

（下線部分は改正部分）

改 正 後		改 正 前	
（適用の範囲） 第1条 （略）		（適用の範囲） 第1条 この規格は、食用サフラワー油、食用ぶどう油、食用大豆油、食用ひまわり油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリーブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用パームステアリン、食用パーム核油、食用やし油、食用調合油及び香味食用油に適用する。	
（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。		（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
食 用 サ フ ラ ワ ー 油	サフラワーの種子から採取した油 <u>であって</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。	食 用 サ フ ラ ワ ー 油	サフラワーの種子から採取した油 <u>であつて</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。
食 用 ぶ ど う 油	ぶどうの種子から採取した油 <u>であって</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。	食 用 ぶ ど う 油	ぶどうの種子から採取した油 <u>であつて</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。
食 用 大 豆 油	大豆から採取した油 <u>であって</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。	食 用 大 豆 油	大豆から採取した油 <u>であつて</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。
食 用 ひ ま わ り 油	ひまわりの種子から採取した油 <u>であって</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。	食 用 ひ ま わ り 油	ひまわりの種子から採取した油 <u>であつて</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。
食用とうもろこし油	とうもろこしのはい芽から採取した油 <u>であって</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。	食用とうもろこし油	とうもろこしのはい芽から採取した油 <u>であつて</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。
食 用 綿 実 油	綿の種子から採取した油 <u>であって</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。	食 用 綿 実 油	綿の種子から採取した油 <u>であつて</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。
食 用 ご ま 油	ごまから採取した油 <u>であって</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。	食 用 ご ま 油	ごまから採取した油 <u>であつて</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。
食 用 な た ね 油	あぶらな又はからしなの種子から採取した油 <u>であって</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。	食 用 な た ね 油	あぶらな又はからしなの種子から採取した油 <u>であつて</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。
食 用 こ め 油	こめぬかから採取した油 <u>であって</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。	食 用 こ め 油	こめぬかから採取した油 <u>であつて</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。
食 用 落 花 生 油	落花生から採取した油 <u>であって</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。	食 用 落 花 生 油	落花生から採取した油 <u>であつて</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。
食 用 オ リ ー ブ 油	オリーブの果肉から採取した油 <u>であって</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。	食 用 オ リ ー ブ 油	オリーブの果肉から採取した油 <u>であつて</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。
食 用 パ ー ム 油	パームの果肉から採取した油 <u>であって</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。	食 用 パ ー ム 油	パームの果肉から採取した油 <u>であつて</u> 、食用に適するよう処理したものをいう。
食用パームオレイン	パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を <u>行って</u> 分離し、	食用パームオレイン	パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を <u>行つて</u> 分離し、

	かつ、食用に適するよう処理したもののうち、よう素価が56以上であるものをいう。
食用パームステアリン	パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行って分離し、かつ、食用に適するよう処理したもののうち、よう素価が48以下であるものをいう。
食 用 パ ー ム 核 油	パーム核から採取した油であつて、食用に適するよう処理したものをいう。
食 用 や し 油	コブラから採取した油であつて、食用に適するよう処理したものをいう。
食 用 調 合 油	(略)
香 味 食 用 油	食用植物油脂に属する油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであつて、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。

(食用サフラワー油の規格)

第3条 (略)

	かつ、食用に適するよう処理したもののうち、よう素価が56以上であるものをいう。
食用パームステアリン	パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行って分離し、かつ、食用に適するよう処理したもののうち、よう素価が48以下であるものをいう。
食 用 パ ー ム 核 油	パーム核から採取した油であつて、食用に適するよう処理したものをいう。
食 用 や し 油	コブラから採取した油であつて、食用に適するよう処理したものをいう。
食 用 調 合 油	食用植物油脂に属する油脂（香味食用油を除く。）のうちいずれか2以上の油を調合した油をいう。
香 味 食 用 油	食用植物油脂に属する油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであつて、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。

(食用サフラワー油の規格)

第3条 食用サフラワー油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	精 製 サ フ ラ ワ ー 油	サ フ ラ ワ ー サ ラ ダ 油
一 般 状 態	清澄で、香味良好であること。	清澄で、舌触りよく香味良好であること。
色	特有の色であること。	黄20以下、赤2.0以下であること。 (ロビボンダ法133.4mmセル)
水分及びきょう雑物	0.10%以下であること。	
比 重 $\left[\begin{array}{c} 25 \\ \text{— } ^\circ\text{C} \\ 25 \end{array} \right]$	ハイリノレイック種の種子から採取したものにあっては0.919～0.924、ハイオレイック種の種子から採取したものにあっては0.910～0.916、ハイリノレイック種の種子から採取したものとハイオレイック種の種子から採取したものを混合したものにあっては0.910～0.924であること。	
屈 折 率 (25℃)	ハイリノレイック種の種子から採取したものにあっては1.473～1.476、ハイオレイック種の種子から採取したものにあっては1.466～1.470、ハイリノレイック種の種子から採取したものとハイオレイック種の種子から採取したものを混合したものにあっては1.466～1.476であること。	
冷 却 試 験	—	5時間30分清澄であること。
酸 価	0.20以下であること。	0.15以下であること。
け ん 化 価	186～194であること。	
よ う 素 価	ハイリノレイック種の種子から採取したものにあっては136～148、ハイ	

(食用ぶどう油の規格)
第4条 (略)

	オレイック種の種子から採取したものにあつては80～100、ハイリノレイック種の種子から採取したものとハイオレイック種の種子から採取したものを混合したものにあつては80～148であること。
不 け ん 化 物	1.0%以下であること。
脂肪酸に占めるオレイン酸の割合	ハイオレイック種の種子から採取したものにあつては70%以上であること。
原 材 料	サフラワー油以外のものを使用していないこと。
添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格 (CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006) 3.2の規定に適合するものであつて、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあつては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法
内 容 重 量	表示重量に適合していること。

(食用ぶどう油の規格)
第4条 食用ぶどう油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	精 製 ぶ ど う 油	ぶ ど う サ ラ ダ 油
一 般 状 態	おおむね清澄で、香味良好であること。	清澄で、舌触りよく香味良好であること。
色	特有の色であること。	黄30以下、赤3.0以下であること。 (ロビボンド法133.4mmセル)
水分及びきょう雑物	0.10%以下であること。	
比 重 $\left[\begin{array}{c} 25 \\ \text{— } ^\circ\text{C} \\ 25 \end{array} \right]$	0.918～0.923であること。	
屈 折 率 (25℃)	1.472～1.476であること。	
冷 却 試 験	—	5時間30分清澄であること。
酸 価	0.20以下であること。	0.15以下であること。

(食用大豆油の規格)
第5条 (略)

(食用ひまわり油の規格)
第6条 (略)

け ん 化 価	188～194であること。
よ う 素 価	128～150であること。
不 け ん 化 物	1.5%以下であること。
原 材 料	ぶどう油以外のものを使用していないこと。
添 加 物	前条の規格の添加物と同じ。
内 容 重 量	前条の規格の内容重量と同じ。

(食用大豆油の規格)
第5条 食用大豆油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	精 製 大 豆 油	大 豆 サ ラ ダ 油
一 般 状 態	清澄で、香味良好であること。	清澄で、舌触りよく、香味良好であること。
色	特有の色であること。	黄25以下、赤2.5以下であること。 (ロビボンダ法133.4mmセル)
水分及びきょう雑物	0.10%以下であること。	
比 重 $\left[\begin{array}{c} 25 \\ \text{— } ^\circ\text{C} \\ 25 \end{array} \right]$	0.916～0.922であること。	
屈 折 率 (25℃)	1.472～1.475であること。	
冷 却 試 験	—	5時間30分清澄であること。
酸 価	0.20以下であること。	0.15以下であること。
け ん 化 価	189～195であること。	
よ う 素 価	124～139であること。	
不 け ん 化 物	1.0%以下であること。	
原 材 料	大豆油以外のものを使用していないこと。	
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。	
内 容 重 量	第3条の規格の内容重量と同じ。	

(食用ひまわり油の規格)
第6条 食用ひまわり油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	精 製 ひ ま わ り 油	ひ ま わ り サ ラ ダ 油
一 般 状 態	清澄で、香味良好であること。	清澄で、舌触りよく、香味良好であること。
色	特有の色であること。	黄20以下、赤2.0以下であること。 (ロビボンダ法133.4mmセル)
水分及びきょう雑物	0.10%以下であること。	
$\left[\begin{array}{c} 25 \\ \text{— } ^\circ\text{C} \\ 25 \end{array} \right]$	ハイリノレイック種の種子から採取したものにあつては0.915～0.921、	

(食用とうもろこし油の規格)
第7条 (略)

比 重 — 25℃	ハイオレイック種の種子から採取したものにあっては0.909～0.915、ハイリノレイック種の種子から採取したものとハイオレイック種の種子から採取したものを混合したものにあっては0.909～0.921であること。	
屈 折 率 (25℃)	ハイリノレイック種の種子から採取したものにあっては1.471～1.474、ハイオレイック種の種子から採取したものにあっては1.465～1.469、ハイリノレイック種の種子から採取したものとハイオレイック種の種子から採取したものを混合したものにあっては1.465～1.474であること。	
冷 却 試 験	—	5時間30分清澄であること。
酸 価	0.20以下であること。	0.15以下であること。
け ん 化 価	ハイリノレイック種の種子から採取したものにあっては188～194、ハイオレイック種の種子から採取したものとハイリノレイック種の種子から採取したものとハイオレイック種の種子から採取したものを混合したものにあっては182～194であること。	
よ う 素 価	ハイリノレイック種の種子から採取したものにあっては120～141、ハイオレイック種の種子から採取したものにあっては78～90、ハイリノレイック種の種子から採取したものとハイオレイック種の種子から採取したものを混合したものにあっては78～141であること。	
不 け ん 化 物	1.5%以下であること。	
脂肪酸に占めるオレイン酸の割合	ハイオレイック種の種子から採取したものにあっては75%以上であること。	
原 材 料	ひまわり油以外のものを使用していないこと。	
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。	
内 容 重 量	第3条の規格の内容重量と同じ。	

(食用とうもろこし油の規格)
第7条 食用とうもろこし油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	精 製 と う も ろ こ し 油	と う も ろ こ し サ ラ ダ 油
一 般 状 態	清澄で、香味良好であること。	清澄で、舌触りよく、香味良好であること。
色	特有の色であること。	黄35以下、赤3.5以下であること。 (ロビボンダ法133.4mmセル)
水分及びきょう雑物	0.10%以下であること。	
比 重 $\left[\begin{array}{c} 25 \\ \text{— } ^\circ\text{C} \\ 25 \end{array} \right]$	0.915～0.921であること。	
屈 折 率 (25℃)	1.471～1.474であること。	
冷 却 試 験	—	5時間30分清澄であること。
酸 価	0.20以下であること。	0.15以下であること。
け ん 化 価	187～195であること。	

(食用綿実油の規格)
第8条 (略)

(食用ごま油の規格)
第9条 (略)

よ う 素 価	103～135であること。
不 け ん 化 物	2.0%以下であること。
原 材 料	とうもろこし油以外のものを使用していないこと。
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 重 量	第3条の規格の内容重量と同じ。

(食用綿実油の規格)
第8条 食用綿実油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	綿 実 油	精 製 綿 実 油	綿 実 サ ラ ダ 油
一 般 状 態	おおむね清澄で、香味良好であること。	清澄で、香味良好であること。	清澄で、舌触りよく、香味良好であること。
色	特有の色であること。	同 左	黄35以下、赤3.5以下であること。(ロビボンド法133.4mmセル)
水分及びきょう雑物	0.20%以下であること。	0.10%以下であること。	同 左
比 重 $\left[\frac{25}{25} ^\circ\text{C} \right]$	0.916～0.922であること。		
屈 折 率 (25℃)	1.469～1.472であること。	同 左	1.470～1.473であること。
冷 却 試 験	—	—	5時間30分清澄であること。
酸 価	0.50以下であること。	0.20以下であること。	0.15以下であること。
け ん 化 価	190～197であること。		
よ う 素 価	102～120であること。	同 左	105～123であること。
不 け ん 化 物	1.5%以下であること。		
原 材 料	綿実油以外のものを使用していないこと。		
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。		
内 容 重 量	第3条の規格の内容重量と同じ。		

(食用ごま油の規格)
第9条 食用ごま油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	ご ま 油	精 製 ご ま 油	ご ま サ ラ ダ 油
一 般 状 態	いりごま特有の香味を有し、おおむね清澄であること。	清澄で、香味良好であること。	清澄で、舌触りよく、香味良好であること。
色	特有の色であること。	同 左	黄25以下、赤3.5以下

(食用なたね油の規格)
第10条 (略)

			であること。(ロビボ ンド法133.4mmセル)
水分及びきょう雑物	0.25%以下であるこ と。	0.10%以下であるこ と。	同 左
比 重 $\left[\frac{25}{25} ^\circ\text{C} \right]$	0.914～0.922であること。		
屈 折 率 (25℃)	1.470～1.474であること。		
冷 却 試 験	—	—	5時間30分清澄である こと。
酸 価	4.0以下であること。	0.20以下であること。	0.15以下であること。
け ん 化 価	184～193であること。		
よ う 素 価	104～118であること。		
不 け ん 化 物	2.5%以下であるこ と。	2.0%以下であるこ と。	同 左
原 材 料	ごま油以外のものを使用していないこと。		
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。		
内 容 重 量	第3条の規格の内容重量と同じ。		

(食用なたね油の規格)
第10条 食用なたね油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	な た ね 油	精 製 な た ね 油	な た ね サ ラ ダ 油
一 般 状 態	なたね特有の香味を有 し、清澄であること。	清澄で、香味良好であ ること。	清澄で、舌触りよく、 香味良好であること。
色	特有の色であること。	同 左	黄20以下、赤2.0以下 であること。(ロビボ ンド法133.4mmセル)
水分及びきょう雑物	0.20%以下であるこ と。	0.10%以下であるこ と。	同 左
比 重 $\left[\frac{25}{25} ^\circ\text{C} \right]$	0.907～0.919であること。		
屈 折 率 (25℃)	1.469～1.474であること。		
冷 却 試 験	—	—	5時間30分清澄である こと。
酸 価	2.0以下であること。	0.20以下であること。	0.15以下であること。
け ん 化 価	169～193であること。		
よ う 素 価	94～126であること。		
不 け ん 化 物	1.5%以下であること。		

(食用こめ油の規格)
第11条 (略)

(食用落花生油の規格)
第12条 (略)

原 材 料	なたね油以外のものを使用していないこと。
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 重 量	第3条の規格の内容重量と同じ。

(食用こめ油の規格)
第11条 食用こめ油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	精 製 こ め 油	こ め サ ラ ダ 油
一 般 状 態	清澄で、香味良好であること。	清澄で、舌触りよく、香味良好であること。
色	特有の色であること。	黄35以下、赤4.0以下であること。 (ロビボンダ法133.4mmセル)
水分及びきょう雑物	0.10%以下であること。	
比 重 $\left[\frac{25}{25} \text{ }^{\circ}\text{C} \right]$	0.915～0.921であること。	
屈 折 率 (25℃)	1.469～1.472であること。	
冷 却 試 験	—	5時間30分清澄であること。
酸 価	0.20以下であること。	0.15以下であること。
け ん 化 価	180～195であること。	
よ う 素 価	92～115であること。	
不 け ん 化 物	4.5%以下であること。	3.5%以下であること。
原 材 料	こめ油以外のものを使用していないこと。	
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。	
内 容 重 量	第3条の規格の内容重量と同じ。	

(食用落花生油の規格)
第12条 食用落花生油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	落 花 生 油	精 製 落 花 生 油
一 般 状 態	落花生特有の香味を有し、50℃においておおむね清澄であること。	50℃においておおむね清澄で、香味良好であること。
色	特有の色であること。	
水分及びきょう雑物	0.20%以下であること。	0.10%以下であること。
比 重 $\left[\frac{25}{25} \text{ }^{\circ}\text{C} \right]$	0.910～0.916であること	
屈 折 率 (25℃)	1.468～1.471であること。	
酸 価	0.50以下であること。	0.20以下であること。

(食用オリーブ油の規格)
第13条 (略)

(食用パーム油の規格)
第14条 (略)

け ん 化 価	188～196であること。
よ う 素 価	86～103であること。
不 け ん 化 物	1.0%以下であること。
原 材 料	落花生油以外のものを使用していないこと。
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 重 量	第3条の規格の内容重量と同じ。

(食用オリーブ油の規格)
第13条 食用オリーブ油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	オ リ ー ブ 油	精 製 オ リ ー ブ 油
一 般 状 態	オリーブ特有の香味を有し、おおむね清澄であること。	おおむね清澄で、香味良好であること。
色	特有の色であること。	
水分及びきょう雑物	0.30%以下であること。	0.15%以下であること。
比 重 $\left[\frac{25}{25} \text{ } ^\circ\text{C} \right]$	0.907～0.913であること。	
屈 折 率 (25℃)	1.466～1.469であること。	
酸 価	2.0以下であること。	0.60以下であること。
け ん 化 価	184～196であること。	
よ う 素 価	75～94であること。	
不 け ん 化 物	1.5%以下であること。	
原 材 料	オリーブ油以外のものを使用していないこと。	
添 加 物	使用していないこと。	
内 容 重 量	第3条の規格の内容重量と同じ。	

(食用パーム油の規格)
第14条 食用パーム油のうち精製パーム油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
一 般 状 態	50℃において清澄で、香味良好であること。	
色	特有の色であること。	
水分及びきょう雑物	0.10%以下であること。	
比 重 $\left[\frac{40}{25} \text{ } ^\circ\text{C} \right]$	0.897～0.905であること。	
屈 折 率 (40℃)	1.457～1.460であること。	
酸 価	0.20以下であること。	
け ん 化 価	190～209であること。	
よ う 素 価	50～55であること。	

(食用パームオレインの規格)
第15条 (略)

(食用パームステアリンの規格)
第16条 (略)

不 け ん 化 物	1.0%以下であること。
原 材 料	パーム油以外のものを使用していないこと。
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 重 量	第3条の規格の内容重量と同じ。

(食用パームオレインの規格)
第15条 食用パームオレインの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
一 般 状 態	40℃において清澄で、香味良好であること。
水分及びきょう雑物	0.10%以下であること。
比 重 $\left[\frac{40}{25} \text{℃} \right]$	0.900～0.907であること。
屈 折 率 (40℃)	1.458～1.461であること。
上 昇 融 点	24℃以下であること。
け ん 化 価	194～202であること。
よ う 素 価	56～72であること。
不 け ん 化 物	1.0%以下であること。
酸 価	0.20以下であること。
過 酸 化 物 価	5.0以下であること。
原 材 料	パーム油以外のものを使用していないこと。
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 重 量	第3条の規格の内容重量と同じ。

