薬は、日本産業規格の特級等の規格に適合するものとする。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、日本産業規格R 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等	(測定方法) 第6条 前3条の規格の赤肉中の粗たん白質の測定方法は、脂肪層を取り除き、粉砕器等で均質化したものを試料とし、ケルダール法又は燃焼法により測定する。 (1) ケルダール法 ア・イ (略) 注1:試験に用いる水は、日本工業規格K 0557 (1998) に規定するA 2 又は同等以上のものとする。 注2:試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、日本工業規格R 3505 (1994) に規定するクラスA 又は同等
以上のものとする。 注4 (略) (2) (略)	以上のものとする。 注 4 (略) (2) (略)

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表

○畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格(昭和60年4月20日農林水産省告示第531号)

	改	正	後				改	正	前	
	;4条及び前条の規格にお には、次のとおりとする。		ぶに第5条及び第	6条の規格における粗た		3条、第4	条及び前条の規格にお こ、次のとおりとする。	おける固形量並び	バに第5条及び第	6条の規格における粗た
事項	測	定	方	法	事	項	測	定	方	法
(略)					(略)					
粗たん白質	同等以上のもの	kは、 <u>日本産業規</u> Oとする。	<u> 格</u> K 0557(1998	じて粗たん白質の量と) に規定するA2又は 規格に適合するものと	粗た。		する。 1・2 (略) 注1:試験に用いるか 同等以上のもの	Kは、 <u>日本工業規</u>)とする。	見格 <u>K</u> 0557(1998	じて粗たん白質の量と) に規定するA2又は 規格に適合するものと
(略)					(略)					

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○マーガリン類の日本農林規格(昭和60年6月22日農林省告示第932号)

改 正 後	改 正 前
5 試験方法 5.1 一般 試験に使用する試薬及び器具は、次による。 a) (略) b) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの。 c)~k) (略) 5.2~5.4 (略)	5 試験方法 5.1 一般 試験に使用する試薬及び器具は、次による。 a) (略) b) 試薬 日本工業規格の特級等の規格に適合するもの。 c)~k) (略) 5.2~5.4 (略)

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○構造用パネルの日本農林規格(昭和62年3月27日農林水産省告示第360号)

改 正 後	改 正 前
別記 (第3条関係) 1・2 (略) 3 試験の方法 (1)~(6) (略) (7) 釘接合せん断試験 ア (略) イ 試験の方法 枠組壁工法構造用製材の日本農林規格 (昭和49年7月8日農林省告示第600号) 別表第3 のHem-Firの項、S-P-F又はSpruce-Pine-Firの項及びW Cedarの項に掲げる樹種の乾燥材であって、厚さ38mm、幅89mm、長さ300mmのものを用意し、図4に示す方法によって試験片を釘(日本産業規格 (以下「JIS」という。) A 5508 (くぎ) に規定する太め鉄丸くぎのCN50。以下同じ。) により当該乾燥材に接合した後、図5に示す方法によって板面に平行の方向に圧縮し、最大耐力(破壊時における最大荷重をいう。)を測定する。この場合の平均荷重速度は、毎分2.5mm以下とする。なお、被覆材料を貼付した試験片のうち、被覆材料を取り除いていないものにあっては、被覆面及び被覆面以外の面を乾燥材に接する面としてそれぞれ2片ずつ接合し試験を実施することとする。	別記 (第3条関係) 1・2 (略) 3 試験の方法 (1)~(6) (略) (7) 釘接合せん断試験 ア (略) イ 試験の方法 枠組壁工法構造用製材の日本農林規格 (昭和49年7月8日農林省告示第600号) 別表第3 のHem-Firの項、S-P-F又はSpruce-Pine-Firの項及びW Cedarの項に掲げる樹種の乾燥材であって、厚さ38mm、幅89mm、長さ300mmのものを用意し、図4に示す方法によって試験片を釘(日本工業規格 (以下「JIS」という。) A 5508 (くぎ) に規定する太め鉄丸くぎのCN50。以下同じ。) により当該乾燥材に接合した後、図5に示す方法によって板面に平行の方向に圧縮し、最大耐力 (破壊時における最大荷重をいう。) を測定する。この場合の平均荷重速度は、毎分2.5mm以下とする。なお、被覆材料を貼付した試験片のうち、被覆材料を取り除いていないものにあっては、被覆面及び被覆面以外の面を乾燥材に接する面としてそれぞれ2片ずつ接合し試験を実施することとする。
図4・図5 (略) (8)・(9) (略)	図4・図5 (略) (8)・(9) (略)

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 〇チルドミートボールの日本農林規格(昭和62年9月5日農林水産省告示第1238号)

改 正 後	改正前
(測定方法) 第4条 前条の規格における粗脂肪の測定方法は、次のとおりとする。 (1) (略) (2) 脂肪の抽出 ア 抽出用フラスコは、定温乾燥器 (100℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもので、あらかじめ100℃に設定しておいたもの。以下同じ。)で1時間乾燥し、デシケーター(日本産業規格R 3503 (2007) (以下「JIS R 3503」という。)に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。以下同じ。)に入れて室温になるまで放冷した後、ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。 イ〜エ (略) (3) (略) 注1 (略) 注2:試験に用いる試薬は、日本産業規格の特級等の規格に適合するものとする。	<u>日本工業規格</u> R 3503(2007)(以下「JIS R 3503」という。)に規定するもので、乾燥剤とし

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○ぶどう糖の日本農林規格(平成2年10月30日農林水産省告示第1412号)

