

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）	6
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）	11
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）	13
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）	14
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）	16
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）	18
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）	（第二関係）	19
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）	21
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）	23
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）	24
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）	26
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）	（第二関係）	27
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）	29
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）	（第二関係）	31
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）	32
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）	（第二関係）	34
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）	35
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）	（第二関係）	36
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）	37
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）	38
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）	（第二関係）	39
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）	（第二関係）	40
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）	（第二関係）	41
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）	42
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）	43
30	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）	44

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）	（第二関係） 47
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）	（第二関係） 58
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）	（第二関係） 59
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）	（第二関係） 62
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） 63
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）	（第二関係） 65
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）	（第二関係） 66
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）	（第二関係） 67
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）	（第二関係） 68
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）	（第五関係） 73

（傍線部分は改正部分）

改 正 後			改 正 前		
（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。			（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。		
区 分		基 準	区 分		基 準
（略）			（略）		
表 示	（略）		表 示	（略）	
	表 示 の 方 式 等	食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは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Z 8305</u> 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。		表 示 の 方 式 等	食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは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>日本工業規格 Z 8305 (1962)</u> 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。
	（略）			（略）	
（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。			（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	事 項		測 定 方 法
1 ・ 2		（略）	1 ・ 2		（略）
3	水 分	推定される水分が0.20%以下の場合にはカールフィッシャー法を、0.20%を超える場合には蒸留法を用いる。 1 （略） 注 1：カールフィッシャー試薬は調製済みのもので、カールフィッシャー試薬の 1 ml に対応する水の量が 1 ～ 2 mg のものを使用する。 <u>日本産業規格K 0113</u> （以下「JIS K 0113」という。）に規定されている方法で調製してもよい。	3	水 分	推定される水分が0.20%以下の場合にはカールフィッシャー法を、0.20%を超える場合には蒸留法を用いる。 1 （略） 注 1：カールフィッシャー試薬は調製済みのもので、カールフィッシャー試薬の 1 ml に対応する水の量が 1 ～ 2 mg のものを使用する。 <u>日本工業規格K 0113 (2005)</u> （以下「JIS K 0113」という。）に規定されている方法で調製してもよい。

		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（ <u>日本産業規格K 8271</u> （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 5 ml 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)			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（ <u>日本工業規格K 8271（2007）</u> （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 5 ml 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（ <u>日本産業規格R 3503</u> （以下「JIS R 3503」という。））プフナー漏斗型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（ <u>日本産業規格K 8593</u> 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（ <u>日本産業規格P 3801</u> 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（ <u>JIS K 8271</u> 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。		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（ <u>日本工業規格R 3503（1994）</u> （以下「JIS R 3503」という。））プフナー漏斗型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（ <u>日本工業規格K 8593（2007）</u> 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（ <u>日本工業規格P 3801（1995）</u> 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（ <u>JIS K 8271（2007）</u> 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。	
9	酸 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		5 ～ 8		(略)	
9	酸 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		9	酸 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（<u>日本産業規格K 8101</u>特級。以下同じ。） 1容量にジエチルエーテル（<u>日本産業規格K 8103</u>（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（<u>日本産業規格K 8839</u>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0.5mol/L水酸化カリウムエタノール溶液25ml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、還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。 （略） 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（<u>日本産業規格K 8574</u>（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（<u>日本産業規格K 8102</u>（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）	10 けん化価
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（<u>日本産業規格K 8464</u>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	11 よう素価
	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（<u>日本工業規格K 8101</u>（2006）特級。以下同じ。） 1容量にジエチルエーテル（<u>日本工業規格K 8103</u>（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（<u>日本工業規格K 8839</u>（2007）特級）を用いてもよい。 注3 （略）	
	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0.5mol/L水酸化カリウムエタノール溶液25ml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、還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。 （略） 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（<u>日本工業規格K 8574</u>（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（<u>日本工業規格K 8102</u>（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）	
	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（<u>日本工業規格K 8464</u>（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、10 g／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）		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、10 g／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 5 g 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 mol／L 水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時間沸騰けん化させる。けん化が終われば加熱を止め冷却器を外し、温水100ml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50mlを加えて常温（15～25℃）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、<u>日本産業規格 K 8987</u>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（<u>日本産業規格 K 8034</u>特級）3ml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	12 不 け ん 化 物	試料約 5 g 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 mol／L 水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時間沸騰けん化させる。けん化が終われば加熱を止め冷却器を外し、温水100ml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50mlを加えて常温（15～25℃）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、<u>日本工業規格 K 8987（2006）</u>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（<u>日本工業規格 K 8034（2006）</u>特級）3ml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 2 ml と中性エタノール（JIS K 8102 特級）10 ml 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、0.1 mol/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 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>日本産業規格の特級等</u>の規格に適合するものとする。 注 3・注 4 （略）	13 脂肪酸に占めるオ レイン酸の割合
14	（略）	14
（注） （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）10 ml 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、0.1 mol/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）
		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、<u>日本工業規格K 0557（1998）</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>日本工業規格の特級等</u>の規格に適合するものとする。 注 3・注 4 （略）
		14
		（略）
（注） （略）		