(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	
品 質	一 般 状 態	60℃において清澄で、香味良好であること。
	水分及びきょう雑物	0.10%以下であること。
	比 重 $\left[\frac{60}{25} \text{℃} \right]$	0.881～0.890であること。
	屈 折 率 (60℃)	1.447～1.452であること。
	上 昇 融 点	44℃以上であること。
	け ん 化 価	193～205であること。
	よ う 素 価	48以下であること。
	不 け ん 化 物	0.9%以下であること。
	酸 価	0.20以下であること。

			過 酸 化 物 価	3.0以下であること。
			原 材 料	パーム油以外のものを使用していないこと。
			添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。
			内 容 重 量	第3条の規格の内容重量と同じ。
	表示	表 示 事 項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定（名称、保存の方法、賞味期限、原材料名、添加物、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに原産国名については、食品表示基準第10条第1項前段（義務表示の対象から除かれる販売形態に係る部分に限る。）及び第4項並びに第11条第1項を除く。）に従うほか、内容量を表示してあること。	
		表 示 の 方 法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 「食用パームステアリン」と記載すること。 (2) 原材料名 「食用パーム油」と記載すること。 (3) 内容量 内容重量を、グラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載すること。	
		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) 別記様式により行うこと。ただし、表示事項が別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。 (2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。 (3) 表示に用いる文字は、日本工業規格Z 8305（1962）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 禁 止 事 項	食品表示基準の規定に従うほか、表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語を表示していないこと。	

(食用パーム核油の規格)

第17条 (略)

(食用パーム核油の規格)		
第17条 食用パーム核油のうち精製パーム核油の規格は、次のとおりとする。		
区 分		基 準
品 質	一 般 状 態	40℃において清澄で、香味良好であること。
	色	特有の色であること。

(食用やし油の規格)
第18条 (略)

水分及びきょう雑物	0.10%以下であること。
比 重 $\left[\frac{40}{25} \text{ } ^\circ\text{C} \right]$	0.900～0.913であること。
屈 折 率 (40℃)	1.449～1.452であること。
上 昇 融 点	24℃～30℃であること。
酸 価	0.20以下であること。
け ん 化 価	230～254であること。
よ う 素 価	14～22であること。
不 け ん 化 物	1.0%以下であること。
原 材 料	パーム核油以外のものを使用していないこと。
添 加 物	前条の規格の添加物と同じ。
内 容 重 量	第3条の規格の内容重量と同じ。
表 示	前条の規格の表示と同じ。ただし、同規格の表示の方法の(1)及び(2)にかかわらず、名称及び原材料名の表示については、次に規定する方法により行われていること。 「食用パーム核油」と記載すること。

(食用やし油の規格)
第18条 食用やし油のうち精製やし油の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	一 般 状 態	40℃において清澄で、香味良好であること。
	色	特有の色であること。
	水分及びきょう雑物	0.10%以下であること。
	比 重 $\left[\begin{array}{c} 40 \\ \text{—} \\ 25 \end{array} \text{ } ^\circ\text{C} \right]$	0.909～0.917であること。
	屈 折 率 (40℃)	1.448～1.450であること。
	上 昇 融 点	20℃～28℃であること。
	酸 価	0.20以下であること。
	け ん 化 価	248～264であること。
	よ う 素 価	7～11であること。
	不 け ん 化 物	1.0%以下であること。
	原 材 料	やし油以外のものを使用していないこと。
	添 加 物	第16条の規格の添加物と同じ。
内 容 重 量	第3条の規格の内容重量と同じ。	
表 示	第16条の規格の表示と同じ。ただし、同規格の表示の方法の(1)及び(2)に	

	かかわらず、名称及び原材料名の表示については、次に規定する方法により行われていること。 「食用やし油」と記載すること。
--	---

(食用調合油の規格)

第19条 食用調合油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	調 合 油	精 製 調 合 油	調 合 サ ラ ダ 油
一 般 状 態	1 食用パーム油、食用パームオレイン又は食用やし油を調合したものに <u>あつては</u> 、40℃においておおむね清澄で、香味良好であること。 2 その他のものに <u>あつては</u> 、おおむね清澄で、香味良好であること。	1 食用パーム油、食用パームオレイン又は食用やし油を調合したものに <u>あつては</u> 、40℃において清澄で、香味良好であること。 2 その他のものに <u>あつては</u> 、清澄で、香味良好であること。	清澄で、舌触りよく、香味良好であること。
色	良好であること。	同左	黄35以下、赤3.5以下であること。(ロビボンダ法133.4mmセル)
水分及びきょう雑物	0.20%以下であること。	0.10%以下であること。	同左
冷 却 試 験	—	—	5時間30分清澄であること。
酸 価	0.50以下(食用ごま油を調合したものに <u>あつては</u> 、2.0以下)であること。	0.20以下であること。	0.15以下(食用オリーブ油を調合したものに <u>あつては</u> 、0.40以下)であること。
不 け ん 化 物	1.5%以下(食用ごま油を調合したものに <u>あつては</u> 2.0%以下、食用こめ油を調合したものに <u>あつては</u> 3.0%以下、食用ごま油及び食用こめ油を調合したものに <u>あつては</u> 3.5%以下)であること。	1.5%以下(食用ごま油を調合したものに <u>あつては</u> 、3.0%以下)であること。	同左

(食用調合油の規格)

第19条 食用調合油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	調 合 油	精 製 調 合 油	調 合 サ ラ ダ 油
一 般 状 態	1 食用パーム油、食用パームオレイン又は食用やし油を調合したものに <u>あつては</u> 、40℃においておおむね清澄で、香味良好であること。 2 その他のものに <u>あつては</u> 、おおむね清澄で、香味良好であること。	1 食用パーム油、食用パームオレイン又は食用やし油を調合したものに <u>あつては</u> 、40℃において清澄で、香味良好であること。 2 その他のものに <u>あつては</u> 、清澄で、香味良好であること。	(略)
色	(略)	(略)	(略)
水分及びきょう雑物	(略)	(略)	(略)
冷 却 試 験	(略)	(略)	(略)
酸 価	0.50以下(食用ごま油を調合したものに <u>あつては</u> 、2.0以下)であること。	(略)	0.15以下(食用オリーブ油を調合したものに <u>あつては</u> 、0.40以下)であること。
不 け ん 化 物	1.5%以下(食用ごま油を調合したものに <u>あつては</u> 2.0%以下、食用こめ油を調合したものに <u>あつては</u> 3.0%以下、食用ごま油及び食用こめ油を調合したものに <u>あつては</u> 3.5%以下)であること。	1.5%以下(食用こめ油を調合したものに <u>あつては</u> 、3.0%以下)であること。	(略)

原	材	料	(略)
添	加	物	(略)
内	容	重	量

(香味食用油の規格)
第20条 (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。

事	項	測	定	方	法
1	一 般 状 態	(略)			
2	色	(略)			
3	水	分	(略)		

原	材	料	食用植物油脂以外のものを使用していないこと。
添	加	物	第3条の規格の添加物と同じ。
内	容	重	量

(香味食用油の規格)
第20条 香味食用油の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
一	般 状 態	香味良好であること。	
水	分	0.20%以下であること。	
酸	価	2.0以下であること。	
不	け ん 化 物	5.0%以下であること。	
原	材	料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食用植物油脂 2 香味原料 香辛料及び調味料
添	加	物	第3条の規格の添加物と同じ。
内	容	重	量

(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	一 般 状 態	試料（固体を含む試料又は固体試料は、推定融点より数度高い温度まで加温して融解する。）を内径16mmの試験管にとり、常温（15～25℃）に1時間以上放置した後、少量の試料を口に含み香味が良好であるかどうか又は目視で清澄であるかどうかを調べる。濁りを認めたときには、試験管を規格で定める温度に保った水の中に10分間浸して温めた後、清澄であるかどうかを調べる。			
2	色	B. D. H. 型ロビボンド比色計を使用し、規格に定められた寸法のセルで測定した場合の試料の色をこれと同等の標準色ガラスの数値をもって表示する。標準色ガラスの枚数は、最少数とし、試料の明度が高過ぎる場合には、試料の方に適当に中性色を加え、同一明度として測定する。測定温度は、25±5℃（食用パーム核油及び食用やし油の場合には32.5±2.5℃、食用パーム油の場合には52.5±2.5℃）とする。			
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 カールフィッシャー法（容量滴定法） カールフィッシャー滴定装置（容量滴定法用）を使用し、カールフィッシャー試薬の1mlに対応する水のmg数を以下の(1)で決定した後、		

4 き ょ う 雑 物 (略)

4 き ょ う 雑 物

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。

$$\text{水分 (\%)} = \frac{A}{B} \times 0.997 \times 100$$

A：留出した水量（ml）

B：試料（g）

0.997：25℃における水の密度（g/cm³）

推定水分含量（%）	試 料（g）	キシレン量（ml）
1 未満	200	200
1 ～ 5	100	100
5 以上	留出水量が2 ～ 5 ml になるよう試料を量 りとり。	100

（注）蒸留フラスコは、試料200 gのときは1,000ml、100 g以下のときは500ml内容のものを用いる。

1 測定

- 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。）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。
- ガラスろ過器をデシケーター（JIS R 3503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。このとき乾燥による重量変化

5 比 重 (略)	が0.3mg以下になれば恒量とみなす。 (3) 試料20 g を300ml容フラスコに0.1mgの桁まで測定する。 (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) 試料を溶解した石油エーテルを(2)のガラスろ過器でろ過する。 (6) (4)のフラスコを石油エーテル20mlで洗浄し、(5)のガラスろ過器でろ過する。この操作を再度行う。次に、ガラスろ過器を石油エーテル20mlで洗浄する。この操作を再度行う。 (7) (6)のガラスろ過器をあらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、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。 (8) (7)のガラスろ過器をデシケーターに移し替え、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。このとき乾燥による重量変化が0.3mg以下になれば恒量とみなす。 2 計算 $\text{きょう雑物}(\%) = (A / B) \times 100$ A：残分の重量（g） B：試料（g） 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。 容量25～50mlまでの比重瓶の重量を正しく量る。 次に、一度煮沸して測定温度より2～5℃低い温度に冷却した蒸留水を比重瓶に満たし、蓋又は温度計を差し込んで、水をあふれさせ、すり合わせ部も液で湿らす。恒温水槽に入れ、30分間放置し（0.1℃の目盛の付属温度計を使用する場合は、25±0.2℃になってから5分間放置し）、水の毛細管内の界面を標線に正しく合わせ、恒温水槽から取り出し、比重瓶の外部を乾燥したガーゼでよく拭いて乾かし、その重量を正しく量り、両重量の差から水の重量を求める。 次に、この比重瓶を十分に乾燥し、これに試料を入れ、水の場合と同様に操作して重量を正しく量り、25℃における試料の重量を求め、次式によって比重を算出する。 $\text{比重} \frac{25}{25} ^\circ\text{C} = \frac{A}{B}$
----------------------	--

10 けん化価 (略)

10 けん化価

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。

表 推定酸価に対応する試料採取量

酸 価	試 料 (g)
0 ～ 1	20
1 ～ 4	10
4 ～15	2.5
15～75	0.5
75以上	0.2

$$\text{酸価} = \frac{5.611 \times V \times F}{S}$$

V：滴定試薬の使用量 (ml)

F：滴定試薬のファクター

S：試料重量 (g)

注1：指示薬は、一般にはフェノールフタレイン溶液を用い、食用こめ油及び食用とうもろこし油ではアルカリブルー6B溶液を用いる。

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：滴定試薬に0.1mol/L水酸化カリウム標準液を用いた場合、滴定量が多くなると試験液が二層に分離することがある。この場合は、混合溶剤を増やす。それでもなお試験液が分離する場合は、試料採取量を減らす。

試料1.5～2.0 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、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。

$$\text{けん化価} = \frac{28.05 \times (A - B) \times F}{C}$$

A：空試験の0.5mol/L塩酸標準液使用量 (ml)

B：本試験の0.5mol/L塩酸標準液使用量 (ml)

11 よ う 素 価 (略)

11 よ う 素 価

C：試料（g）

F：0.5mol／L塩酸標準液のファクター

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：冷却器は、外径0.6～0.8cm、長さ100cm程度の薄肉のガラス管よりなる空気冷却器又は還流冷却器で、けん化用フラスコの口にすり合わせ接続のできるものを使用する。

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。

推定 よう 素価	3 未 滴	3～ 10	10～ 30	30～ 50	50～ 100	100～ 150	150～ 200	200 以上
試料 (g)	5～ 3	3.0～ 2.5	2.5～ 0.6	0.60 ～ 0.40	0.30 ～ 0.20	0.20 ～ 0.12	0.15 ～ 0.10	0.12 ～ 0.10
作用 時間 (分)	30	30	30	30	30	60	60	60

$$(A - B) \times F \times 1.269$$

$$\text{よう素価} = \frac{\quad}{C}$$

A：空試験の0.1mol／Lチオ硫酸ナトリウム標準液使用量（ml）

B：本試験の0.1mol／Lチオ硫酸ナトリウム標準液使用量（ml）

F：0.1mol／Lチオ硫酸ナトリウム標準液のファクター

C：試料（g）

12 不 け ん 化 物	(略)	12 不 け ん 化 物	注 1：シクロヘキサンは新しいものを使用する。試料がシクロヘキサンに溶けにくいときは、シクロヘキサンの量を適宜増してもよいが、量が多くなるとよう素価は低い値となる傾向があるので、できるだけ少ない量を使用する。溶剂量を変えて測定する場合は、空試験も変えた同じ量で行う。試料は、溶剤に溶解すると空気や日光の影響を受けやすいので、なるべく速やかに、又は加温して溶解した場合には冷却した後、ウィイス液を加える。 注 2：滴定の際、淡黄色になってからでん粉溶液を加えないと変色が不明確となり、誤差の原因となる。終点の近くでは、一滴ごとに充分強く振り混ぜて、よう素をシクロヘキサンから水溶液へ移行させて滴定する。 注 3：よう素価が不明の試料については、ウィイス液のハロゲンの消費量が50%以上のときには試料を減ずる。 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。
---------------------	------------	---------------------	--

13 脂肪酸に占めるオレイン酸の割合	(略)	13 脂肪酸に占めるオレイン酸の割合	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。 $\text{不けん化物（\%）} = \frac{A - B}{C} \times 100$ A：抽出物（g） B：混入する脂肪酸（g） C：試料（g） なお、混入している脂肪酸（オレイン酸、g）の算出は、次のとおりとする。 $B（g） = \{0. 1\text{mol}／\text{L水酸化カリウムエタノール標準液の使用量（ml）} \times 0. 1\text{mol}／\text{L水酸化カリウムエタノール標準液のファクター}\} \times 0. 0282$ 注1：冷却管は、けん化価測定に用いるものと同一のものとする。 注2：混入している脂肪酸は、一般にオレイン酸と仮定する。ただし、食用やし油、食用パーム核油ではラウリン酸（0. 0200）、食用パーム油ではパルミチン酸（0. 0256）とそれぞれ仮定する。この場合には、0. 0282（オレイン酸）の代わりに各脂肪酸に該当する重量換算係数（括弧内の数値）を用い、かつ、不けん化物の数値に混入脂肪酸名を併記する。 1 脂肪酸メチルエステルの調製 試料約0. 2 gを50ml容すり合わせ式フラスコに量りとり、0. 5mol／L水酸化ナトリウム・メタノール溶液 4 mlを加え、冷却器を付けて試料が均一に溶解するまで水浴上又は電気式ヒーターで加熱する。 次に、冷却器の上端から三フッ化ホウ素・メタノール試薬 5 mlを加えて2分間沸騰させた後、冷却器の上端からn-ヘキサン 5 mlを加え、さらに1分間沸騰させる。加熱を止めてフラスコを冷却器から外し、ヘキサン溶液がフラスコの首に達するまで塩化ナトリウム飽和水溶液を加える。 次に、上層のヘキサン溶液約 2 mlを共栓試験管に移し、これに少量の無水硫酸ナトリウムを加え、随時振り混ぜながら30分間以上静置して脱水し、透明になった溶液を試験溶液とする。
---------------------------	------------	---------------------------	--

ン+Areaリグノセリン)

Areaパルミチン：パルミチン酸メチルのピーク面積

Areaステアリン：ステアリン酸メチルのピーク面積

Areaオレイン：オレイン酸メチルのピーク面積

Areaバクセン：バクセン酸メチルのピーク面積

Areaリノール：リノール酸メチルのピーク面積

Area α -リノレン： α -リノレン酸メチルのピーク面積

Areaアラキジン：アラキジン酸メチルのピーク面積

Areaエイコセン：エイコセン酸メチルのピーク面積

Areaベヘニン：ベヘニン酸メチルのピーク面積

Areaリグノセリン：リグノセリン酸メチルのピーク面積

サフラワー油 (ハイオレイック)	ひまわり油 (ハイオレイック)
パルミチン酸(16:0)	パルミチン酸(16:0)
ステアリン酸(18:0)	ステアリン酸(18:0)
オレイン酸(18:1(9))	オレイン酸(18:1(9))
バクセン酸(18:1(11))	バクセン酸(18:1(11))
リノール酸(18:2(9,12))	リノール酸(18:2(9,12))
α -リノレン酸(18:3(9,12,15))	—
アラキジン酸(20:0)	アラキジン酸(20:0)
エイコセン酸(20:1)	エイコセン酸(20:1)
ベヘニン酸(22:0)	ベヘニン酸(22:0)
リグノセリン酸(24:0)	リグノセリン酸(24:0)

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：脂肪酸メチルエステル標準液は、パルミチン酸メチルエステル、ステアリン酸メチルエステル、 α -リノレン酸メチルエステル、アラキジン酸メチルエステル、エイコセン酸メチルエステル、ベヘニン酸メチルエステル、リグノセリン酸メチルエステル及びバクセン酸メチルエステル各4～5mg、オレイン酸メチルエステル50～70mg並びにリノール酸メチルエステル10～15mgを量りとり、ヘキサン10mlを加えて溶解して調製する。

注4：測定前に以下の事項を満たすようガスクロマトグラフの調整を行う。

(1) 保持時間安定性

脂肪酸メチルエステル標準液を3回測定したとき、オレイン酸メチルのピークの保持時間の最大値と最小値の差が、最大値

14 過 酸 化 物 価	(略)
--------------	-----

(注) 一般状態、水分、きょう雑物以外の事項についての測定にあつては、試料が濁っている場合に限りあらかじめ乾燥ろ紙でろ過すること。

別記様式
(略)