改 正 後	改 正 前
6.1 一般 試験に使用する試薬及び器具は、次による。 a) (略) b) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの。	6 試験方法 6.1 一般 試験に使用する試薬及び器具は、次による。 a) (略) b) 試薬 日本工業規格の特級等の規格に適合するもの。
c)~k) (略) 6.2~6.7 (略)	c)~k) (略) 6.2~6.7 (略)

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○精製ラードの日本農林規格(平成3年8月1日農林水産省告示第988号)

改 正 後	改 正 前
6.1 一般 試験に使用する試薬及び器具は、次による。 a) (略) b) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの。 c)~i) (略)	6 試験方法 6.1 一般

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○熟成ハム類の日本農林規格(平成7年12月20日農林水産省告示第2073号)

改 正 後	改正前
(測定方法) 第5条 前条の規格における赤肉中の粗たん白質の測定方法は、脂肪層を取り除き、粉砕器等で均質化したものを試料とし、ケルダール法又は燃焼法により測定する。 (1) ケルダール法 ア・イ (略) 注1:試験に用いる水は、日本産業規格K 0557 (1998) に規定するA2又は同等以上のものとする。 注2:試験に用いる試薬は、日本産業規格の特級等の規格に適合するものとする。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、日本産業規格R 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等	(測定方法) 第5条 前条の規格における赤肉中の粗たん白質の測定方法は、脂肪層を取り除き、粉砕器等で均質化したものを試料とし、ケルダール法又は燃焼法により測定する。 (1) ケルダール法 ア・イ (略) 注1:試験に用いる水は、日本工業規格K 0557 (1998) に規定するA2又は同等以上のものとする。 注2:試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、日本工業規格R 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等
以上のものとする。 注4 (略)	以上のものとする。 注4 (略)
(2) (略)	(2) (略)

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○熟成ソーセージ類の日本農林規格(平成7年12月20日農林水産省告示第2074号)

改正後	改 正 前
(測定方法) 第 5 条 前条における水分の測定方法は、次のとおりとする。 1 (略) 2 測定 (1) アルミニウム製ひょう量皿 (下径直径50mm以上、高さ25mm以上のもので蓋を持つもの。以下「ひょう量皿」という。)を用いる場合 ア あらかじめ135℃に設定した定温乾燥器 (135℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもの。以下「乾燥器」という。)に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が135℃であることを確認した後、1時間加熱する。乾燥器内でひょう量皿に蓋をし、デシケーター (日本産業規格R 3503(2007)(以下「JIS R 3503」という。)に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。以下同じ。)に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。 イ〜エ (略) (2) (略)	(測定方法) 第5条 前条における水分の測定方法は、次のとおりとする。 1 (略) 2 測定 (1) アルミニウム製ひょう量皿(下径直径50mm以上、高さ25mm以上のもので蓋を持つもの。以下「ひょう量皿」という。)を用いる場合 ア あらかじめ135℃に設定した定温乾燥器(135℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもの。以下「乾燥器」という。)に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が135℃であることを確認した後、1時間加熱する。乾燥器内でひょう量皿に蓋をし、デシケーター(日本工業規格R 3503(2007)(以下「JIS R 3503」という。)に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。以下同じ。)に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。イ〜エ (略) (2) (略)

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○熟成ベーコン類の日本農林規格(平成7年12月20日農林水産省告示第2075号)

改 正 後	改正前
(測定方法) 第5条 前条の規格における赤肉中の粗たん白質の測定方法は、脂肪層を取り除き、粉砕器等で均質 化したものを試料とし、ケルダール法又は燃焼法により測定する。 (1) ケルダール法 ア・イ (略) 注1:試験に用いる水は、 <u>日本産業規格</u> K 0557 (1998) に規定するA2又は同等以上のものとする	(測定方法) 第5条 前条の規格における赤肉中の粗たん白質の測定方法は、脂肪層を取り除き、粉砕器等で均質化したものを試料とし、ケルダール法又は燃焼法により測定する。 (1) ケルダール法 ア・イ (略) 注1:試験に用いる水は、日本工業規格K 0557 (1998) に規定するA2又は同等以上のものとする
注2:試験に用いる試薬は、 <u>日本産業規格</u> の特級等の規格に適合するものとする。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、 <u>日本産業規格</u> R 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等 以上のものとする。 注4 (略) (2) (略)	注2:試験に用いる試薬は、 <u>日本工業規格</u> の特級等の規格に適合するものとする。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、 <u>日本工業規格</u> R 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等 以上のものとする。 注4 (略) (2) (略)

不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行に伴う食用植物油脂の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表 ○にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格(平成8年3月28日農林水産省告示第388号)

改 正 後	改正前
(測定方法) 第5条 第3条及び前条の規格における総カロテン量の測定方法は、次に掲げるとおりとする。 1・2 (略) 注1:試験に用いる水は、 <u>日本産業規格</u> K 0557 (1998) に規定するA2又は同等以上のものとする。 注2:試験に用いる試薬は、BHTを除き、 <u>日本産業規格</u> の特級等の規格に適合するものとする。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、 <u>日本産業規格</u> R 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等以上のものとする。 注4~注8 (略)	(測定方法) 第5条 第3条及び前条の規格における総カロテン量の測定方法は、次に掲げるとおりとする。 1・2 (略) 注1:試験に用いる水は、 <u>日本工業規格</u> K 0557 (1998) に規定するA2又は同等以上のものとする。 注2:試験に用いる試薬は、BHTを除き、 <u>日本工業規格</u> の特級等の規格に適合するものとする。 注3:試験に用いるガラス製体積計は、 <u>日本工業規格</u> R 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等以 上のものとする。 注4~注8 (略)