改 正 後		改 正 前	
(測定方法) 第4条 前条の規格における水分、肉塊含有率及びでん粉含有率の測定は、次の方法により行う。		(測定方法) 第4条 前条の規格における水分、肉塊含有率及びでん粉含有率の測定は、次の方法により行う。	
事 項	測 定 方 法	事 項	測 定 方 法
1 水 分	1 試料の調製 試料を粉碎器等で均質化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（ <u>日本産業規格</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） 3 （略） (略) 注1：試験に用いる水は、 <u>日本産業規格</u> K 0577（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6 （略）	1 水 分	1 試料の調製 試料を粉碎器等で均質化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（ <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） 3 （略） (略) 注1：試験に用いる水は、 <u>日本工業規格</u> K 0577（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6 （略）
2・3		2・3	

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）

（傍線部分は改正部分）

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、粉碎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。 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）	（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、粉碎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。 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）

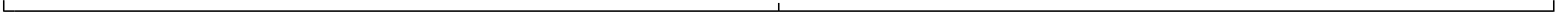
(傍線部分は改正部分)

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 <u>日本産業規格</u> の特級等の規格に適合するもの。 c)～o) (略) 6.2～6.5 (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 <u>日本工業規格</u> の特級等の規格に適合するもの。 c)～o) (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）

（傍線部分は改正部分）

改 正 後		改 正 前	
(測定方法) 第5条 前2条の規格における無塩可溶性固形分及び食塩分の測定方法は、次のとおりとする。		(測定方法) 第5条 前2条の規格における無塩可溶性固形分及び食塩分の測定方法は、次のとおりとする。	
事 項	測 定 方 法	事 項	測 定 方 法
無 塩 可 溶 性 固 形 分	1 (略) 2 食塩分の測定 電位差滴定法又はモール法により測定する。 (1) 測定の手順 ア (略) イ モール法 50ml容全量フラスコに試料2 gを1mgの桁まで量りとり、水を加えて定容とした後、ろ紙（日本産業規格P 3801（1995）に規定する2種に該当するもの）を用いてろ過する。ろ液10mlを全量ビペットを用いて磁製蒸発皿又は三角フラスコにとり、0.05mol／L炭酸ナトリウム溶液で中和した溶液（この項において「試料溶液」という。）に指示薬として2％クロム酸カリウム溶液を1ml加え、0.1mol／L硝酸銀溶液で10ml容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。空試験については、試料溶液の代わりに水10mlを用いて同様に滴定する。この場合において、空試験において、1滴で明らかに終点を超える色を呈したときは、その滴定値は0mlとする。 (2) (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) 3 (略)	無 塩 可 溶 性 固 形 分	1 (略) 2 食塩分の測定 電位差滴定法又はモール法により測定する。 (1) 測定の手順 ア (略) イ モール法 50ml容全量フラスコに試料2 gを1mgの桁まで量りとり、水を加えて定容とした後、ろ紙（日本工業規格P 3801（1995）に規定する2種に該当するもの）を用いてろ過する。ろ液10mlを全量ビペットを用いて磁製蒸発皿又は三角フラスコにとり、0.05mol／L炭酸ナトリウム溶液で中和した溶液（この項において「試料溶液」という。）に指示薬として2％クロム酸カリウム溶液を1ml加え、0.1mol／L硝酸銀溶液で10ml容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。空試験については、試料溶液の代わりに水10mlを用いて同様に滴定する。この場合において、空試験において、1滴で明らかに終点を超える色を呈したときは、その滴定値は0mlとする。 (2) (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・注5 (略) 3 (略)
(略)		(略)	