備考

14 過 酸 化 物 価	の2%以下であること。 (2) 検出限界 アラキジン酸メチル、エイコセン酸メチル又はベヘニン酸メチルを約40 μg/mlに調製した溶液を測定したとき、ピークの高さがベースラインのノイズ幅の10倍以上であること。 (3) ピーク分離 脂肪酸メチルエステル標準液を測定したとき、各脂肪酸メチルの隣接するピーク間の谷の高さが低い方のピークの高さの10%未満であること。ただし、オレイン酸メチルとバクセン酸メチルのピーク間を除く。 試料約10gを共栓三角フラスコに正しく量りとり、これにイソオクタン・氷酢酸混液（イソオクタン及び氷酢酸を2：3の容量の割合で混合したもの）60ml以上を加えて均一に溶解する。 次に、フラスコ内の空気を窒素ガスで十分に置換し、新たに煮沸した水で調製した飽和ヨウ化カリウム溶液1mlを加え、直ちに共栓をして1分間振り混ぜた後、暗所に常温で5分間放置する。これに水60mlを加え、激しく振り混ぜ、でん粉溶液を指示薬として、0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液で滴定する。別に本試験に先立って空試験を行い、でん粉溶液で青色にならないことを確認した後、次式により過酸化物価を算出する。 $\text{過酸化物価 (meq/kg)} = \frac{A \times F}{S} \times 10$ S = 試料の採取量 (g) A = 0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液の使用量 (ml) F = 0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液の力価
--------------	--

(注) 一般状態、水分、きょう雑物以外の事項についての測定にあつては、試料が濁っている場合に限りあらかじめ乾燥ろ紙でろ過すること。

別記様式

名 称
原 材 料 名
添 加 物
内 容 量
賞 味 期 限
保 存 方 法
原 産 国 名
製 造 者

備考

1～3 (略)

4 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。

5 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とすること。

6 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。

7～9 (略)

1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。

2 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。

3 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。

4 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。

5 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とすること。

6 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。

7 この様式は、縦書とすることができる。

8 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

9 その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができる。

（下線部分は改正部分）

改 正 後	改 正 前																			
（適用の範囲） 第 1 条 （略） （定義） 第 2 条 （略） （規格） 第 3 条 （略）	（適用の範囲） 第 1 条 この規格は、プレスハムに適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>プ レ ス ハ ム</td><td>次に掲げるものをいう。 1 肉塊を塩漬したものの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が20%を超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充填した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1 をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</td></tr><tr><td>肉 塊</td><td>畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下同じ。）又は家きん肉を切断したもので、10 g 以上のものをいう。</td></tr><tr><td>つ な ぎ</td><td>畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白等を加えたものを練り合わせたものをいう。</td></tr></table> （規格） 第 3 条 プレスハムの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th rowspan="2">区 分</th><th colspan="3">基 準</th></tr><tr><th>特 級</th><th>上 級</th><th>標 準</th></tr><tr><td>品 位</td><td>1 形態が優良で、損傷及び汚れがなく、ケーシングの結び目が完全であり、ケーシング内に液汁の貯留がないこと。 2 色沢が優良であること。 3 香味が優良であり、かつ、異味異臭が</td><td>1 形態が良好で、損傷及び汚れがなく、ケーシング内に液汁の貯留がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が良</td><td>1 形態がおおむね良好で、損傷及び汚れが目立たず、ケーシング内に液汁の貯留がほとんどないこと。 2 色沢がおおむね良好であること。 3 香味がおおむね良好であり、かつ、異</td></tr></table>	用 語	定 義	プ レ ス ハ ム	次に掲げるものをいう。 1 肉塊を塩漬したものの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が20%を超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充填した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1 をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	肉 塊	畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下同じ。）又は家きん肉を切断したもので、10 g 以上のものをいう。	つ な ぎ	畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白等を加えたものを練り合わせたものをいう。	区 分	基 準			特 級	上 級	標 準	品 位	1 形態が優良で、損傷及び汚れがなく、ケーシングの結び目が完全であり、ケーシング内に液汁の貯留がないこと。 2 色沢が優良であること。 3 香味が優良であり、かつ、異味異臭が	1 形態が良好で、損傷及び汚れがなく、ケーシング内に液汁の貯留がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が良	1 形態がおおむね良好で、損傷及び汚れが目立たず、ケーシング内に液汁の貯留がほとんどないこと。 2 色沢がおおむね良好であること。 3 香味がおおむね良好であり、かつ、異
用 語	定 義																			
プ レ ス ハ ム	次に掲げるものをいう。 1 肉塊を塩漬したものの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が20%を超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充填した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1 をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの																			
肉 塊	畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下同じ。）又は家きん肉を切断したもので、10 g 以上のものをいう。																			
つ な ぎ	畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白等を加えたものを練り合わせたものをいう。																			
区 分	基 準																			
	特 級	上 級	標 準																	
品 位	1 形態が優良で、損傷及び汚れがなく、ケーシングの結び目が完全であり、ケーシング内に液汁の貯留がないこと。 2 色沢が優良であること。 3 香味が優良であり、かつ、異味異臭が	1 形態が良好で、損傷及び汚れがなく、ケーシング内に液汁の貯留がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が良	1 形態がおおむね良好で、損傷及び汚れが目立たず、ケーシング内に液汁の貯留がほとんどないこと。 2 色沢がおおむね良好であること。 3 香味がおおむね良好であり、かつ、異																	

			ないこと。 4 肉質及び結着が優良で、気孔及び離汁がなく、横断面における肉塊の配列が適度であること。	好で、気孔及び離汁がなく、横断面における肉塊の配列が適度であること。	味異臭がないこと。 4 肉質及び結着がおおむね良好で、気孔及び離汁がほとんどなく、横断面における肉塊の配列がおおむね適度であること。
	水分		60%以上72%以下であること。	60%以上75%以下であること。	同左
	肉塊	一片の大きさ	おおむね20 g 以上であること。		
		含有率	90%以上であること。	90%以上であり、かつ、豚肉が50%以上であること。	85%以上であること。
	肉以外のつなぎの含有率		3 % 以下であること。	同左	5 % 以下であり、かつ、でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）が3 % 以下であること。
	原材料		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 肉塊 豚肉 2 つなぎ 豚肉、牛肉、家兎肉、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 3 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 4 香辛料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 肉塊 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉及び山羊肉 2 つなぎ 畜肉、家兎肉、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 3 調味料（特級の基準と同じ。） 4 香辛料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 肉塊 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉及び家きん肉 2 つなぎ 畜肉、家兎肉、家きん肉、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 3 調味料（特級の基準と同じ。） 4 香辛料
添加物		1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定め			

	た食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法
内 容 量	表示重量に適合していること。

(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
1 水 分	(略)

	(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。 <table><tr><td>事 項</td><td>測 定 方 法</td></tr><tr><td>1 水 分</td><td> 1 試料の調製 試料を粉砕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（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 試験試料約2gを恒量を求めたひょう量皿に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。 ウ 試験試料を入れたひょう量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ135℃に設定した乾燥器に入れ、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、2時間加熱する。 エ 乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、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。 </td></tr></table>	事 項	測 定 方 法	1 水 分	1 試料の調製 試料を粉砕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（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 試験試料約2gを恒量を求めたひょう量皿に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。 ウ 試験試料を入れたひょう量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ135℃に設定した乾燥器に入れ、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、2時間加熱する。 エ 乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、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。
事 項	測 定 方 法				
1 水 分	1 試料の調製 試料を粉砕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（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 試験試料約2gを恒量を求めたひょう量皿に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。 ウ 試験試料を入れたひょう量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ135℃に設定した乾燥器に入れ、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、2時間加熱する。 エ 乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、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。				

					(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JIS R 3503に規定する100ml容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 アルミニウム箔カップの重量を0.1mgの桁まで測定する。 イ 試験試料約2gをアルミニウム箔カップに量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。 ウ あらかじめ135℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が135℃であることを確認した後、2時間加熱する。 エ 乾燥器内でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密閉し、デシケーターに移し替え、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。 3 計算 $\text{水分 (\%)} = \{W_1 - (W_2 - W_0)\} / W_1 \times 100$ W₀: 乾燥容器の重量 (g) W₁: 乾燥前の試験試料の重量 (g) W₂: 乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)
2	肉塊含有率	試料を両端を除く箇所から200g以上かつ幅5cm以上の輪切りにしたブロックとして取り出し、これをスパーテルを用いて肉塊とつなぎとに分離する。肉塊を <u>ひょう量</u> し、肉塊の重量の試料重量に対する百分比を肉塊含有率とする。	2	肉塊含有率	試料を両端を除く箇所から200g以上かつ幅5cm以上の輪切りにしたブロックとして取り出し、これをスパーテルを用いて肉塊とつなぎとに分離する。肉塊を <u>ひょう量</u> し、肉塊の重量の試料重量に対する百分比を肉塊含有率とする。
3	でん粉含有率	(略)	3	でん粉含有率	1 試料の調製 試料を粉砕器等で均質化する。 2 抽出 (1) 調製した試料約5gを遠心沈澱管に1mgの桁まで量りとり、6.8%水酸化カリウム・95%エタノール溶液30mlを加え、80～95℃の湯浴中で30分間加熱溶解した後、95%エタノールを加熱前の液量まで加え、室温まで冷却する。 (2) 遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離する。上澄み液は傾斜して静かに捨てる。 (3) 沈澱に3.4%水酸化カリウム・50%エタノール溶液を加え、沈澱を葉さじ等を用いて押し潰し、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。 (4) (3)の操作をもう一度繰り返す。 (5) 沈澱に50%エタノールを加え、沈澱を葉さじ等を用いて押し潰し、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。 (6) (5)の操作をもう一度繰り返す。遠心分離が終了した時の上澄み液の状態が透明で、沈澱に粘りがなければ洗浄は終了とする。上澄み液が茶色に濁り、沈澱に粘りがある場合は、さらに(5)の操作を繰り返す。

3 糖化

(2) 40%水酸化ナトリウム溶液、10%水酸化ナトリウム溶液及び10%塩酸を用いてpH 5～6に中和する。

4 還元

試験溶液10mlを全量ピペットで100ml容三角フラスコにとり、ソモギー第1液20mlを全量ピペットで加える。冷却器を付け、3分以内に沸騰するよう加熱装置で強く加熱し、沸騰後直ちに火力等を弱め、蒸気が還流する状態で15分間沸騰を継続させる。溶液を動揺させないようにしながら、冷却器を付けたまま速やかに流水中で冷却する。

試験溶液10mlを全量ピペットで100ml容三角フラスコにとり、ソモギー第1液20mlを全量ピペットで加える。ガラス球を三角フラスコの口の上に載せ、激しく沸騰している水浴中で25分間加熱する。溶液を動揺させないようにしながら、ガラス球を載せたまま速やかに流水中で冷却する。

空試験は試験溶液の代わりに水10mlを用い、同様の操作を行う。

(1) 冷却後、冷却器又はガラス球を外し、ソモギー第2液10mlを静かに加え、次に1mol/L硫酸10mlを加え、よく混合して赤色沈殿を溶解し、2分間放置する。

(2) 25ml容ビュレットを用いて0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。試験溶液が褐色から緑色に変わり、さらに滴定を進め微青緑色になったら、でんぷん指示薬0.5mlを加え混合し、0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で再び滴定する。滴定の終点は黒色が消失し明るい青色となった点とする。

$$\text{でん粉含有率 (\%)} = \frac{(\text{B} - \text{T}) \times \text{F} \times 0.001449 \times 500 / 10}{\text{W}} \times 0.9 \times 100$$

B: 空試験の滴定に要したチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)

- 5 -

				W：試料の測定重量(g) 0.001449：0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液1mlに相当するぶどう糖の重量(g) 0.9：ぶどう糖からでん粉に換算するための係数 注1：試験に用いる水は、日本工業規格K 0577（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：ソモギー第1液は、（＋）－酒石酸ナトリウムカリウム四水和物45gとリン酸三ナトリウム・12水113gに水を加えて沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、硫酸銅（Ⅱ）五水和物15gを水100mlに溶かしたものを加え、沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、よう素酸カリウム1.8gを少量の水で溶かしたものを加え、全て溶解したことを確認してから室温まで冷却し、水で全量を1Lとしたものとする。 注5：ソモギー第2液は、しゅう酸カリウム一水和物90gとよう化カリウム40gを水に溶かして全量を1Lとしたものとする。 注6：でん粉指示薬は、溶性のでん粉1gを水約10mlとよく混和したものを100℃付近の熱水100ml中にかき混ぜながら加え、煮沸し、透明になった後室温に冷却し、上澄みを取るか又はろ紙でろ過したものとする。
--	--	--	--	--

（下線部は改正部分）

改 正 後				改 正 前																																																									
（適用の範囲） 第 1 条 この規格は、ベーコン、ロースベーコン及び<u>シヨルダーベーコン</u>に適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>ベ ー コ ン</td><td>次に掲げるものをいう。 1・2 （略） 3 1又は2を<u>ブロック</u>、スライス又はその他の形状に切断したもの</td></tr><tr><td>ロースベーコン</td><td>次に掲げるものをいう。 1・2 （略） 3 1又は2を<u>ブロック</u>、スライス又はその他の形状に切断したもの</td></tr><tr><td><u>シヨルダーベーコン</u></td><td>（略）</td></tr><tr><td>ミドルベーコン</td><td>（略）</td></tr><tr><td>サイドベーコン</td><td>（略）</td></tr><tr><td>半 丸 枝 肉</td><td>豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及び肢端を除去し、これを脊椎に<u>沿って</u>二分したものをいう。</td></tr><tr><td>胴 肉</td><td>（略）</td></tr></table> （ベーコンの規格） 第 3 条 ベーコンの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th rowspan="2">区 分</th><th colspan="3">基 準</th></tr><tr><th>特 級</th><th>上 級</th><th>標 準</th></tr><tr><td>品 位</td><td>（略）</td><td>（略）</td><td>（略）</td></tr></table>				用 語	定 義	ベ ー コ ン	次に掲げるものをいう。 1・2 （略） 3 1又は2を <u>ブロック</u> 、スライス又はその他の形状に切断したもの	ロースベーコン	次に掲げるものをいう。 1・2 （略） 3 1又は2を <u>ブロック</u> 、スライス又はその他の形状に切断したもの	<u>シヨルダーベーコン</u>	（略）	ミドルベーコン	（略）	サイドベーコン	（略）	半 丸 枝 肉	豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及び肢端を除去し、これを脊椎に <u>沿って</u> 二分したものをいう。	胴 肉	（略）	区 分	基 準			特 級	上 級	標 準	品 位	（略）	（略）	（略）	（適用の範囲） 第 1 条 この規格は、ベーコン、ロースベーコン及び<u>シヨルダーベーコン</u>に適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>ベ ー コ ン</td><td>次に掲げるものをいう。 1 豚のばら肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬^{せき}し、及びくん煙したもの 2 ミドルベーコン又はサイドベーコンのばら肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 3 1又は2を<u>ブロック</u>、スライス又はその他の形状に切断したもの</td></tr><tr><td>ロースベーコン</td><td>次に掲げるものをいう。 1 豚のロース肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬^{せき}し、及びくん煙したもの 2 ミドルベーコン又はサイドベーコンのロース肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 3 1又は2を<u>ブロック</u>、スライス又はその他の形状に切断したもの</td></tr><tr><td><u>シヨルダーベーコン</u></td><td>着色剤（染料及び顔料をいう。以下同じ。）による着色（色を定着させるための樹脂加工を含む。以下同じ。）をしたいぐさを製織した量表及び量表であって着色剤による着色をしたものをいう。</td></tr><tr><td>ミドルベーコン</td><td>次に掲げるものをいう。 1 豚の胴肉を塩漬^{せき}し、及びくん煙したもの 2 サイドベーコンの胴肉を切り取り、整形したもの</td></tr><tr><td>サイドベーコン</td><td>豚の半丸枝肉を塩漬^{せき}し、及びくん煙したものをいう。</td></tr><tr><td>半 丸 枝 肉</td><td>豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及び肢端を除去し、これを脊椎に<u>沿つて</u>二分したものをいう。</td></tr><tr><td>胴 肉</td><td>半丸枝肉から肩及びももの部分を除いたもの又はこれを除骨したものをいう。</td></tr></table> （ベーコンの規格） 第 3 条 ベーコンの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th rowspan="2">区 分</th><th colspan="3">基 準</th></tr><tr><th>特 級</th><th>上 級</th><th>標 準</th></tr><tr><td>品 位</td><td>1 形態及びくん煙の</td><td>1 形態及びくん煙の</td><td>1 形態及びくん煙の</td></tr></table>				用 語	定 義	ベ ー コ ン	次に掲げるものをいう。 1 豚のばら肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬 ^{せき} し、及びくん煙したもの 2 ミドルベーコン又はサイドベーコンのばら肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 3 1又は2を <u>ブロック</u> 、スライス又はその他の形状に切断したもの	ロースベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚のロース肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬 ^{せき} し、及びくん煙したもの 2 ミドルベーコン又はサイドベーコンのロース肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 3 1又は2を <u>ブロック</u> 、スライス又はその他の形状に切断したもの	<u>シヨルダーベーコン</u>	着色剤（染料及び顔料をいう。以下同じ。）による着色（色を定着させるための樹脂加工を含む。以下同じ。）をしたいぐさを製織した量表及び量表であって着色剤による着色をしたものをいう。	ミドルベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚の胴肉を塩漬 ^{せき} し、及びくん煙したもの 2 サイドベーコンの胴肉を切り取り、整形したもの	サイドベーコン	豚の半丸枝肉を塩漬 ^{せき} し、及びくん煙したものをいう。	半 丸 枝 肉	豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及び肢端を除去し、これを脊椎に <u>沿つて</u> 二分したものをいう。	胴 肉	半丸枝肉から肩及びももの部分を除いたもの又はこれを除骨したものをいう。	区 分	基 準			特 級	上 級	標 準	品 位	1 形態及びくん煙の	1 形態及びくん煙の	1 形態及びくん煙の
用 語	定 義																																																												
ベ ー コ ン	次に掲げるものをいう。 1・2 （略） 3 1又は2を <u>ブロック</u> 、スライス又はその他の形状に切断したもの																																																												
ロースベーコン	次に掲げるものをいう。 1・2 （略） 3 1又は2を <u>ブロック</u> 、スライス又はその他の形状に切断したもの																																																												
<u>シヨルダーベーコン</u>	（略）																																																												
ミドルベーコン	（略）																																																												
サイドベーコン	（略）																																																												
半 丸 枝 肉	豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及び肢端を除去し、これを脊椎に <u>沿って</u> 二分したものをいう。																																																												
胴 肉	（略）																																																												
区 分	基 準																																																												
	特 級	上 級	標 準																																																										
品 位	（略）	（略）	（略）																																																										
用 語	定 義																																																												
ベ ー コ ン	次に掲げるものをいう。 1 豚のばら肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬 ^{せき} し、及びくん煙したもの 2 ミドルベーコン又はサイドベーコンのばら肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 3 1又は2を <u>ブロック</u> 、スライス又はその他の形状に切断したもの																																																												
ロースベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚のロース肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬 ^{せき} し、及びくん煙したもの 2 ミドルベーコン又はサイドベーコンのロース肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 3 1又は2を <u>ブロック</u> 、スライス又はその他の形状に切断したもの																																																												
<u>シヨルダーベーコン</u>	着色剤（染料及び顔料をいう。以下同じ。）による着色（色を定着させるための樹脂加工を含む。以下同じ。）をしたいぐさを製織した量表及び量表であって着色剤による着色をしたものをいう。																																																												
ミドルベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚の胴肉を塩漬 ^{せき} し、及びくん煙したもの 2 サイドベーコンの胴肉を切り取り、整形したもの																																																												
サイドベーコン	豚の半丸枝肉を塩漬 ^{せき} し、及びくん煙したものをいう。																																																												
半 丸 枝 肉	豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及び肢端を除去し、これを脊椎に <u>沿つて</u> 二分したものをいう。																																																												
胴 肉	半丸枝肉から肩及びももの部分を除いたもの又はこれを除骨したものをいう。																																																												
区 分	基 準																																																												
	特 級	上 級	標 準																																																										
品 位	1 形態及びくん煙の	1 形態及びくん煙の	1 形態及びくん煙の																																																										

						状態が優良で、損傷及び汚れがないこと。 。2 色沢が優良であること。 3 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質が優良で、液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の結着が優良で、かつ、その割合が適当であること。 。	状態が良好で、損傷及び汚れがないこと。 。2 色沢が良好であること。 3 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質が良好で、液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の結着が良好で、かつ、その割合が適当であること。 。	状態がおおむね良好で、損傷及び汚れが目立たないこと。 2 色沢がおおむね良好であること。 3 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質がおおむね良好で、液汁の分離がほとんどなく、赤肉と脂肪の結着がおおむね良好で、かつ、その割合がおおむね適当であること。
赤肉中の粗たん白質	(略)	(略)	16.5%以上であること。 ただし、結着材料を使用したものに <u>あつて</u> は、17.0%以上であること。	赤肉中の粗たん白質	18.0%以上であること。 。	16.5%以上であること。 。	16.5%以上であること。 ただし、結着材料を使用したものに <u>あつて</u> は、17.0%以上であること。	
製品中の結着材料	(略)	(略)	(略)	製品中の結着材料	—	—	1%以下であること。	
原材料	原料肉	(略)		原材料	原料肉	豚のばら肉以外のものを使用していないこと。		
	原料肉以外の原材料	(略)	(略)		原料肉以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 2 香辛料	同左 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料（特級の基準と同じ。） 2 香辛料 3 結着材料 植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白	
<u>添加物</u>	(略)			<u>添加物</u>	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する			

内 容 量	(略)

(ロースベーコン及びショルダーベーコンの規格)

第4条 ロースベーコン及びショルダーベーコンの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 位		(略)
赤肉中の粗たん白質		(略)
製品中の結着材料		(略)
原 材 料	原 料 肉	ロースベーコンに <u>あ</u> っては豚のロース肉、 <u>ショルダーベーコン</u> に <u>あ</u> っては豚の肩肉以外のものを使用していないこと。
	原料肉以外の原材料	(略)
	添 加 物	(略)
内 容 量		(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 測定の手順

(7) 試料の分解

a 出力可変式分解台（最大出力においてビーカーに入れた100mlの水を5分以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。）を用いる場合

葉包紙に試料約1.0gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、300ml容ケルダールフラスコに葉包紙ごと入れ、分解促進剤（硫酸カリウムと硫酸銅（Ⅱ）五水和物を9：1の割合で混合したもの。以下同じ。）10g及び硫酸10mlを加える。出力可変式分解台で泡立ちが穏やかになるまで弱く加熱し、その後出力を最大にする。分解液が清澄になった後、さらに

場合にあつては、この限りでない。

(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法

(2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法

(3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法

(4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法

内 容 量	表示重量に適合していること。
-------	----------------

(ロースベーコン及びショルダーベーコンの規格)

第4条 ロースベーコン及びショルダーベーコンの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 位		1 形態及びくん煙の状態がおおむね良好で、損傷及び汚れが目立たないこと。
		2 色沢がおおむね良好であること。
		3 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
		4 肉質がおおむね良好で、液汁の分離がほとんどなく、赤肉と脂肪の割合がおおむね適当なこと。
赤肉中の粗たん白質		前条の規格の赤肉中の粗たん白質の標準の基準と同じ。
製品中の結着材料		前条の規格の製品中の結着材料の標準の基準と同じ。
原 材 料	原 料 肉	ロースベーコンに <u>あ</u> つては豚のロース肉、 <u>ショルダーベーコン</u> に <u>あ</u> つては豚の肩肉以外のものを使用していないこと。
	原料肉以外の原材料	前条の規格の原料肉以外の原材料の標準の基準と同じ。
	添 加 物	前条の規格の添加物と同じ。
内 容 量		前条の規格の内容量と同じ。

(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 測定の手順

(7) 試料の分解

a 出力可変式分解台（最大出力においてビーカーに入れた100mlの水を5分以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。）を用いる場合

葉包紙に試料約1.0gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、300ml容ケルダールフラスコに葉包紙ごと入れ、分解促進剤（硫酸カリウムと硫酸銅（Ⅱ）五水和物を9：1の割合で混合したもの。以下同じ。）10g及び硫酸10mlを加える。出力可変式分解台で泡立ちが穏やかになるまで弱く加熱し、その後出力を最大にする。分解液が清澄になった後、さらに

約90分間加熱を続ける。全加熱時間は2時間以上とする。分解終了後、室温まで放冷し、水50ml（試料の蒸留を(i)のcの自動蒸留装置で行う場合は20ml）を加えて分解物を溶解する。空試験については、薬包紙のみをケルダールフラスコに入れ、同様の操作を行う。

- b 加熱ブロック分解装置（420℃において分解チューブに入れた50mlの水を2分30秒以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。）を用いる場合

薬包紙に試料約1.0gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、250～300ml容分解チューブに薬包紙ごと入れ、分解促進剤10g及び硫酸10mlを加える。200℃に設定した加熱ブロック分解装置で泡立ちが穏やかになるまで加熱し、その後420℃にする。分解液が清澄になった後、さらに約90分間加熱を続ける。分解終了後、室温まで放冷し、水20mlを加えて分解物を溶解する。空試験については、薬包紙のみを分解チューブに入れ、同様の操作を行う。

(i) 蒸留

- a 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合

容量約300mlの蒸留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）にほう酸溶液（ほう酸を水で加温溶解し、1,000ml中に10～40gのほう酸を含むよう調製したもの。以下同じ。）25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95%エタノール200mlにプロモクレゾールグリーン0.15g及びメチルレッド0.10gを含むよう調製したもの。以下同じ。）2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液の入ったケルダールフラスコを蒸留装置に接続し、20g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

- b （略）

- c 自動蒸留装置（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置をいい、自動蒸留装置と自動滴定装置（滴定の終点の判定を自動で行う装置で、20ml以上のビュレット容量を有するもの。以下同じ。）を組み合わせた装置を含む。以下同じ。）を用いる場合

捕集容器にほう酸溶液25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液に水30ml及び20g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、自動蒸留装置の操作方法に従い留液が100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。ただし、自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置では、装置の操作方法に従って蒸留する。

(j) 滴定

- a 手動滴定（滴定の終点を指示薬の変色により目視で判定する方法）

塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いて得られた留液にあつては0.1mol/L硫

約90分間加熱を続ける。全加熱時間は2時間以上とする。分解終了後、室温まで放冷し、水50ml（試料の蒸留を(i)のcの自動蒸留装置で行う場合は20ml）を加えて分解物を溶解する。空試験については、薬包紙のみをケルダールフラスコに入れ、同様の操作を行う。

- b 加熱ブロック分解装置（420℃において分解チューブに入れた50mlの水を2分30秒以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。）を用いる場合

薬包紙に試料約1.0gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、250～300ml容分解チューブに薬包紙ごと入れ、分解促進剤10g及び硫酸10mlを加える。200℃に設定した加熱ブロック分解装置で泡立ちが穏やかになるまで加熱し、その後420℃にする。分解液が清澄になった後、さらに約90分間加熱を続ける。分解終了後、室温まで放冷し、水20mlを加えて分解物を溶解する。空試験については、薬包紙のみを分解チューブに入れ、同様の操作を行う。

(i) 蒸留

- a 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合

容量約300mlの蒸留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）にほう酸溶液（ほう酸を水で加温溶解し、1,000ml中に10～40gのほう酸を含むよう調製したもの。以下同じ。）25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95%エタノール200mlにプロモクレゾールグリーン0.15g及びメチルレッド0.10gを含むよう調製したもの。以下同じ。）2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液の入ったケルダールフラスコを蒸留装置に接続し、20g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

- b パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

分解液を100ml容全量フラスコに水で洗い込み、定容としたものを供試液とする。捕集容器にほう酸溶液25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。供試液25mlを全量ピペットで蒸留管に入れ、6g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え供試液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

- c 自動蒸留装置（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置をいい、自動蒸留装置と自動滴定装置（滴定の終点の判定を自動で行う装置で、20ml以上のビュレット容量を有するもの。以下同じ。）を組み合わせた装置を含む。以下同じ。）を用いる場合

捕集容器にほう酸溶液25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液に水30ml及び20g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、自動蒸留装置の操作方法に従い留液が100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。ただし、自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置では、装置の操作方法に従つて蒸留する。

(j) 滴定

- a 手動滴定（滴定の終点を指示薬の変色により目視で判定する方法）

塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いて得られた留液にあつては0.1mol/L硫

酸で、パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いて得られた留液に<u>あつては</u>、0.025mol／L硫酸で25ml容ビュレットを用いて滴定する。液が緑色、汚無色を経て微灰赤色を呈したところを終点とする。滴定値は0.01mlまで記録する。空試験で得られた留液についても同様に滴定する。 b (略) イ (略) 注1～4：(略)	酸で、パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いて得られた留液に<u>あつては</u>、0.025mol／L硫酸で25ml容ビュレットを用いて滴定する。液が緑色、汚無色を経て微灰赤色を呈したところを終点とする。滴定値は0.01mlまで記録する。空試験で得られた留液についても同様に滴定する。 b 自動滴定（滴定の終点の判定を自動で行う方法） 滴定装置の操作方法に従い、留液を0.05mol／L又は0.1mol／Lの硫酸で滴定する。空試験で得られた留液についても同様に滴定する。 イ 計算 (f) 塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いる場合 粗たん白質（％）＝（T－B）×F×M×A×2／（1000×W）×6.25×100 (i) パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合 粗たん白質（％）＝（T－B）×F×M×A×2／（1000×W）×6.25×（100/25）×100 T：試料溶液の滴定に要した滴定液の体積（ml） B：空試験の滴定に要した滴定液の体積（ml） F：滴定に用いた硫酸のファクター M：窒素の原子量 14.007 A：滴定に用いた硫酸の濃度（mol／L） W：試料の測定重量（g） 6.25：窒素－たん白質換算係数 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：空試験の滴定で1滴で明らかに終点を越える色を呈したときは、空試験の滴定値を0mlとする。
(2) 燃焼法 ア (略) イ 測定の手順 (f) 装置の操作方法に<u>従って</u>検量線作成用標準品（エチレンジアミン四酢酸（EDTA）（純度99％以上で窒素率が記載されたもの）、DL－アスパラギン酸（純度99％以上で窒素率が記載されたもの）又は他の同純度の標準品（ニコチン酸を除く。）を用いる。）を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。	(2) 燃焼法 ア 燃焼法全窒素測定装置として、次の(f)から(i)までの能力を有するものを用いる。 (f) 酸素（純度99.9％以上のもの）中で試料を熱分解するため、最低870℃以上の操作温度を保持できる燃焼炉を持つこと。 (i) 熱伝導度検出器による窒素（N₂）の測定のため、遊離した窒素（N₂）を他の燃焼生成物から分離することができる構造を持つこと。 (g) 窒素酸化物（NO_x）を窒素（N₂）に変換する機構を持つこと。 (e) ニコチン酸（純度99％以上のもの）を用いて10回繰り返し測定したときの窒素分の平均値が理論値±0.15％であり、相対標準偏差が1.3％以下であること。 イ 測定の手順 (f) 装置の操作方法に<u>従つて</u>検量線作成用標準品（エチレンジアミン四酢酸（EDTA）（純度99％以上で窒素率が記載されたもの）、DL－アスパラギン酸（純度99％以上で窒素率が記載されたもの）又は他の同純度の標準品（ニコチン酸を除く。）を用いる。）を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。

(イ) (略) ウ (略)	(イ) 試料約200～500mgを0.1mgの単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定する。 ウ 計算 検量線から窒素分を算出し、次式を用いて粗たん白質を求める。 粗たん白質 (%) = 6.25 × 窒素分 (%)
-----------------------------	---

改 正 後	改 正 前																																
（適用の範囲） 第1条 （略） （定義） 第2条 この規格において「マカロニ類」とは、<u>デュラム</u>小麦のセモリナ又は普通小麦粉に水を加え、これに卵、野菜を加え又は加えないで練り合わせ、マカロニ類成形機から高压で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものをいう。 （規格） 第3条 マカロニ類の規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td>一 般 状 態</td><td>1 （略） 2 組織が堅固であり、<u>折った</u>断面がガラス状の光沢を有するものであること。</td></tr><tr><td>食 味</td><td>（略）</td></tr><tr><td>見 か け の 比 重</td><td>（略）</td></tr><tr><td>粗 た ん 白 質</td><td>11%以上であること。ただし、卵を加えたものに<u>あつては</u>、12%以上であること。</td></tr><tr><td>灰 分</td><td>（略）</td></tr><tr><td>水 素 イ オン 濃 度</td><td>（略）</td></tr><tr><td>原 材 料</td><td>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>デュラム</u>小麦のセモリナ及び<u>デュラム</u>小麦の普通小麦粉 2・3 （略）</td></tr></table>	区 分	基 準	一 般 状 態	1 （略） 2 組織が堅固であり、 <u>折った</u> 断面がガラス状の光沢を有するものであること。	食 味	（略）	見 か け の 比 重	（略）	粗 た ん 白 質	11%以上であること。ただし、卵を加えたものに <u>あつては</u> 、12%以上であること。	灰 分	（略）	水 素 イ オン 濃 度	（略）	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>デュラム</u> 小麦のセモリナ及び <u>デュラム</u> 小麦の普通小麦粉 2・3 （略）	（適用の範囲） 第1条 この規格は、マカロニ類に適用する。 （定義） 第2条 この規格において「マカロニ類」とは、<u>デュラム</u>小麦のセモリナ又は普通小麦粉に水を加え、これに卵、野菜を加え又は加えないで練り合わせ、マカロニ類成形機から高压で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものをいう。 （規格） 第3条 マカロニ類の規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td>一 般 状 態</td><td>1 色沢及び形状が良好であること。 2 組織が堅固であり、<u>折った</u>断面がガラス状の光沢を有するものであること。</td></tr><tr><td>食 味</td><td>調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。</td></tr><tr><td>見 か け の 比 重</td><td>1.40以上であること。</td></tr><tr><td>粗 た ん 白 質</td><td>11%以上であること。ただし、卵を加えたものに<u>あつては</u>、12%以上であること。</td></tr><tr><td>灰 分</td><td>0.9%以下であること。（卵又は野菜を加えたものを除く。）</td></tr><tr><td>水 素 イ オン 濃 度</td><td>5.5以上であること。</td></tr><tr><td>原 材 料</td><td>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>デュラム</u>小麦のセモリナ及び<u>デュラム</u>小麦の普通小麦粉 2 卵 3 野菜 トマト及びほうれんそう</td></tr></table>	区 分	基 準	一 般 状 態	1 色沢及び形状が良好であること。 2 組織が堅固であり、 <u>折った</u> 断面がガラス状の光沢を有するものであること。	食 味	調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。	見 か け の 比 重	1.40以上であること。	粗 た ん 白 質	11%以上であること。ただし、卵を加えたものに <u>あつては</u> 、12%以上であること。	灰 分	0.9%以下であること。（卵又は野菜を加えたものを除く。）	水 素 イ オン 濃 度	5.5以上であること。	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>デュラム</u> 小麦のセモリナ及び <u>デュラム</u> 小麦の普通小麦粉 2 卵 3 野菜 トマト及びほうれんそう
区 分	基 準																																
一 般 状 態	1 （略） 2 組織が堅固であり、 <u>折った</u> 断面がガラス状の光沢を有するものであること。																																
食 味	（略）																																
見 か け の 比 重	（略）																																
粗 た ん 白 質	11%以上であること。ただし、卵を加えたものに <u>あつては</u> 、12%以上であること。																																
灰 分	（略）																																
水 素 イ オン 濃 度	（略）																																
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>デュラム</u> 小麦のセモリナ及び <u>デュラム</u> 小麦の普通小麦粉 2・3 （略）																																
区 分	基 準																																
一 般 状 態	1 色沢及び形状が良好であること。 2 組織が堅固であり、 <u>折った</u> 断面がガラス状の光沢を有するものであること。																																
食 味	調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。																																
見 か け の 比 重	1.40以上であること。																																
粗 た ん 白 質	11%以上であること。ただし、卵を加えたものに <u>あつては</u> 、12%以上であること。																																
灰 分	0.9%以下であること。（卵又は野菜を加えたものを除く。）																																
水 素 イ オン 濃 度	5.5以上であること。																																
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>デュラム</u> 小麦のセモリナ及び <u>デュラム</u> 小麦の普通小麦粉 2 卵 3 野菜 トマト及びほうれんそう																																

添 加 物	(略)
内 容 重 量	(略)

2・3 (略)

(測定方法)

第4条 前条の規格における見かけの比重、粗たん白質、灰分及び水素イオン濃度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
見 か け の 比 重	(略)
粗 た ん 白 質	1 ケルダール法 (1) 測定の手順 ア (略) イ 分解 (7) 出力可変式分解台（ビーカーに沸石2～3個と水100mlを入れ、最大出力で10分間予熱した熱源に載せたとき、5分以内に沸騰する能力を有するものをいう。）を用いる場合 a (略) b 初めは、弱出力で加熱し、泡立ちが収まったら、出力を徐々に最大にする。分解液が青色透明（二酸化チタンが含まれている場合に<u>あつては</u>、青緑透明。以下同じ。）に<u>なっている</u>のを

添 加 物	使用していないこと。
内 容 重 量	表示重量に適合していること。

2 原料に使用する小麦粉は、漂白していないこと。

3 マカロニ類成形機からの押出し圧力は、7,840kPa以上であること。

(測定方法)