（傍線部分は改正部分）

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。					（甲種枠組材の規格） 第4条 甲種枠組材の規格は、次のとおりとする。				
区 分		基 準			区 分		基 準		
		特 級	1 級	2 級			3 級	特 級	1 級
品 質	（略）				品 質	（略）			
	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。）	保存処理を施した旨の表示がしてあるものにあつては、次に掲げる基準に適合していること。 1 アからサまでに掲げるいずれかの種類のうち、当該アからサまでに定める薬剤（アからコまでに定める薬剤にあつては、 <u>日本産業規格K 1 5 7 0（2 0 1 3）</u> に規定するもの）により保存処理が行われていること。 ア～サ （略） 2 （略） 3 別記の3の(3)の吸収量試験の結果、薬剤の吸収量が、表3の左欄に掲げる性能区分及び中欄に掲げる使用した薬剤の種類の区分に応じ、それぞれ同表の右欄に掲げる基準に適合していること。ただし、複数の有効成分を配合したものについては、その配合比が <u>日本産業規格K 1 5 7 0（2 0 1 3）</u> に規定する範囲内であつて、かつ、各有効成分の合計が同表の基準に適合していること。 [表略]				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。）	保存処理を施した旨の表示がしてあるものにあつては、次に掲げる基準に適合していること。 1 アからサまでに掲げるいずれかの種類のうち、当該アからサまでに定める薬剤（アからコまでに定める薬剤にあつては、 <u>日本工業規格K 1 5 7 0（2 0 1 3）</u> に規定するもの）により保存処理が行われていること。 ア～サ （略） 2 （略） 3 別記の3の(3)の吸収量試験の結果、薬剤の吸収量が、表3の左欄に掲げる性能区分及び中欄に掲げる使用した薬剤の種類の区分に応じ、それぞれ同表の右欄に掲げる基準に適合していること。ただし、複数の有効成分を配合したものについては、その配合比が <u>日本工業規格K 1 5 7 0（2 0 1 3）</u> に規定する範囲内であつて、かつ、各有効成分の合計が同表の基準に適合していること。 [表略]		
	（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）					別記（第4条－第10条関係） 1・2 （略） 3 試験の方法 (1) （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)～(ｳ) (略) (3)～(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)～(ｳ) (略) (3)～(7) (略)
---	---

（傍線部分は改正部分）

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 試験片を図4、図5又は図6のいずれかに示す試験装置の回転盤に水平に固定し、研 摩紙（日本産業規格（以下「J I S」という。）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。）を巻き付けたゴム製 円板（J I S 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 ける試験片の表面の変化及び100回転当たりの摩耗減量を求める。この場合、試験片面上 に加わる総荷重量に相当する質量は、ゴム製円板の質量を含め1,000 g とする。 （4） （略） （6）～（9） （略）	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 試験片を図4、図5又は図6のいずれかに示す試験装置の回転盤に水平に固定し、研 摩紙（日本工業規格（以下「J I S」という。）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。）を巻き付けたゴム製 円板（J I S 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 ける試験片の表面の変化及び100回転当たりの摩耗減量を求める。この場合、試験片面上 に加わる総荷重量に相当する質量は、ゴム製円板の質量を含め1,000 g とする。 （4） （略） （6）～（9） （略）