第4条 前条の規格における見かけの比重、粗たん白質、灰分及び水素イオン濃度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
見 か け の 比 重	50mlのメスシリンダーに50%メタノール40mlを入れ、これに破碎試料約5gを投下したときのメスシリンダーの目盛（A）を読み、次の算式により見かけの比重を求める。 $\text{見かけの比重} = \frac{\text{試料の重量（g）}}{A - 40}$
粗 た ん 白 質	1 ケルダール法 (1) 測定の手順 ア 試料の調製 粉碎器等で粉碎し、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850μmの試験用ふるいを通り、目開き500μmの試験用ふるいの上に残ったものを試料とする。 イ 分解 (7) 出力可変式分解台（ビーカーに沸石2～3個と水100mlを入れ、最大出力で10分間予熱した熱源に載せたとき、5分以内に沸騰する能力を有するものをいう。）を用いる場合 a 試料約0.5gを0.1mg以下の単位まで正確に薬包紙に量りとり、300mlケルダール分解フラスコに薬包紙ごと入れ、分解促進剤（硫酸カリウム9g及び硫酸銅（Ⅱ）五水和物1gを混合したもの又は硫酸カリウム10g、硫酸銅（Ⅱ）五水和物0.3g及び二酸化チタン0.3gを混合したものをいう。以下同じ。）及び硫酸約10mlを加え、あらかじめ保温しておいた分解台の熱源の上に設置する。 b 初めは、弱出力で加熱し、泡立ちが収まったら、出力を徐々に最大にする。分解液が青色透明（二酸化チタンが含まれている場合に<u>あつては</u>、青緑透明。以下同じ。）に<u>なっている</u>のを

確認した後、約90分間そのまま加熱する。全分解時間は2時間以上とする。

c・d (略)

(i) 加熱ブロック分解装置（分解チューブに沸石2～3個と水50mlを入れ、あらかじめ400℃に設定した加熱ブロックにチューブを載せたとき、2分30秒以内に沸騰する能力を有するものをいう。

）を用いる場合

a (略)

b 初めは、200℃で加熱し、泡立ちが収まったら400℃にする。分解液が青色透明になっているのを確認した後、約90分間そのまま加熱する。

c・d (略)

ウ 蒸留

(i) 水蒸気蒸留装置を用いる方法（試料の分解をイの(i)で行う場合）

a (略)

b 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合

捕集容器に1～4%ほう酸溶液25～30mlを入れ、ブロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、こ

確認した後、約90分間そのまま加熱する。全分解時間は2時間以上とする。

c 加熱終了後、室温まで放冷し水を約50ml加えて、分解物を溶解する。

d aからcまでの操作を空試験試料（薬包紙のみ）についても同様にいう。

(i) 加熱ブロック分解装置（分解チューブに沸石2～3個と水50mlを入れ、あらかじめ400℃に設定した加熱ブロックにチューブを載せたとき、2分30秒以内に沸騰する能力を有するものをいう。

）を用いる場合

a 試料約0.5gを0.1mg以下の単位まで正確に薬包紙に量りとり、250～300ml分解チューブに薬包紙ごと入れ、分解促進剤及び硫酸10mlを加え、あらかじめ保温しておいた加熱ブロック分解装置に設置する。

b 初めは、200℃で加熱し、泡立ちが収まったら400℃にする。分解液が青色透明になっているのを確認した後、約90分間そのまま加熱する。

c 加熱終了後、室温まで放冷する。

d aからcまでの操作を空試験試料（薬包紙のみ）についても同様にいう。

ウ 蒸留

(i) 水蒸気蒸留装置を用いる方法（試料の分解をイの(i)で行う場合）

a パルナス・ワグナー式蒸留装置を用いる場合

(a) 分解液を100ml容全量フラスコに水で洗い込み、定容として試料液とする。

(b) 容量300ml以上の蒸留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）に1～4%ほう酸溶液25～40mlを入れ、ブロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95%エタノール200mlにブロモクレゾールグリーン0.15g及びメチルレッド0.10gを含むよう調製したものをいう。以下同じ。）2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。試料液40mlを全量ピペットで蒸留管に入れ、中和用25～45%水酸化ナトリウム溶液（水酸化ナトリウムとして6.4g以上を含む。）を加え、加熱蒸留し、蒸留液が約100ml以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、更に2分間蒸留を続けた後、少量の水で先端を洗い込む。

b 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合

捕集容器に1～4%ほう酸溶液25～30mlを入れ、ブロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、こ

	れを蒸留装置の留液流出口がほう酸溶液中に浸るように置く。分解液が<u>入った</u>ケルダール分解フラスコを蒸留装置の蒸気導入管に接続し、中和用25～45%水酸化ナトリウム溶液（水酸化ナトリウムとして16 g 以上を含む。）を加え、加熱蒸留し、蒸留液が約100ml以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、更に2分間蒸留を続けた後、少量の水で先端を洗い込む。 (f) (略)	
	エ (略)	
(2) (略)		れを蒸留装置の留液流出口がほう酸溶液中に浸るように置く。分解液が<u>入った</u>ケルダール分解フラスコを蒸留装置の蒸気導入管に接続し、中和用25～45%水酸化ナトリウム溶液（水酸化ナトリウムとして16 g 以上を含む。）を加え、加熱蒸留し、蒸留液が約100ml以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、更に2分間蒸留を続けた後、少量の水で先端を洗い込む。 (f) 自動蒸留装置（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置をいい、自動蒸留装置及び自動滴定装置を組み合わせた装置を含む。以下同じ。）を用いる方法（試料の分解をイの(f)で行う場合） 装置の操作方法に従い蒸留する。捕集容器に1～4%ほう酸溶液25～50ml及びプロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴又は1～4%ほう酸溶液にあらかじめプロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬を添加した溶液25～50mlを入れ、留液流出口が溶液中に浸るように装着する。分解液に蒸留水50ml及び中和用25～45%水酸化ナトリウム溶液（水酸化ナトリウムとして16 g 以上を含む。）を加え、留液が約100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。自動蒸留装置及び自動滴定装置を組み合わせた装置等では、装置に適した方法で蒸留及び滴定を行う。 エ 滴定 (f) 手動滴定（滴定の終点を指示薬の変色により目視で判定する方法） パルナス・ワグナー式蒸留装置を用いる場合にあっては蒸留液を0.01mol/L 硫酸標準溶液で、塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いる場合にあっては0.025mol/L 硫酸標準溶液で25 ml容ビュレットを用いて滴定する。液が緑色、汚無色を経て薄い灰赤色を呈したところを終点とする。空試験用試料について得られた蒸留液も同様に滴定を行う。 (f) 自動滴定（滴定の終点の判定を自動で行う装置（10ml容以上のビュレット容量を持つものに限る。）を用いる方法） 蒸留液を0.05mol/L 又は0.1mol/L の硫酸標準溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験用試料について得られた蒸留液も同様に操作を行う。 (2) 計算 ア パルナス・ワグナー式蒸留装置を用いる場合 $\text{粗たん白質 (\%)} = \left((T - B \times k) \times F \times A \right) \div W \times (100/40) \times k \times 100$ イ 塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置（手動滴定）を用いる場

2 (略)

合

粗たん白質 (%) = ((T - B *)) × F × A 2 / W) × k × 100

ウ 自動蒸留装置 (自動滴定) を用いる場合

粗たん白質 (%) = ((T - B *)) × F × A 3 / W) × k × 100

T : 試料の滴定値 (ml)

B : 空試験用試料の滴定値 (ml)

F : 硫酸標準溶液のファクター

A 1 : 0.00028 (0.01mol / L 硫酸標準溶液 1 ml に相当する窒素の重量 (g))

A 2 : 0.0007 (0.025mol / L 硫酸標準溶液 1 ml に相当する窒素の重量 (g))

A 3 : 0.0014 (0.05mol / L 硫酸標準溶液 1 ml に相当する窒素の重量 (g)) 又は、
0.0028 (0.1mol / L 硫酸標準溶液 1 ml に相当する窒素の重量 (g))

W : 試料の採取重量 (g)

k : たん白質換算係数 (5.7)

* : 空試験用試料の滴定で、1 滴で明らかに終点を超える色を呈したときは、滴定値は 0 とする。

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。

2 燃焼法

(1) 試料の調製

粉碎器で粉碎し、JIS Z 8801-1 に規定する目開き 850 μ m の試験用ふるいを通り、目開き 500 μ m の試験用ふるいの上に残ったものを試料とする。

(2) 燃焼法全窒素測定装置 (次のアからエまでに掲げる能力を有するものをいう。)

ア 酸素 (純度 99.9 % 以上のもの) 中で試料を熱分解するため、最低 870 ° C 以上の操作温度を保持することができる燃焼炉を持つこと。

イ 熱伝導度検出器による窒素 (N₂) の測定のため、遊離した窒素 (N₂) を他の燃焼生成物から分離することができる構造を持つこと。

ウ 窒素酸化物 (NO_x) を窒素 (N₂) に変換する機構を持つこと。

エ ニコチン酸 (純度 99 % 以上のもの) を用いて 10 回繰り返し測定したときの窒素分の平均値が理論値の ± 0.15 % であり、相対標準偏差

					が1.3%以下であること。 (3) 測定 ア 装置の操作方法に従って検量線作成用標準品（エチレンジアミン四酢酸（EDTA）（純度99%以上で窒素率が記載されたもの）、アスパラギン酸（純度99%以上で窒素率が記載されたもの）、又は他の同純度の標準品（ニコチン酸を除く。）を用いる。）を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。 イ 試料約200～500mgを0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定する。 (4) 計算 検量線から窒素分（%）を算出し、下記の式を用いて粗たん白質（%）を求める。 窒素分（%）×5.7＝粗たん白質（%）	
灰	分	1 （略） 2 測定 (1) （略） (2) るつぽを電気マッフル炉に入れ、550℃に <u>なった</u> 後6時間加熱し、灰化する。 (3) （略） (4) るつぽ内に未灰化の炭化物が <u>残っている</u> 場合は、水を数滴加え、電熱器で水分を蒸発させ、電気マッフル炉に入れて550℃で1時間加熱し、再灰化する。 (5)・(6) （略）		灰	分	1 試料の調製 粉砕器等で粉砕し、JIS Z 8801-1に規定する目開き850μmの試験用ふるいを通り、目開き500μmの試験用ふるいの上に残ったものを試料とする。 2 測定 (1) あらかじめ電気マッフル炉（熱電対温度計付きのもので、550±10℃に保持する能力を持つもの。以下同じ。）で550℃に加熱し、恒量とした磁器るつぽ（日本工業規格R 1301（1987）に規定する磁器るつぽB型で、容量50ml、容量30ml又は容量15mlのもの。蓋は使用しない。以下「るつぽ」という。）に試料約5gを0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、電熱器上で徐々に温度を上げながら煙が出なくなるまで予備炭化する。 (2) るつぽを電気マッフル炉に入れ、550℃に <u>なった</u> 後6時間加熱し、灰化する。 (3) 電気マッフル炉を200℃以下まで放冷し、るつぽをデシケーター（日本工業規格R 3503（2007）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すぐに重量を0.1mg以下の単位まで測定する。 (4) るつぽ内に未灰化の炭化物が <u>残っている</u> 場合は、水を数滴加え、電熱器で水分を蒸発させ、電気マッフル炉に入れて550℃で1時間加熱し、再灰化する。 (5) 電気マッフル炉を200℃以下まで放冷し、るつぽをデシケーターに移し替え、室温まで放冷した後すぐに重量を0.1mg以下の単位まで測定する。 (6) (4)から(5)の操作を恒量になるまで繰り返す。

	3 計算 灰分 (%) = ((W₂ - W₀) / W₁) × 100 W₀ : るつぼの重量 (g) W₁ : 試料の採取重量 (g) W₂ : 6 時間灰化した試料及びるつぼの重量 (g)、未灰化の炭化物が<u>残っている場合に</u>あつては、恒量と<u>なった</u>ときの試料及びるつぼの重量 (g)		3 計算 灰分 (%) = ((W₂ - W₀) / W₁) × 100 W₀ : るつぼの重量 (g) W₁ : 試料の採取重量 (g) W₂ : 6 時間灰化した試料及びるつぼの重量 (g)、未灰化の炭化物が<u>残っている場合に</u>あつては、恒量と<u>なった</u>ときの試料及びるつぼの重量 (g)
水 素 イ オ ン 濃 度	(略)	水 素 イ オ ン 濃 度	試料約 5 g に 50% メタノール 50ml を加えて 1 時間振とうした後、ろ過し、そのろ液についてガラス電極により測定する。

改 正 後	改 正 前																																
（適用の範囲） 第1条 （略） （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>ウスターソース類</td><td>次に掲げるもので<u>であって</u>、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1・2 （略）</td></tr><tr><td>ウスターソース</td><td>（略）</td></tr><tr><td>中濃ソース</td><td>（略）</td></tr><tr><td>濃厚ソース</td><td>（略）</td></tr><tr><td>野菜及び果実の含有率</td><td>原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものに<u>あつては</u>、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。</td></tr></table> （ウスターソースの規格） 第3条 （略）	用 語	定 義	ウスターソース類	次に掲げるもので <u>であって</u> 、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1・2 （略）	ウスターソース	（略）	中濃ソース	（略）	濃厚ソース	（略）	野菜及び果実の含有率	原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものに <u>あつては</u> 、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。	（適用の範囲） 第1条 この規格は、ウスターソース、中濃ソース及び濃厚ソースに適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>ウスターソース類</td><td>次に掲げるもので<u>であつて</u>、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。以下同じ。）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 1にでん粉、調味料等を加えて調製したもの</td></tr><tr><td>ウスターソース</td><td>ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s未満のものをいう。</td></tr><tr><td>中濃ソース</td><td>ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s以上2.0Pa・s未満のものをいう。</td></tr><tr><td>濃厚ソース</td><td>ウスターソース類のうち、粘度が2.0Pa・s以上のものをいう。</td></tr><tr><td>野菜及び果実の含有率</td><td>原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものに<u>あつては</u>、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。</td></tr></table> （ウスターソースの規格） 第3条 ウスターソースの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th rowspan="2">区 分</th><th colspan="2">基 準</th></tr><tr><th>特 級</th><th>標 準</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	用 語	定 義	ウスターソース類	次に掲げるもので <u>であつて</u> 、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。以下同じ。）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 1にでん粉、調味料等を加えて調製したもの	ウスターソース	ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s未満のものをいう。	中濃ソース	ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s以上2.0Pa・s未満のものをいう。	濃厚ソース	ウスターソース類のうち、粘度が2.0Pa・s以上のものをいう。	野菜及び果実の含有率	原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものに <u>あつては</u> 、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。	区 分	基 準		特 級	標 準			
用 語	定 義																																
ウスターソース類	次に掲げるもので <u>であって</u> 、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1・2 （略）																																
ウスターソース	（略）																																
中濃ソース	（略）																																
濃厚ソース	（略）																																
野菜及び果実の含有率	原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものに <u>あつては</u> 、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。																																
用 語	定 義																																
ウスターソース類	次に掲げるもので <u>であつて</u> 、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。以下同じ。）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 1にでん粉、調味料等を加えて調製したもの																																
ウスターソース	ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s未満のものをいう。																																
中濃ソース	ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s以上2.0Pa・s未満のものをいう。																																
濃厚ソース	ウスターソース類のうち、粘度が2.0Pa・s以上のものをいう。																																
野菜及び果実の含有率	原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものに <u>あつては</u> 、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。																																
区 分	基 準																																
	特 級	標 準																															

性 状	1 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈んでいる不溶性固形分が容易に分散すること。	1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈んでいる不溶性固形分が容易に分散すること。
無塩可溶性固形分	26%以上であること。	21%以上であること。
野菜及び果実の含有率	10%以上であること。	—
食 塩 分	11%以下であること。	
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 野菜及び果実 2 砂糖類 3 蜂蜜 4 食酢（醸造酢に限る。） 5 食塩 6 香辛料 7 調味料 8 酒類 9 でん粉	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 野菜及び果実 2 砂糖類 3 蜂蜜 4 食酢 5 食塩 6 香辛料 7 調味料 8 酒類 9 でん粉
添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法	

(中濃ソース及び濃厚ソースの規格)

第4条 中濃ソース及び濃厚ソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
性 状	(略)	(略)
無 塩 可 溶 性 固 形 分	(略)	(略)
野菜及び果実の含有率	15%以上（濃厚ソースに <u>あつては</u> 、20%以上）であること。	—
食 塩 分	10%以下（濃厚ソースに <u>あつては</u> 、9 %以下）であること。	
原 材 料	(略)	(略)
添 加 物	(略)	
内 容 量	(略)	

(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
無 塩 可 溶 性 固 形 分	1 可溶性固形分の測定 試料及び糖用屈折計を20℃に <u>保った</u> 時の糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。 2・3 (略)

内 容 量	表示量に適合していること。
-------	---------------

(中濃ソース及び濃厚ソースの規格)

第4条 中濃ソース及び濃厚ソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
性 状	香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
無 塩 可 溶 性 固 形 分	28%以上であること。	23%以上であること。
野菜及び果実の含有率	15%以上（濃厚ソースに <u>あつては</u> 、20%以上）であること。	—
食 塩 分	10%以下（濃厚ソースに <u>あつては</u> 、9 %以下）であること。	
原 材 料	前条の規格の原材料の特級の基準と同じ。	前条の規格の原材料の標準の基準と同じ。
添 加 物	前条の規格の添加物と同じ。	
内 容 量	表示量に適合していること。	

(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
無 塩 可 溶 性 固 形 分	1 可溶性固形分の測定 試料及び糖用屈折計を20℃に <u>保った</u> 時の糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。 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 電位差滴定法

100～200ml容ビーカーに試料0.4gを0.1mgの桁まで量りとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、硝酸（1＋1）（水に等容量の硝酸を加えたもの）1ml及び1％ツィーン20溶液（ツィーン20を1g量りとり、メスシリンダーで水100mlを加えて混合したもの）1mlを加え、これを電位差滴定装置に装着する。かき混ぜながら0.1mol／L硝酸銀溶液で滴定し、滴定装置の操作に従い終点を検出する。空試験については、試料の代わりに水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、終点が検出されないとき又は滴定に要した硝酸銀溶液の体積が0.01ml未満のときは、その滴定値は0mlとする。

イ モール法

50ml容全量フラスコに試料2g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を全量ピ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) 計算

ア 電位差滴定法

$$\text{食塩分（\%）} = \{(T - B) / 1000\} \times A \times F \times M \times (1 / W) \times 100$$

イ モール法

$$\text{食塩分（\%）} = \{(T - B) / 1000\} \times A \times F \times M \times (50 / 10) \times (1 / W) \times 100$$

T：試料溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積（ml）

B：空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積（ml）

A：滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度（mol／L）

F：硝酸銀溶液のファクター

M：58.44（塩化ナトリウムの式量）

W：試料採取量（g）

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：電位差滴定装置は10ml以上のビュレット容量を持つものとする。電極は、塩化物測定に適した指示電極（銀電極等）及び参照電極、又はこれらの複合型電極を用いる。 注 5：1 % ツィーン20溶液の代わりに、電位差滴定装置に適したアニオン界面活性剤を含む溶液を使用することができる。 3 無塩可溶性固形分の算出 無塩可溶性固形分（%）＝可溶性固形分（%）－食塩分（%）
食 塩 分	（略）	食 塩 分	無塩可溶性固形分の測定方法 2 と同じ。

改 正 後	改 正 前																																				
（適用の範囲） 第 1 条 （略） （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>風 味 調 味 料</td><td>調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、か粒状等にしたもの<u>であつて</u>、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。</td></tr><tr><td>風 味 原 料</td><td>（略）</td></tr></table> （規格） 第 3 条 風味調味料の規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td>性 状</td><td>1 （略） 2 粉末状又はか粒状のものにあつては、吸湿による塊等がなく粒子が分離しているものであり、その他の形状のものに<u>あつては</u>、くずれ等がなく、本来の形状を保持しているものであること。</td></tr><tr><td>糖 分 及 び 食 塩 分</td><td>（略）</td></tr><tr><td>全 窒 素 分</td><td>下表左欄の風味原料を使用したものに<u>あつては</u>、下表右欄に規定する基準値以上であること。<table><tr><th>風 味 原 料</th><th>基 準 値</th></tr><tr><td>（略）</td><td>（略）</td></tr></table></td></tr></table>	用 語	定 義	風 味 調 味 料	調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、か粒状等にしたもの <u>であつて</u> 、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。	風 味 原 料	（略）	区 分	基 準	性 状	1 （略） 2 粉末状又はか粒状のものにあつては、吸湿による塊等がなく粒子が分離しているものであり、その他の形状のものに <u>あつては</u> 、くずれ等がなく、本来の形状を保持しているものであること。	糖 分 及 び 食 塩 分	（略）	全 窒 素 分	下表左欄の風味原料を使用したものに <u>あつては</u> 、下表右欄に規定する基準値以上であること。 <table><tr><th>風 味 原 料</th><th>基 準 値</th></tr><tr><td>（略）</td><td>（略）</td></tr></table>	風 味 原 料	基 準 値	（略）	（略）	（適用の範囲） 第 1 条 この規格は、風味調味料に適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>風 味 調 味 料</td><td>調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、か粒状等にしたもの<u>であつて</u>、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。</td></tr><tr><td>風 味 原 料</td><td>節類（かつおぶし等）、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。</td></tr></table> （規格） 第 3 条 風味調味料の規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td>性 状</td><td>1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 粉末状又はか粒状のものにあつては、吸湿による塊等がなく粒子が分離しているものであり、その他の形状のものに<u>あつては</u>、くずれ等がなく、本来の形状を保持しているものであること。</td></tr><tr><td>糖 分 及 び 食 塩 分</td><td>糖分40%以下、食塩分35%以下であり、かつ、糖分及び食塩分の合計量65%以下であること。</td></tr><tr><td>全 窒 素 分</td><td>下表左欄の風味原料を使用したものに<u>あつては</u>、下表右欄に規定する基準値以上であること。<table><tr><th>風 味 原 料</th><th>基 準 値</th></tr><tr><td>かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出</td><td>2.7%</td></tr></table></td></tr></table>	用 語	定 義	風 味 調 味 料	調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、か粒状等にしたもの <u>であつて</u> 、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。	風 味 原 料	節類（かつおぶし等）、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。	区 分	基 準	性 状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 粉末状又はか粒状のものにあつては、吸湿による塊等がなく粒子が分離しているものであり、その他の形状のものに <u>あつては</u> 、くずれ等がなく、本来の形状を保持しているものであること。	糖 分 及 び 食 塩 分	糖分40%以下、食塩分35%以下であり、かつ、糖分及び食塩分の合計量65%以下であること。	全 窒 素 分	下表左欄の風味原料を使用したものに <u>あつては</u> 、下表右欄に規定する基準値以上であること。 <table><tr><th>風 味 原 料</th><th>基 準 値</th></tr><tr><td>かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出</td><td>2.7%</td></tr></table>	風 味 原 料	基 準 値	かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出	2.7%
用 語	定 義																																				
風 味 調 味 料	調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、か粒状等にしたもの <u>であつて</u> 、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。																																				
風 味 原 料	（略）																																				
区 分	基 準																																				
性 状	1 （略） 2 粉末状又はか粒状のものにあつては、吸湿による塊等がなく粒子が分離しているものであり、その他の形状のものに <u>あつては</u> 、くずれ等がなく、本来の形状を保持しているものであること。																																				
糖 分 及 び 食 塩 分	（略）																																				
全 窒 素 分	下表左欄の風味原料を使用したものに <u>あつては</u> 、下表右欄に規定する基準値以上であること。 <table><tr><th>風 味 原 料</th><th>基 準 値</th></tr><tr><td>（略）</td><td>（略）</td></tr></table>	風 味 原 料	基 準 値	（略）	（略）																																
風 味 原 料	基 準 値																																				
（略）	（略）																																				
用 語	定 義																																				
風 味 調 味 料	調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、か粒状等にしたもの <u>であつて</u> 、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。																																				
風 味 原 料	節類（かつおぶし等）、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。																																				
区 分	基 準																																				
性 状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 粉末状又はか粒状のものにあつては、吸湿による塊等がなく粒子が分離しているものであり、その他の形状のものに <u>あつては</u> 、くずれ等がなく、本来の形状を保持しているものであること。																																				
糖 分 及 び 食 塩 分	糖分40%以下、食塩分35%以下であり、かつ、糖分及び食塩分の合計量65%以下であること。																																				
全 窒 素 分	下表左欄の風味原料を使用したものに <u>あつては</u> 、下表右欄に規定する基準値以上であること。 <table><tr><th>風 味 原 料</th><th>基 準 値</th></tr><tr><td>かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出</td><td>2.7%</td></tr></table>	風 味 原 料	基 準 値	かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出	2.7%																																
風 味 原 料	基 準 値																																				
かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出	2.7%																																				

(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
糖 分	1 (略) 2 混合標準溶液の調製 あらかじめ減圧乾燥器を用いて60℃、2.7kPa以下で3時間乾燥させた果糖、ぶどう糖及びしょ糖をそれぞれ約1gずつ並びに乳糖1水和物約1.1gを正確に量りつったものを50%エタノールで100ml全量フラスコで定容とし、10mg/ml混合標準溶液とする。これを50%エタノールで正確に希釈し、0.2、1.0、2.0、4.0及び6.0mg/ml希釈混合標準溶液とする。 。量りつった正確な重量を用いて検量線の各濃度を正確に算出する。 3 試験溶液の調製 (1) (略) (2) 固相抽出ミニカラム（約3ml容の有機溶媒に耐性の材質のカラム管にジビニルベンゼンとNービニルピロリドンの共重合体60mgを充填したもの又はこれと同等の分離特性を有するもので、あらかじめメタノール2ml、水2mlを順次通過させ、<u>残っている</u>水を排出しておく。）にろ液2.5mlを通過させた後、<u>残っている</u>ろ液を排出する。次に水2.5mlを通過させた後、<u>残っている</u>水を排出する。ミニカラム通過液は全量を25ml全量フラスコに受け、エタノールで定容とし、よく振り混ぜる。 (3) (略) 4～7 (略)

(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
糖 分	1 装置 カラム恒温槽及び脱気装置が備えられている示差屈折率検出器付き高速液体クロマトグラフを使用する。 2 混合標準溶液の調製 あらかじめ減圧乾燥器を用いて60℃、2.7kPa以下で3時間乾燥させた果糖、ぶどう糖及びしょ糖をそれぞれ約1gずつ並びに乳糖1水和物約1.1gを正確に量りつったものを50%エタノールで100ml全量フラスコで定容とし、10mg/ml混合標準溶液とする。これを50%エタノールで正確に希釈し、0.2、1.0、2.0、4.0及び6.0mg/ml希釈混合標準溶液とする。 。量りつった正確な重量を用いて検量線の各濃度を正確に算出する。 3 試験溶液の調製 (1) 試料約5g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) 固相抽出ミニカラム（約3ml容の有機溶媒に耐性の材質のカラム管にジビニルベンゼンとNービニルピロリドンの共重合体60mgを充填したもの又はこれと同等の分離特性を有するもので、あらかじめメタノール2ml、水2mlを順次通過させ、<u>残っている</u>水を排出しておく。）にろ液2.5mlを通過させた後、<u>残っている</u>ろ液を排出する。次に水2.5mlを通過させた後、<u>残っている</u>水を排出する。ミニカラム通過液は全量を25ml全量フラスコに受け、エタノールで定容とし、よく振り混ぜる。 (3) ろ過膜（孔径が0.45μm又はそれより小さいもので有機溶媒に耐性の材質のもの）でろ過して試験溶液とする。 4 高速液体クロマトグラフの条件 (1) 分析カラム 内径4.6mm、長さ250mmのステンレス管にポリビニルアルコールゲル若しくはシリカゲルにポリアミンを化学結合したものを充填したもの又はこれと同等の分離能力を有するもの (2) 保護カラム 使用する場合には、分析カラムと同じ充填剤を充填したもの (3) カラム温度 30℃付近の一定温度 (4) 移 動 相 60～80%のアセトニトリル（高速液体クロマトグラフ

				用のもの) で混合比が一定のもの (5) 流 速 0.5～1.5ml／分の一定流速 ((4)及び(5)を微調整して乳糖標準品の保持時間が10～20分程度となるようにする。) 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 希釈混合標準溶液20 μ lを高速液体クロマトグラフに注入し、各糖のピーク面積をデータ処理装置を用いて自動積分法で測定し、濃度とピーク面積について検量線を求める(検量線には原点を含めない。) 6 試験溶液20 μ lを高速液体クロマトグラフに注入し、各糖のピーク面積をデータ処理装置を用いて自動積分法で測定し、検量線により各糖の濃度を求める。各糖含有量は次式により求める。 各糖含有量 (mg／g) = A × 25 (最終希釈液量) × 20／W A：検量線から求めた試験液の各糖濃度 (mg／ml) W：試料重量 (g) 7 糖分の計算 各糖含有量を合計して全糖含有量を求め、その試料全量に対する百分比を糖分とする。 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	(略)		食 塩 分	1 測定の手順 (1) 試験溶液の調製 試料約 5 gを正確にひょう量皿に量りとり、500ml全量フラスコに水で定容とする。ろ紙 (JIS P 3801に規定する定量分析用に該当するもの) でろ過し、試験溶液とする。 (2) 滴定 ア 自動滴定 (電位差滴定装置を用いた方法) 試験溶液10mlを全量ピペットで100mlビーカーに取り、希硝酸 (硝酸10mlを水で希釈して1 Lとしたもの) 50mlを加え、さらに1 %ポリオキシエチレンソルビタンモノラウレート 1 mlを全量ピペットを用いて加えて電位差滴定装置に装着し、振り混ぜながら0.1mol／L硝酸銀標準溶液で滴定する。装置の操作に従い終点を検出する。試験溶液に替えて水10mlを用いて同様に操作し空試験を行う。空試験において、終点が検出されない場合には、その滴定値は0mlとする。

				イ 手動滴定（比色による目視） 試験溶液10mlを全量ピペットで200ml三角フラスコに取り、水50 ml を加え、2 %クロム酸カリウム溶液 1 mlを指示薬として加えて、25ml容褐色ビュレットを用い0.05mol／L 硝酸銀標準溶液で滴定する。試験溶液が微橙色を呈する点を終点とする。試験溶液に替えて水10mlを用いて同様に操作し空試験を行う。 2 計算 (1) 自動滴定 食塩分（％）＝0.005844×（T－B）×F／W×50×100 T：本試験における0.1mol／L 硝酸銀標準溶液の滴定値（ml） B：空試験における0.1mol／L 硝酸銀標準溶液の滴定値（ml） F：0.1mol／L 硝酸銀標準溶液のファクター W：試料重量（g） 0.005844：0.1mol／L 硝酸銀標準溶液 1 mlに相当する食塩の重量（g） (2) 手動滴定 食塩分（％）＝0.002922×（T－B）×F／W×50×100 T：本試験における0.05mol／L 硝酸銀標準溶液の滴定値（ml） B：空試験における0.05mol／L 硝酸銀標準溶液の滴定値（ml） F：0.05mol／L 硝酸銀標準溶液のファクター W：試料重量（g） 0.002922：0.05mol／L 硝酸銀標準溶液 1 mlに相当する食塩の重量（g） 注1：試験に用いる水は、JIS K 0557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）（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 室 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) 測定の手順 ア 分解 (イ) 試料約0.5 g を0.1mgの単位まで正確に薬包紙に量りとり、250	全 室 素 分	ケルダール法又は燃焼法により測定する。 1 試料の調製 か粒状のものにあつてはそのまま試料とし、粉末状等のものにあつては粉碎器等で水分の変化が起こらないよう粉碎混合し、均質化したものを試料とする。 2 ケルダール法の場合 (1) 測定の手順 ア 分解 (イ) 試料約0.5 g を0.1mgの単位まで正確に薬包紙に量りとり、250	

～300ml容ケルダール分解チューブに薬包紙ごと入れ、分解促進剤（硫酸カリウム9 gと硫酸銅(Ⅱ)五水和物1 gを混合したもの。以下同じ。）10 g及び硫酸15mlを加え、あらかじめ保温しておいた加熱ブロック分解装置（分解チューブに沸石2～3個と水50 mlを入れ、あらかじめ400～420℃のうち(i)で使用する温度に設定した加熱ブロックにチューブを設置したとき、2分30秒以内に沸騰する能力を有するものであつて、排気マニホールド付きのもの）に設置する。

(i) 最初は200℃で加熱し、30～40分経過して泡立ちが収まったら400～420℃にする。分解液が青色透明になっているのを確認した後、約60分間そのまま加熱する。

(j) ・ (k) (略)

イ 蒸留

自動蒸留装置（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置（自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置を含む。）をいう。）の操作方法に従って蒸留する。ウの(f)のビュレットを用いる滴定を行う場合は、0.3 g以上のほう酸を含む量の1～4%ほう酸溶液（ほう酸を水で加温溶解し、1000ml中に10～40 gのほう酸を含むように調製したもの。以下同じ。）及びプロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95%エタノール200ml中にプロモクレゾールグリーン0.15 g及びメチルレッド0.10 gを含むように調製したもの。以下同じ。）2～3滴を捕集液として加えた300ml容三角フラスコを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液に水30 ml及び24 g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加えてアルカリ性とし、蒸留する。留液が150ml以上得られるまで蒸留を行う。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。ウの(i)の自動滴定装置を用いる滴定を行う場合は、捕集液として0.3 g以上のほう酸を含む量の1～4%ほう酸溶液に、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬若しくはメチルレッド・メチレンブルー混合指示薬（95%エタノール200ml中にメチルレッド0.1 g及びメチレンブルー0.1 gを含むように調製したもの）を加えた溶液又は指示薬を加えない溶液（指示薬を使用しない自動滴定装置を用いる場合に限る。）を用いる。

空試験で得られた分解液についても、同様に蒸留する。

ウ (略)

～300ml容ケルダール分解チューブに薬包紙ごと入れ、分解促進剤（硫酸カリウム9 gと硫酸銅(Ⅱ)五水和物1 gを混合したもの。以下同じ。）10 g及び硫酸15mlを加え、あらかじめ保温しておいた加熱ブロック分解装置（分解チューブに沸石2～3個と水50 mlを入れ、あらかじめ400～420℃のうち(i)で使用する温度に設定した加熱ブロックにチューブを設置したとき、2分30秒以内に沸騰する能力を有するものであつて、排気マニホールド付きのもの）に設置する。

(i) 最初は200℃で加熱し、30～40分経過して泡立ちが収まったら400～420℃にする。分解液が青色透明になっているのを確認した後、約60分間そのまま加熱する。

(j) 加熱終了後室温まで放冷し、分解液に水20mlを加え、振り混ぜる。

(k) 空試験として、薬包紙のみを分解チューブに入れ、(f)から(j)までの操作を同様に行う。

イ 蒸留

自動蒸留装置（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置（自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置を含む。）をいう。）の操作方法に従って蒸留する。ウの(f)のビュレットを用いる滴定を行う場合は、0.3 g以上のほう酸を含む量の1～4%ほう酸溶液（ほう酸を水で加温溶解し、1000ml中に10～40 gのほう酸を含むように調製したもの。以下同じ。）及びプロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95%エタノール200ml中にプロモクレゾールグリーン0.15 g及びメチルレッド0.10 gを含むように調製したもの。以下同じ。）2～3滴を捕集液として加えた300ml容三角フラスコを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液に水30 ml及び24 g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加えてアルカリ性とし、蒸留する。留液が150ml以上得られるまで蒸留を行う。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。ウの(i)の自動滴定装置を用いる滴定を行う場合は、捕集液として0.3 g以上のほう酸を含む量の1～4%ほう酸溶液に、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬若しくはメチルレッド・メチレンブルー混合指示薬（95%エタノール200ml中にメチルレッド0.1 g及びメチレンブルー0.1 gを含むように調製したもの）を加えた溶液又は指示薬を加えない溶液（指示薬を使用しない自動滴定装置を用いる場合に限る。）を用いる。

空試験で得られた分解液についても、同様に蒸留する。

ウ 滴定

(f) 手動滴定による場合

留液を0.05mol/L硫酸で25ml又は50ml容ビュレットを用いて

(2) (略)

注 1 ～ 4 : (略)

注 5 : アの(㉞)の分解終了後に加える水の量が20ml以上の場合、加える水の量が20ml以上50ml以下の場合にあつてはイの分解液に加える水の量を調整して合計量を50mlとするものとし、加える水の量が50mlを超える場合にあつてはあらかじめ硫酸アンモニウム等を用いて蒸留操作を行い、アンモニアが十分に回収される蒸留時間を確認するものとする。

注 6 : 蒸留時に用いる水酸化ナトリウム溶液は、蒸留終了時にアルカリ性になることが確認可能であれば規定量以下とすることができるが、この場合であつても試料分解液及び空試験試料分解液において同量の水酸化ナトリウム溶液を加えるものとする。

注 7 : (略)

3 燃焼法の場合

滴定する。留液が緑色から汚無色を経て微灰赤色を呈したところを終点とする。滴定値は0.01mlまで記録する。空試験で得られた留液についても、同様に滴定する。

(i) 自動滴定による場合

自動滴定装置（滴定の終点の判定を自動で行う装置で、20ml以上のビュレット容量を有するもの）の操作方法に従い、留液を0.05mol/L又は0.1mol/Lの硫酸で滴定する。空試験で得られた留液についても、同様に滴定する。