改 正 後		改 正 前	
（測定方法） 第4条 前条の規格における糖分、食塩分及び全窒素分の測定方法は、次のとおりとする。		（測定方法） 第4条 前条の規格における糖分、食塩分及び全窒素分の測定方法は、次のとおりとする。	
事 項	測 定 方 法	事 項	測 定 方 法
糖 分	1・2 （略） 3 試験溶液の調製 (1) 試料約5 gを正確に量りとり、水で50ml全量フラスコで定容とし、よく振り混ぜる。ろ紙（日本産業規格P 3801（1995）（以下「JIS P3801」という。）に規定する定量分析用に該当するもの）でろ過する。 (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、当該試験を行う測定条件において、希釈混合標準溶液を測定したときに日本産業規格K 0124（2011）に規定する分離度が各糖ともに1.5以上であること、かつ、試験溶液を測定したときに定量を妨害するピークがないこ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）（以下「JIS K 0557」という。）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。	糖 分	1・2 （略） 3 試験溶液の調製 (1) 試料約5 gを正確に量りとり、水で50ml全量フラスコで定容とし、よく振り混ぜる。ろ紙（日本工業規格P 3801（1995）（以下「JIS P3801」という。）に規定する定量分析用に該当するもの）でろ過する。 (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、当該試験を行う測定条件において、希釈混合標準溶液を測定したときに日本工業規格K 0124（2011）に規定する分離度が各糖ともに1.5以上であること、かつ、試験溶液を測定したときに定量を妨害するピークがないこ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、日本工業規格K 0557（1998）（以下「JIS K 0557」という。）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。
食 塩 分	1・2 （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。 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）（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。	食 塩 分	1・2 （略） 注1 （略） 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）（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。
全 窒 素 分	ケルダール法又は燃焼法により測定する。	全 窒 素 分	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)・(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) 3 (略)	1 (略) 2 ケルダール法の場合 (1)・(2) (略) 注 1 (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。 注 3～注 7 (略) 3 (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の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表
○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）

（傍線部分は改正部分）

改 正 後		改 正 前	
(測定方法) 第 6 条 前 3 条の規格における水分、食塩及び全窒素の測定方法は次のとおりとする。		(測定方法) 第 6 条 前 3 条の規格における水分、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 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 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>日本産業規格</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）	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 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>日本産業規格</u> K 0557（1998）（以下「JIS K 0557」という。）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</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 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）（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 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	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。 1 ケルダール法の場合 (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>の特級等の規格に適合するものとする。 注3 (略) 2 (略) II (略)	燃焼法により測定する。 1 ケルダール法の場合 (1)・(2) (略) 注1 (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 (略) 2 (略) II (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）

（傍線部分は改正部分）

改 正 後		改 正 前	
(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。		(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
水 分	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 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（ <u>日本産業規格</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)	水 分	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 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（ <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 率	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。

（傍線部分は改正部分）

改 正 後		改 正 前	
（定義） 第 2 条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。		（定義） 第 2 条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。	
用 語	定 義	用 語	定 義
（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、その粒子が日本産業規格Z 8801-1（2006）（以下「JIS Z 8801-1」という。）に規定する目開き500 μ m 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。	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500 μ m 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）		（略）	
（測定方法） 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。		（測定方法） 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。	
事 項	測 定 方 法	事 項	測 定 方 法
水 分	1 （略） 2 測定 （イ） 粉末状植物性たん白及び粒状植物性たん白（乾燥したもの） ア アルミニウム製ひょう量皿（下径直径50mm以上、高さ25mm以上のもので蓋付きのもの。以下「ひょう量皿」という。）を用いる場合 （ロ） 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。）にひょう量皿を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認後、1 時間加熱する。乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーター（日本産業規格R 3503（2007）（以下「JIS R 3503」とい	水 分	1 （略） 2 測定 （イ） 粉末状植物性たん白及び粒状植物性たん白（乾燥したもの） ア アルミニウム製ひょう量皿（下径直径50mm以上、高さ25mm以上のもので蓋付きのもの。以下「ひょう量皿」という。）を用いる場合 （ロ） 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。）にひょう量皿を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認後、1 時間加熱する。乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、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。 (i)～(x) (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。 (i)～(x) (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、<u>日本産業規格</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5 (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、<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) 3 (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 条から前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、次のとおりとする。		（測定方法） 第 6 条 第 3 条から前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、次のとおりとする。	
事 項	測 定 方 法	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（ <u>日本産業規格</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） 3 （略）	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（ <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） 3 （略）
エ キ ス 分	1 試料溶液の調製 JIS Z 8801-1に規定する目開き850μmの試験用ふるいを通るまで粉砕した試料5gを0.01gの単位まで500ml容の三角フラスコに量りとり、そこに水245gを0.01gの単位まで量りにとって加え、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	エ キ ス 分	1 試料溶液の調製 JIS Z 8801-1に規定する目開き850μmの試験用ふるいを通るまで粉砕した試料5gを0.01gの単位まで500ml容の三角フラスコに量りとり、そこに水245gを0.01gの単位まで量りにとって加え、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>日本工業規格</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

てろ過し、冷却して試料溶液とする。 2～4 （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</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）	てろ過し、冷却して試料溶液とする。 2～4 （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 （略）
--	--

改 正 後		改 正 前	
(測定方法)		(測定方法)	
第9条 第3条から前条までの規格における水分及びでん粉含有率の測定方法は、次のとおりとする。		第9条 第3条から前条までの規格における水分及びでん粉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
水 分	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（ <u>日本産業規格</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) 3 (略)	水 分	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（ <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) 3 (略)
でん粉含有率	1～6 (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</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6 (略)	でん粉含有率	1～6 (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6 (略)

(傍線部分は改正部分)

改 正 後				改 正 前			
(ハンバーガーパティの規格) 第3条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。				(ハンバーガーパティの規格) 第3条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。			
区 分		基 準		区 分		基 準	
		上 級	標 準			上 級	標 準
(略)				(略)			
表 示	(略)			表 示	(略)		
	表 示 の 方 式 等	食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは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 Z 8305</u> （1962）（以下「JIS Z 8305」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 Z 8305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。			表 示 の 方 式 等	食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは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>日本工業規格 Z 8305</u> （1962）（以下「JIS Z 8305」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 Z 8305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。	
	(略)				(略)		
(測定方法) 第4条 前条の規格における品温、粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。				(測定方法) 第4条 前条の規格における品温、粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。			
事 項		測 定 方 法		事 項		測 定 方 法	
(略)				(略)			
粗 脂 肪		1 (略) 2 脂肪の抽出 (1) 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		粗 脂 肪		1 (略) 2 脂肪の抽出 (1) 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。 (2)～(4) (略) 3 (略) 注1 (略) 注2:試験に用いる試薬は、<u>日本産業規格</u>の特級等の規格に適合するものとする。		
(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）

（傍線部分は改正部分）

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及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。		（測定方法） 第 4 条 前条の規格における粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。	
事 項	測 定 方 法	事 項	測 定 方 法
（略）		（略）	
粗 脂 肪	1 （略） 2 脂肪の抽出 (1) 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（ <u>日本産業規格</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。 (2)・(3) （略） (4) （略） 3 （略） 注 1 （略） 注 2：試験に用いる試薬は、 <u>日本産業規格</u> の特級等の規格に適合するものとする。	粗 脂 肪	1 （略） 2 脂肪の抽出 (1) 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（ <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。 (2)・(3) （略） (4) （略） 3 （略） 注 1 （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。
（略）		（略）	