(2) 計算

$$\text{全窒素分 (\%)} = \left((T - B) \times F \times M \times A \times 2 \right) / (1000 \times W) \times 100$$

T : 試料溶液の滴定に要した滴定液の体積 (ml)

B : 空試験の滴定に要した滴定液の体積 (ml)

F : 滴定に用いた硫酸のファクター

M : 窒素の原子量 14.007

A : 滴定に用いた硫酸の濃度 (mol/L)

W : 試料重量 (g)

注 1 : 試験に用いる水は、JIS K 0557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 : 試験に用いるガラス製体積計は、JIS R 3505に規定するクラス A 又は同等以上のものとする。

注 4 : 空試験の滴定で 1 滴で明らかに終点を超える色を呈したときは、空試験の滴定値を 0 ml とする。

注 5 : アの(㉞)の分解終了後に加える水の量が20ml以上の場合、加える水の量が20ml以上50ml以下の場合にあつてはイの分解液に加える水の量を調整して合計量を50mlとするものとし、加える水の量が50mlを超える場合にあつてはあらかじめ硫酸アンモニウム等を用いて蒸留操作を行い、アンモニアが十分に回収される蒸留時間を確認するものとする。

注 6 : 蒸留時に用いる水酸化ナトリウム溶液は、蒸留終了時にアルカリ性になることが確認可能であれば規定量以下とすることができるが、この場合であつても試料分解液及び空試験試料分解液において同量の水酸化ナトリウム溶液を加えるものとする。

注 7 : 混合指示薬の調製方法が異なる場合は、あらかじめ硫酸アンモニウム等を用いて蒸留から滴定までの操作を行い、アンモニアが十分に回収されることを確認するものとする。

3 燃焼法の場合

	(1) 燃烧法全窒素測定装置は、次のアからオまでの能力を有するものとする。 ア ～ エ (略) オ 塩分濃度の高い(35%程度)試料を測定可能なよう、塩分に対する対策を<u>とっている</u>こと。 (2) 測定の手順 ア 装置の操作方法に<u>従って</u>検量線作成用標準品(エチレンジアミン四酢酸(EDTA)(純度99%以上で窒素率が記載されたもの)、アスパラギン酸(純度99%以上で窒素率が記載されたもの)又は他の同純度の標準品(ニコチン酸を除く。)を用いる。)を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。 イ (略) (3) (略)								
別表 (略)		別表 (第3条関係)	<table><tr><th>算</th><th>式</th></tr><tr><td>(使用する粉末の風味原料の重量 (g) × 使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (%) + 使用する抽出濃縮物の風味原料の重量 (g) × 使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (%)) × $\frac{1}{\text{製品の内容量 (g)}}$ × 100</td><td></td></tr></table>	算	式	(使用する粉末の風味原料の重量 (g) × 使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (%) + 使用する抽出濃縮物の風味原料の重量 (g) × 使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (%)) × $\frac{1}{\text{製品の内容量 (g)}}$ × 100			
算	式								
(使用する粉末の風味原料の重量 (g) × 使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (%) + 使用する抽出濃縮物の風味原料の重量 (g) × 使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (%)) × $\frac{1}{\text{製品の内容量 (g)}}$ × 100									

改 正 後	改 正 前																												
（適用の範囲） 第1条 この規格は、乾燥スープに適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>乾 燥 ス ー プ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 次の各号に掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、か粒状又は固形状に乾燥したものであ<u>つて</u>、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの (1)～(4) （略）</td></tr><tr><td>乾 燥 コ ン ソ メ</td><td>乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであ<u>つて</u>、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。</td></tr><tr><td>乾 燥 ポ タ ー ジ ュ</td><td>乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであ<u>つて</u>、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。</td></tr><tr><td>その他の乾燥スープ</td><td>（略）</td></tr><tr><td>つ な ぎ</td><td>穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であ<u>つて</u>、スープを濃厚にするために使用するものをいう。</td></tr><tr><td>う き み</td><td>食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであ<u>つて</u>、スープに浮かせるものをいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	乾 燥 ス ー プ	次に掲げるものをいう。 1 次の各号に掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、か粒状又は固形状に乾燥したものであ <u>つて</u> 、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの (1)～(4) （略）	乾 燥 コ ン ソ メ	乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであ <u>つて</u> 、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。	乾 燥 ポ タ ー ジ ュ	乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであ <u>つて</u> 、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。	その他の乾燥スープ	（略）	つ な ぎ	穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であ <u>つて</u> 、スープを濃厚にするために使用するものをいう。	う き み	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであ <u>つて</u> 、スープに浮かせるものをいう。	（適用の範囲） 第1条 この規格は、乾燥スープに適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>乾 燥 ス ー プ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 次の各号に掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、か粒状又は固形状に乾燥したものであ<u>つて</u>、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの (1) 食肉（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兔又は家きん（以下「家畜等」という。）の肉をいう。以下同じ。）、家畜等の食肉以外の可食部分（胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層等をいう。以下同じ。）、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等の煮出汁 (2) 食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破砕してこしたもの (3) たん白加水分解物 (4) (1)、(2)又は(3)につなぎを加えたもの 2 1にうきみ又は具を加えたもの</td></tr><tr><td>乾 燥 コ ン ソ メ</td><td>乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであ<u>つて</u>、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。</td></tr><tr><td>乾 燥 ポ タ ー ジ ュ</td><td>乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであ<u>つて</u>、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。</td></tr><tr><td>その他の乾燥スープ</td><td>乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。</td></tr><tr><td>つ な ぎ</td><td>穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であ<u>つて</u>、スープを濃厚にするために使用するものをいう。</td></tr><tr><td>う き み</td><td>食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであ<u>つて</u>、スープに浮かせるものをいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	乾 燥 ス ー プ	次に掲げるものをいう。 1 次の各号に掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、か粒状又は固形状に乾燥したものであ <u>つて</u> 、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの (1) 食肉（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兔又は家きん（以下「家畜等」という。）の肉をいう。以下同じ。）、家畜等の食肉以外の可食部分（胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層等をいう。以下同じ。）、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等の煮出汁 (2) 食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破砕してこしたもの (3) たん白加水分解物 (4) (1)、(2)又は(3)につなぎを加えたもの 2 1にうきみ又は具を加えたもの	乾 燥 コ ン ソ メ	乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであ <u>つて</u> 、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。	乾 燥 ポ タ ー ジ ュ	乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであ <u>つて</u> 、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。	その他の乾燥スープ	乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。	つ な ぎ	穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であ <u>つて</u> 、スープを濃厚にするために使用するものをいう。	う き み	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであ <u>つて</u> 、スープに浮かせるものをいう。
用 語	定 義																												
乾 燥 ス ー プ	次に掲げるものをいう。 1 次の各号に掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、か粒状又は固形状に乾燥したものであ <u>つて</u> 、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの (1)～(4) （略）																												
乾 燥 コ ン ソ メ	乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであ <u>つて</u> 、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。																												
乾 燥 ポ タ ー ジ ュ	乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであ <u>つて</u> 、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。																												
その他の乾燥スープ	（略）																												
つ な ぎ	穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であ <u>つて</u> 、スープを濃厚にするために使用するものをいう。																												
う き み	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであ <u>つて</u> 、スープに浮かせるものをいう。																												
用 語	定 義																												
乾 燥 ス ー プ	次に掲げるものをいう。 1 次の各号に掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、か粒状又は固形状に乾燥したものであ <u>つて</u> 、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの (1) 食肉（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兔又は家きん（以下「家畜等」という。）の肉をいう。以下同じ。）、家畜等の食肉以外の可食部分（胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層等をいう。以下同じ。）、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等の煮出汁 (2) 食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破砕してこしたもの (3) たん白加水分解物 (4) (1)、(2)又は(3)につなぎを加えたもの 2 1にうきみ又は具を加えたもの																												
乾 燥 コ ン ソ メ	乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであ <u>つて</u> 、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。																												
乾 燥 ポ タ ー ジ ュ	乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであ <u>つて</u> 、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。																												
その他の乾燥スープ	乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。																												
つ な ぎ	穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であ <u>つて</u> 、スープを濃厚にするために使用するものをいう。																												
う き み	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであ <u>つて</u> 、スープに浮かせるものをいう。																												

具	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたもので <u>あつて</u> 、うきみ以外のものをいう。
---	---

(乾燥コンソメの規格)

第3条 乾燥コンソメの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	粉末状又はか粒状のものに <u>あつては</u> 、吸湿による塊等がなく粒子が分離しているものであり、固形状のものに <u>あつては</u> 、くずれ等がなく、本来の形状を保持しているものであること。
溶 解 性	調理方法に <u>従つて</u> スープにするときの溶解性が良好であること。
調理後の状態及び食味	(略)
水 分	3 %以下であること。ただし、うきみ又は具を10 %以上使用しているものに <u>あつては</u> 6 %以下であること。
食 塩	(略)
全 窒 素	(略)
食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量	調理方法に <u>従つて</u> スープにした場合、1,000mlあたり100mg以上（無水固形物換算）であること。ただし、商品名に鶏肉又は牛肉のいずれかを含有する旨を表示しているもの（併せて他の原材料を含有している旨を表示しているものを除く。）に <u>あつては</u> 200mg以上であること。
原 材 料	(略)
添 加 物	(略)
内 容 量	(略)

具	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたもので <u>あつて</u> 、うきみ以外のものをいう。
---	---

(乾燥コンソメの規格)

第3条 乾燥コンソメの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	粉末状又はか粒状のものに <u>あつては</u> 、吸湿による塊等がなく粒子が分離しているものであり、固形状のものに <u>あつては</u> 、くずれ等がなく、本来の形状を保持しているものであること。
溶 解 性	調理方法に <u>従つて</u> スープにするときの溶解性が良好であること。
調理後の状態及び食味	1 おおむね清澄であり、かつ、色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
水 分	3 %以下であること。ただし、うきみ又は具を10 %以上使用しているものに <u>あつては</u> 6 %以下であること。
食 塩	12 g 以下であること。
全 窒 素	170mg以上であること。ただし、商品名に鶏肉又は牛肉のいずれかを含有する旨を表示しているもの（併せて他の原材料を含有している旨を表示しているものを除く。）に <u>あつては</u> 300mg以上であること。
食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量	調理方法に <u>従つて</u> スープにした場合、1,000mlあたり100mg以上（無水固形物換算）であること。ただし、商品名に鶏肉又は牛肉のいずれかを含有する旨を表示しているもの（併せて他の原材料を含有している旨を表示しているものを除く。）に <u>あつては</u> 200mg以上であること。
原 材 料	溶解促進剤として、乳糖及びデキストリン以外のものを使用していないこと。
添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであつて、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合に <u>あつては</u> 、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法
内 容 量	表示重量に適合していること。

容器又は包装の状態	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、粉末状又はか粒状のものに <u>あつては</u> 密封されていること。
-----------	--

（乾燥ポタージュの規格）

第4条 乾燥ポタージュの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(略)
溶 解 性	(略)
調理後の状態及び食味	(略)
水 分	(略)
食 塩	(略)
全 窒 素	(略)
食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量	調理方法に従ってスープにした場合、1,000mlあたり80mg以上（無水固形物換算）であること。
原 材 料	(略)
添 加 物	(略)
内 容 量	(略)
容器又は包装の状態	(略)

（その他の乾燥スープの規格）

第5条 その他の乾燥スープの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(略)
溶 解 性	(略)
調理後の状態及び食味	(略)
水 分	(略)
食 塩	(略)
全 窒 素	(略)
食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量	調理方法に従ってスープにした場合、1,000mlあたり100mg以上（無水固形物換算）であること。
原 材 料	(略)
添 加 物	(略)
内 容 量	(略)
容器又は包装の状態	(略)

容器又は包装の状態	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、粉末状又はか粒状のものに <u>あつては</u> 密封されていること。
-----------	--

（乾燥ポタージュの規格）

第4条 乾燥ポタージュの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	前条の規格の性状と同じ。
溶 解 性	前条の規格の溶解性と同じ。
調理後の状態及び食味	1 濃厚であり、かつ、色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
水 分	6%以下であること。
食 塩	前条の規格の食塩と同じ。
全 窒 素	1,300mg以上であること。ただし、野菜をスープベースとして使用したもの又は調理方法に牛乳を加えるものにあつては650mg以上であること。
食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量	調理方法に従ってスープにした場合、1,000mlあたり80mg以上（無水固形物換算）であること。
原 材 料	前条の規格の原材料と同じ。
添 加 物	前条の規格の添加物と同じ。
内 容 量	前条の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	前条の規格の容器又は包装の状態と同じ。

（その他の乾燥スープの規格）

第5条 その他の乾燥スープの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	第3条の規格の性状と同じ。
溶 解 性	第3条の規格の溶解性と同じ。
調理後の状態及び食味	1 固有の外観を有し、かつ、色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
水 分	前条の規格の水分と同じ。
食 塩	第3条の規格の食塩と同じ。
全 窒 素	170mg以上であること。
食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量	調理方法に従ってスープにした場合、1,000mlあたり100mg以上（無水固形物換算）であること。
原 材 料	第3条の規格の原材料と同じ。
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	第3条の規格の容器又は包装の状態と同じ。

(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
水分	1 (略) 2 水分の測定 (1) アルミニウム製<u>ひょう量皿</u>（下径直径50mm以上、高さ25mm以上のもので内ふたを持つもの）を用いる場合 ア 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±3℃であるもの）にアルミニウム製<u>ひょう量皿</u>を入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認後、1～2時間加熱し、デシケーター中で室温に戻るまで冷却した後直ちに恒量を求め、0.1mgまで<u>ひょう量</u>する。 イ 試料約3gをアルミニウム製<u>ひょう量皿</u>に0.1mgまで<u>ひょう量</u>する。 ウ アルミニウム製<u>ひょう量皿</u>のふたをわずかにずらしたまま、あらかじめ70℃に設定した減圧乾燥器（4.0kPa（30mmHg）以下に減圧でき、かつ70℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもの。以下同じ。）に入れる。 エ (略) オ 真空ポンプ側のバルブを閉じた後、空気を少量ずつ入れて庫内を常圧に戻し、減圧乾燥器の扉を開け、直ちにアルミニウム製<u>ひょう量皿</u>のふたを閉じてデシケーターに入れる。 カ 室温に<u>戻った</u>後直ちに0.1mgまで<u>ひょう量</u>する。 (2) アルミニウム箔カップ（直径約15cmの円形に切り<u>取った</u>アルミニウム箔を日本工業規格R3503（2007）に規定する容量100mlのピ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可能な大きさのもの）を用いる場合 ア アルミニウム箔カップの重量を0.1mgまで<u>ひょう量</u>する。 イ 試料約3gをアルミニウム箔カップに0.1mgまで<u>ひょう量</u>する。 ウ～オ (略) カ 室温に<u>戻った</u>後直ちに0.1mgまで<u>ひょう量</u>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
水分	1 試料の調製 試料を粉砕器等で粉砕し、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1mm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) アルミニウム製<u>ひょう量皿</u>（下径直径50mm以上、高さ25mm以上のもので内ふたを持つもの）を用いる場合 ア 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±3℃であるもの）にアルミニウム製<u>ひょう量皿</u>を入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認後、1～2時間加熱し、デシケーター中で室温に戻るまで冷却した後直ちに恒量を求め、0.1mgまで<u>ひょう量</u>する。 イ 試料約3gをアルミニウム製<u>ひょう量皿</u>に0.1mgまで<u>ひょう量</u>する。 ウ アルミニウム製<u>ひょう量皿</u>のふたをわずかにずらしたまま、あらかじめ70℃に設定した減圧乾燥器（4.0kPa（30mmHg）以下に減圧でき、かつ70℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもの。以下同じ。）に入れる。 エ 4.0kPa（30mmHg）以下の圧力にして、減圧乾燥器の表示温度で庫内温度が70℃であることを確認後、5時間乾燥する。 オ 真空ポンプ側のバルブを閉じた後、空気を少量ずつ入れて庫内を常圧に戻し、減圧乾燥器の扉を開け、直ちにアルミニウム製<u>ひょう量皿</u>のふたを閉じてデシケーターに入れる。 カ 室温に<u>戻った</u>後直ちに0.1mgまで<u>ひょう量</u>する。 (2) アルミニウム箔カップ（直径約15cmの円形に切り<u>取った</u>アルミニウム箔を日本工業規格R3503（2007）に規定する容量100mlのピ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可能な大きさのもの）を用いる場合 ア アルミニウム箔カップの重量を0.1mgまで<u>ひょう量</u>する。 イ 試料約3gをアルミニウム箔カップに0.1mgまで<u>ひょう量</u>する。 ウ あらかじめ70℃に設定した減圧乾燥器に入れる。 エ 4.0kPa（30mmHg）以下の圧力にして、減圧乾燥器の表示温度で庫内温度が70℃であることを確認後、5時間乾燥する。 オ 真空ポンプ側のバルブを閉じた後、空気を少量ずつ入れて庫内を常圧に戻し、減圧乾燥器の扉を開け、乾燥器中でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密封した後デシケーターに入れる。 カ 室温に<u>戻った</u>後直ちに0.1mgまで<u>ひょう量</u>する。

		3 計算 以下の式により、水分を求める。 $\text{水分 (\%)} = \frac{W1 - W2}{W1 - W0} \times 100$ W0 : ひょう量皿の重量 (g) W1 : 乾燥前の試料とひょう量皿の重量 (g) W2 : 乾燥後の試料とひょう量皿の重量 (g)			3 計算 以下の式により、水分を求める。 $\text{水分 (\%)} = \frac{W1 - W2}{W1 - W0} \times 100$ W0 : ひょう量皿の重量 (g) W1 : 乾燥前の試料とひょう量皿の重量 (g) W2 : 乾燥後の試料とひょう量皿の重量 (g)
食	塩	(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 測定の手順 (1) 測定用試料の調製 試料を粉砕器等で粉砕し、JIS Z 8801-1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測定用試料とする。 (2) 試料溶液の調製 測定用試料 2 ～ 6 g を正確にビーカー (50 ～ 100 ml) に量りとり、少量の水を加え混和し、80℃以上の熱水約 30 ml を加え、よくかき混ぜる。ビーカーの内容物を 200 ml 全量フラスコに移し、水で洗いながら定容とし、よく振り混ぜる。定容とした液を遠心分離し若しくはしないで、その必要量を定性分析用ろ紙を用いてろ過し、食塩分測定用試料溶液とする。 (3) 滴定 ア 自動滴定 (電位差滴定装置を用いた方法) による場合 試料溶液 10 ml を全量ビペットでビーカー (100 ～ 200 ml) にとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、希硝酸 (水に等容量の硝酸を加えたもの) 2 ml を加え、さらに 1 % ポリオキシエチレン (20) ソルビタンモノラウレート (ポリソルベート 20) 溶液 1 ml を加えて電位差滴定装置に装着し、かき混ぜながら 0.05 mol / L 硝酸銀溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験として、試料溶液の代わりに水 10 ml を用いて同様に滴定する。空試験において終点が検出されない場合には、その滴定値は 0 ml とする。 イ 手動滴定 (比色による目視) による場合 試料溶液 10 ml を全量ビペットを用いて、磁製蒸発皿又は三角フラスコ (50 ～ 200 ml) にとり、水 10 ml を加え、さらに指示薬として 2 % クロム酸カリウム溶液 1 ml を加え、0.05 mol / L 硝酸銀溶液で滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。試料溶液の代わりに水 10 ml を用いて同様に滴定する。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は、その滴定値は 0 ml と