改 正 後		改 正 前	
（測定方法） 第4条 前条の規格における酸度、無塩可溶性固形分、全窒素分及び着色度の測定方法は、次のとおりとする。		（測定方法） 第4条 前条の規格における酸度、無塩可溶性固形分、全窒素分及び着色度の測定方法は、次のとおりとする。	
事 項	測 定 方 法	事 項	測 定 方 法
酸 度	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 0557」という。）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</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5 （略）	酸 度	1～4 （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）（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5 （略）
無塩可溶性固形分	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> の特級等の規格に適合するものとする。 注3～注5 （略）	無塩可溶性固形分	1・2 （略） 注1 （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～注5 （略）
全 窒 素 分	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 (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> の特級等の規格に適合するものとする。 注3 （略） 2 （略） 注 （略）	全 窒 素 分	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 (1)・(2) （略） 注1 （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 （略） 2 （略） 注 （略）
（略）		（略）	

|-----|

（傍線部分は改正部分）

改 正 後		改 正 前	
（測定方法） 第10条 第3条第1項、第4条第1項及び第5条第1項の規格における無塩可溶性固形分並びに第6条第1項、第7条第1項及び第8条第1項の規格における可溶性固形分の測定方法は、次のとおりとする。		（測定方法） 第10条 第3条第1項、第4条第1項及び第5条第1項の規格における無塩可溶性固形分並びに第6条第1項、第7条第1項及び第8条第1項の規格における可溶性固形分の測定方法は、次のとおりとする。	
事 項	測 定 方 法	事 項	測 定 方 法
無塩可溶性固形分	1 食塩分 電位差滴定法又はモール法により測定する。 (1) （略） (2) モール法 ア 測定の手順 50ml全量フラスコにトマトジュース5mlを全量ピペットで量りとり、水を加えて定容とした後、ろ紙（ <u>日本産業規格</u> P 3801（1995）に規定する2種に該当するもの）を用いてろ過する。ろ液10mlを全量ピペットを用いて磁製蒸発皿又は三角フラスコにとり、水5mlを加え、0.05mol／L炭酸ナトリウム溶液を加えてpH7～10にした溶液（この項において「試料溶液」という。）に指示薬として2％クロム酸カリウム溶液1mlを加え、0.02mol／L硝酸銀溶液で10ml容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。空試験として、試料溶液の代わりに水15mlを用いて同様に滴定を行う。空試験において、1滴で明らかに終点を超える色を呈した場合には、その滴定値は0mlとする。 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。 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・注5 （略） 2 （略）	無塩可溶性固形分	1 食塩分 電位差滴定法又はモール法により測定する。 (1) （略） (2) モール法 ア 測定の手順 50ml全量フラスコにトマトジュース5mlを全量ピペットで量りとり、水を加えて定容とした後、ろ紙（ <u>日本工業規格</u> P 3801（1995）に規定する2種に該当するもの）を用いてろ過する。ろ液10mlを全量ピペットを用いて磁製蒸発皿又は三角フラスコにとり、水5mlを加え、0.05mol／L炭酸ナトリウム溶液を加えてpH7～10にした溶液（この項において「試料溶液」という。）に指示薬として2％クロム酸カリウム溶液1mlを加え、0.02mol／L硝酸銀溶液で10ml容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。空試験として、試料溶液の代わりに水15mlを用いて同様に滴定を行う。空試験において、1滴で明らかに終点を超える色を呈した場合には、その滴定値は0mlとする。 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。 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） 2 （略）
（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）

(傍線部分は改正部分)

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 <u>日本産業規格</u> 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 <u>日本工業規格</u> の特級等の規格に適合するもの。 c)～h) (略) 6.2～6.6 (略)

（傍線部分は改正部分）

改 正 後			改 正 前		
（異性化液糖の規格） 第 3 条 異性化液糖の規格は、次のとおりとする。			（異性化液糖の規格） 第 3 条 異性化液糖の規格は、次のとおりとする。		
区 分		基 準	区 分		基 準
（略）			（略）		
表 示	（略）		表 示	（略）	
	表 示 の 方 式 等	食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは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> Z 8305（1962）（以下「JIS Z 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150㎢以下のものにあつては、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。		表 示 の 方 式 等	食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは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>日本工業規格</u> Z 8305（1962）（以下「JIS Z 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150㎢以下のものにあつては、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）			（略）	
（砂糖混合異性化液糖の規格） 第 4 条 砂糖混合異性化液糖の規格は、次のとおりとする。			（砂糖混合異性化液糖の規格） 第 4 条 砂糖混合異性化液糖の規格は、次のとおりとする。		
区 分		基 準	区 分		基 準
（略）			（略）		
表 示	（略）		表 示	（略）	
	表 示 の 方 式 等	食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは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> Z 8305（1962）（以下「JIS Z		表 示 の 方 式 等	食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは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>日本工業規格</u> Z 8305（1962）（以下「JIS Z

	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150㎠以下のものにあつては、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)	

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150㎠以下のものにあつては、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、日本産業規格K 0557 (1998) (以下「JIS K 0557」という。)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、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、 <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 (略)
(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>日本工業規格</u> K 0557 (1998) (以下「JIS K 0557」という。)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、別に規定するもののほか、 <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。
(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、 <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 (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）

（傍線部分は改正部分）

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、粉碎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。 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）	（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、粉碎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。 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）

（傍線部分は改正部分）

改 正 後		改 正 前	
（測定方法） 第8条 第3条、第4条及び前条の規格における固形量並びに第5条及び第6条の規格における粗たん白質の測定方法は、次のとおりとする。		（測定方法） 第8条 第3条、第4条及び前条の規格における固形量並びに第5条及び第6条の規格における粗たん白質の測定方法は、次のとおりとする。	
事 項	測 定 方 法	事 項	測 定 方 法
（略）		（略）	
粗 た ん 白 質	ケルダール法により全窒素を定量し、これに6.25を乗じて粗たん白質の量とする。 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、<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。	粗 た ん 白 質	ケルダール法により全窒素を定量し、これに6.25を乗じて粗たん白質の量とする。 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、<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。
（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）

(傍線部分は改正部分)

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 <u>日本産業規格</u> 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 <u>日本工業規格</u> 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）

（傍線部分は改正部分）

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（<u>日本産業規格</u>（以下「J I S」という。）A 5508（くぎ）に規定する太め鉄丸くぎのC N50。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つては、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）	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（<u>日本工業規格</u>（以下「J I S」という。）A 5508（くぎ）に規定する太め鉄丸くぎのC N50。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つては、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）

（傍線部分は改正部分）

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（<u>日本産業規格</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、<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。	（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（<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、<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）

(傍線部分は改正部分)

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 <u>日本産業規格</u> の特級等の規格に適合するもの。 c)～k) (略) 6.2～6.7 (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 <u>日本工業規格</u> の特級等の規格に適合するもの。 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）

(傍線部分は改正部分)

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 <u>日本産業規格</u> の特級等の規格に適合するもの。 c)～i) (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 <u>日本工業規格</u> の特級等の規格に適合するもの。 c)～i) (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）

（傍線部分は改正部分）

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、粉碎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 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</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）	（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、粉碎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 （略） (2) （略）

（傍線部分は改正部分）

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（<u>日本産業規格</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） 3 （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（<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） 3 （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）

（傍線部分は改正部分）

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、粉碎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 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</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）	（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、粉碎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 （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）

（傍線部分は改正部分）

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 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、B H T 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 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、B H T 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）