			する。 2 計算 以下の式により、食塩分を求める。 $\text{食塩分 (\%)} = 0.002922 \times (T - B) \times F / W \times 200 / 10 \times 100$ T : 試料溶液10mlにおける0.05mol/L 硝酸銀溶液の滴定値 (ml) B : 空試験における0.05mol/L 硝酸銀溶液の滴定値 (ml) F : 0.05mol/L 硝酸銀溶液のファクター W : 試料重量 (g) 0.002922 : 0.05mol/L 硝酸銀溶液 1 mlに相当する塩化ナトリウムの重量 (g) 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。 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。 注4 : 遠心分離は遠心機を用いて、遠心力1500～2500×gで10分間行う。 注5 : 自動滴定装置の電極は、指示電極に銀電極、参照電極に銀-塩化銀電極、又はこれらの複合型銀電極を用いる。 注6 : 手動滴定において試料溶液のpHが6.5未満の場合は、0.25mol/L 炭酸ナトリウム溶液でpH6.5～10の間に調整する。 II 食塩への換算 Iにより得られた食塩分から次式により、調理方法に従い調理したスープ1,000ml中に含まれる食塩のグラム数として算出する。 $\text{食塩 (g)} = A \times \text{食塩分 (\%)} / 100 \times 1000 / V$ A : 1人分に用いられる乾燥スープの量 (g) V : 内容量表示に記載された1人分の調理に使用する水等の量 (ml)
全 室 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) 測定の手順 ア (略) イ 試料の分解 (7) (略)	全 室 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) 測定の手順 ア 試料の調製 粉砕器等で粉砕し、JIS Z 8801-1に規定する目開き 1 mmの試験用ふるいを通したものを試料とする。 イ 試料の分解 (7) 出力可変式分解台 (ビーカーに沸石 2 ～ 3 個と水100mlを入

(i) 加熱ブロック分解装置（あらかじめ420℃に設定した加熱ブロックに沸石2～3個と水50mlを入れた分解チューブを載せたときに、2分30秒以内に沸騰する能力を有するもの）を用いる場合

a （略）

b はじめ、200℃で加熱し、泡立ちが収まったら420℃にする。分解液が清澄になっているのを確認した後、約90分間加熱を続ける。

c・d （略）

ウ・エ （略）

れ、最大出力で10分間予熱した熱源に載せたときに5分以内に沸騰する能力を有するもの）を用いる場合（なお、試料の蒸留をウの(i)で行う場合にあっては、次のa及びcについては(i)のa及びcで行う。）

a 薬包紙に試料約1.0gを0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、300mlケルダール分解フラスコに薬包紙ごと入れ、分解促進剤（硫酸カリウム9gと硫酸銅（Ⅱ）五水和物1gを混合したものをいう。以下同じ。）10g及び硫酸約15mlを加え、あらかじめ保温しておいた分解台の熱源の上に設置する。

b 泡立ちが収まるまで弱く加熱し、泡立ちが収まったら出力を最大にする。分解液が清澄になっているのを確認した後、約90分間出力最大のまま加熱する。全分解時間は2時間以上とする。

c 加熱終了後、室温まで放冷し、水50mlを加えて、分解物を溶解する。

d aからcまでの操作を空試験試料（薬包紙のみ）についても同様に行う。

(i) 加熱ブロック分解装置（あらかじめ420℃に設定した加熱ブロックに沸石2～3個と水50mlを入れた分解チューブを載せたときに、2分30秒以内に沸騰する能力を有するもの）を用いる場合

a 薬包紙に試料約1.0gを0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、250～300ml分解チューブに薬包紙ごと入れ、分解促進剤10g及び硫酸15mlを加え、あらかじめ保温しておいた加熱ブロック分解装置に設置する。

b はじめ、200℃で加熱し、泡立ちが収まったら420℃にする。分解液が清澄になっているのを確認した後、約90分間加熱を続ける。

c 加熱終了後、室温まで放冷し、水20mlを加える。

d aからcまでの操作を空試験試料（薬包紙のみ）についても同様に行う。

ウ 蒸留

(i) 水蒸気蒸留装置を用いる方法（試料の分解をイの(i)で行う場合）

蒸留装置は水蒸気発生フラスコに沸騰石と水を入れ10分以上沸騰させ、そののち流路の洗浄を行い、冷却管を冷却装置又は水道水により冷却した上で蒸留を行う。

a パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

(a) 分解液を100ml容全量フラスコに水で洗い込み、定容として試料液とする。

(b) 容量300ml以上の留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）に1～4%ほう酸溶液25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95%エタノール200mlにプロモクレゾールグリーン0.15g及びメチルレッド0.10gを含むよう調製したものをいう。以下同じ。）2～3滴を加え、これを留液流出口がほう酸溶液中に浸るように置く。試料液25mlを全量ピペットで蒸留管に入れ、中和用25～45%（W/V）水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウムとして8g以上を含むようにする。）、加熱蒸留し、留液が約100ml以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

b 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合

捕集容器に1～4%ほう酸溶液25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを蒸留装置の留液流出口がほう酸溶液中に浸るように置く。分解液が入ったケルダール分解フラスコを蒸留装置の蒸気導入管に接続し、中和用25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウムとして28g以上を含むようにする。）、加熱蒸留し、留液が約100ml以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

(f) 自動蒸留装置（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置。自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置を含む。以下同じ。）を用いる場合

装置の操作方法に従い蒸留する。捕集容器に1～4%ほう酸溶液25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、留液流出口が液中に浸るようにする。分解液に蒸留水30ml、中和用25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウム28g以上を含むようにする。）、留液が約100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置等では、装置に適した方法で蒸留、滴定を行う。

エ 滴定

(7) 手動滴定（滴定の終点を指示薬の変色により目視で判定する方法）による場合

パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合にあっては蒸留液を0.025mol/L硫酸標準溶液で、塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いる場合にあっては0.1mol/L硫酸標準溶液で25ml容ビュレットを用いて滴定する。液が緑色、汚無色を経て微灰赤色を呈したところを終点とする。空試験用試料につい

(2) (略)

注 1 ～ 3 : (略)

2 燃焼法

(1) (略)

(2) 燃焼法全窒素測定装置 (次のア～オの能力を有するもの)
ア～エ (略)

て得られた留液も同様に滴定を行う。

(イ) 自動滴定 (滴定の終点の判定を自動で行う装置 (10ml 容以上のビュレット容量を持つもの) を用いる方法) による場合
留液を 0.05mol/L 又は 0.1mol/L の硫酸標準溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験用試料について得られた留液も同様に操作を行う。

(2) 計算

次の式により全窒素分を小数第 3 位まで求める。

ア パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

$$\text{全窒素分 (\%)} = (T - B^*) \times F \times M \times A \times 2 \div (1000 \times W) \times (100 \div 25) \times 100$$

イ 塩入・奥田式蒸留装置、自動蒸留装置を用いる場合

$$\text{全窒素分 (\%)} = (T - B^*) \times F \times M \times A \times 2 \div (1000 \times W) \times 100$$

T : 試料の滴定値 (ml)

B : 空試験用試料の滴定値 (ml)

F : 硫酸標準溶液のファクター

M : 窒素の原子量 14.007

A : 滴定に用いた硫酸標準溶液の濃度 (mol/L)

W : 試料の採取重量 (g)

* : 空試験用試料の滴定で、1 滴で明らかに終点を超える色を呈したときは、滴定値は 0ml とする。

注 1 : 試験に用いる水は、JIS K 0557 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、JIS R 3505 に規定するクラス A 又は同等以上のものとする。

2 燃焼法

(1) 試料の調製

粉碎器等で粉碎し、JIS Z 8801-1 に規定する目開き 1mm の試験用ふるいを通したものを試料とする。

(2) 燃焼法全窒素測定装置 (次のア～オの能力を有するもの)

ア 酸素 (純度 99.9% 以上のもの) 中で試料を熱分解するため、最低 870℃ 以上の操作温度を保持できる燃焼炉を持つこと。

イ 熱伝導度検出器による窒素 (N₂) の測定のために、遊離した窒素 (N₂) を他の燃焼生成物から分離できる構造を有すること。

ウ 窒素酸化物 (NO_x) を窒素 (N₂) に変換する機構を有すること。

	オ 塩分濃度の高い（50％程度）試料を測定可能なよう塩分に対する対策を<u>とっている</u>こと。 (3)・(4) (略) Ⅱ (略)	エ ニコチン酸（純度99％以上のもの）を用いて10回繰り返し測定したときの窒素分の平均値が理論値±0.15％であり、相対標準偏差が1.3％以下であること。 オ 塩分濃度の高い（50％程度）試料を測定可能なよう塩分に対する対策を<u>とっている</u>こと。 (3) 測定 ア 装置の操作方法に従って検量線作成用標準品（エチレンジアミン四酢酸（EDTA）（純度99％以上で窒素率が記載されたもの）、アスパラギン酸（純度99％以上で窒素率が記載されたもの）、あるいは他の同純度の標準品（ニコチン酸を除く。）を用いる。）を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。 イ 試料約200～500mgを0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定する。 (4) 計算 (3)のイで測定した結果について(3)のアで作成した検量線を用いて全窒素分を百分率で小数第3位まで算出する。 Ⅱ 全窒素への換算 Iにより得られた全窒素分（％）から、次式により、調理方法に従い調理したスープ1,000ml中に含まれる全窒素のmg数として算出する。 $\text{全窒素 (mg)} = \left(\left(\text{全窒素分 (\%)} \times A \right) / 100 \right) \times (1000 / V) \times 1000$ A：1人分に用いられる乾燥スープの量（g） V：内容量表示に記載された1人分の調理に使用する水等の量(ml)
--	---	---

改 正 後	改 正 前																												
（適用の範囲） 第1条 （略） （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。 <table> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>ドレッシング</td><td>次に掲げるものをいう。 1 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料<u>であって</u>、主としてサラダに使用するもの 2 （略）</td></tr> <tr> <td>半固体状ドレッシング</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>乳化液状ドレッシング</td><td>ドレッシングのうち、乳化液状のもの<u>であって</u>、粘度が30Pa・s未満のものをいう。</td></tr> <tr> <td>分離液状ドレッシング</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>マヨネーズ</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>サラダクリーミードレッシング</td><td>（略）</td></tr> </table> （マヨネーズの規格） 第3条 （略）	用 語	定 義	ドレッシング	次に掲げるものをいう。 1 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料 <u>であって</u> 、主としてサラダに使用するもの 2 （略）	半固体状ドレッシング	（略）	乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のもの <u>であって</u> 、粘度が30Pa・s未満のものをいう。	分離液状ドレッシング	（略）	マヨネーズ	（略）	サラダクリーミードレッシング	（略）	（適用の範囲） 第1条 この規格は、ドレッシングに適用する。 （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。 <table> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>ドレッシング</td><td>次に掲げるものをいう。 1 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料<u>であつて</u>、主としてサラダに使用するもの 2 1にビクルスの細片等を加えたもの</td></tr> <tr> <td>半固体状ドレッシング</td><td>ドレッシングのうち、粘度が30Pa・s以上のものをいう。</td></tr> <tr> <td>乳化液状ドレッシング</td><td>ドレッシングのうち、乳化液状のもの<u>であつて</u>、粘度が30Pa・s未満のものをいう。</td></tr> <tr> <td>分離液状ドレッシング</td><td>ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。</td></tr> <tr> <td>マヨネーズ</td><td>半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであって、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が65%以上のものをいう。</td></tr> <tr> <td>サラダクリーミードレッシング</td><td>半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであって、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が10%以上50%未満のものをいう。</td></tr> </table> （マヨネーズの規格） 第3条 マヨネーズの規格は、次のとおりとする。	用 語	定 義	ドレッシング	次に掲げるものをいう。 1 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料 <u>であつて</u> 、主としてサラダに使用するもの 2 1にビクルスの細片等を加えたもの	半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が30Pa・s以上のものをいう。	乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のもの <u>であつて</u> 、粘度が30Pa・s未満のものをいう。	分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。	マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであって、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が65%以上のものをいう。	サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであって、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が10%以上50%未満のものをいう。
用 語	定 義																												
ドレッシング	次に掲げるものをいう。 1 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料 <u>であって</u> 、主としてサラダに使用するもの 2 （略）																												
半固体状ドレッシング	（略）																												
乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のもの <u>であって</u> 、粘度が30Pa・s未満のものをいう。																												
分離液状ドレッシング	（略）																												
マヨネーズ	（略）																												
サラダクリーミードレッシング	（略）																												
用 語	定 義																												
ドレッシング	次に掲げるものをいう。 1 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料 <u>であつて</u> 、主としてサラダに使用するもの 2 1にビクルスの細片等を加えたもの																												
半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が30Pa・s以上のものをいう。																												
乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のもの <u>であつて</u> 、粘度が30Pa・s未満のものをいう。																												
分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。																												
マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであって、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が65%以上のものをいう。																												
サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであって、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が10%以上50%未満のものをいう。																												

(サラダクリーミードレッシングの規格)
第4条 (略)

区 分	基 準
性 状	1 鮮明な色沢を有すること。 2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。 3 異味異臭がないこと。
水 分	30%以下であること。
油 脂 含 有 率	65%以上であること。
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食用植物油脂 2 醸造酢及びかんきつ類の果汁 3 卵黄及び卵白 4 たん白加水分解物 5 食塩 6 砂糖類 7 蜂蜜 8 香辛料
添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法
内 容 量	表示重量に適合していること。

(サラダクリーミードレッシングの規格)
第4条 サラダクリーミードレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	前条の規格の性状と同じ。
水 分	85%以下であること。
油 脂 含 有 率	10%以上50%未満であること。
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食用植物油脂

（マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格）

第5条 マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	（略）
水 分	（略）
油 脂 含 有 率	（略）
原 材 料	油脂及び食酢に <u>あつては</u> 、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 （略）
添 加 物	（略）
内 容 量	（略）

（乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格）

第6条 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 （略） 2 乳化液状ドレッシングに <u>あつては</u> 、香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有し、分離液状ドレッシングに <u>あつては</u> 、香味及び分離の状態が良好であること。 3 （略）
水 分	（略）
油 脂 含 有 率	（略）
原 材 料	（略）
添 加 物	（略）
内 容 量	（略）

- 2 醸造酢及びかんきつ類の果汁
- 3 卵黄及び卵白
- 4 たん白加水分解物
- 5 食塩
- 6 砂糖類
- 7 蜂蜜
- 8 でん粉
- 9 香辛料

添 加 物	前条の規格の添加物と同じ。
内 容 量	前条の規格の内容及量と同じ。

（マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格）

第5条 マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	第3条の規格の性状と同じ。
水 分	85%以下であること。
油 脂 含 有 率	10%以上であること。
原 材 料	油脂及び食酢に <u>あつては</u> 、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 油脂 食用植物油脂 2 食酢 醸造酢
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容及量と同じ。

（乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格）

第6条 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 鮮明な色沢を有すること。 2 乳化液状ドレッシングに <u>あつては</u> 、香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有し、分離液状ドレッシングに <u>あつては</u> 、香味及び分離の状態が良好であること。 3 異味異臭がないこと。
水 分	85%以下であること。
油 脂 含 有 率	10%以上であること。
原 材 料	前条の規格の原材料と同じ。
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 量	表示量に適合していること。

(測定方法)

第7条 (略)

(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
水分	1 試料の調製 (1) 固形物を含まないドレッシング ア 半固体状ドレッシング及び乳化液状ドレッシング 容器にできるだけ全量を移し、混合したものを調製試料とする。 ただし、乳化液状ドレッシングにあつては、ブレンダーを使用して混合する。 イ 分離液状ドレッシング 試料の全量に対して約0.2%～0.3%（質量分率）となるように製品容器内にポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノオレエート（以下「ポリソルベート80」という。）を正確に加えてよく振り混ぜて乳化させ、ブレンダーにできるだけ全量を移して混合したものを調製試料とする。調製による試料の水分値変化を3の(2)により補正するため、製品の内容重量及び添加したポリソルベート80の重量を正確に測定する。 (2) 固形物を含むドレッシング (1)に準じて調製を行うこととし、その調製の際にブレンダーで固形物を可能な限り粉碎したものを調製試料とする。 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（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) 試料約3gを(1)により恒量を求めた乾燥容器に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定し、ガラス棒でけいそう土と混和する。 (3) (2)により調製したものをあらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、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、3時間乾燥する。 (4) (3)により調製したものをデシケーターに移し替え、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。 3 計算 (1) 半固体状ドレッシング及び乳化液状ドレッシングの場合 $\text{水分 (\%)} = \{W_1 - (W_2 - W_0)\} / W_1 \times 100$ W₀ : 乾燥容器の重量 (g) W₁ : 乾燥前の試験試料の重量 (g) W₂ : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g) (2) 分離液状ドレッシングの場合 $\text{水分 (\%)} = M \times (W_3 + W_4) / W_3$ M : (1)で算出された水分 (%) W₃ : 調製に用いた試料の重量 (g) W₄ : 調製に用いたポリソルベート80の重量 (g)
	油 脂 含 有 率	1 試料の調製 水分の測定と同様に試料の調製を行う。 2 測定 (1) 脱脂綿を入れた円筒ろ紙に試料約3 gを正確に量りとり、ガラス棒で試料と脱脂綿を良くなじませた後、ガラス棒を入れたまま、あらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、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、2時間乾燥し、デシケーター (JIS R 3503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する。 (2) あらかじめ105℃に設定した乾燥器に抽出用フラスコを入れ、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時間乾燥し、デシケーターに移し替え、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。 (3) (2)で恒量を求めた抽出用フラスコをソックスレー抽出器 (JIS R 3503に規定するもの又は同等以上のもの)に装着し、抽出管に(1)の円筒ろ紙を入れ、約55℃に加温した恒温水槽に浸し、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。 (4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。そのフラスコをあらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、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時間乾燥し、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後ひょう量する。 3 計算 次式により油脂含有率を計算する。ただし、分離液状ドレッシングの場合は、水分の項の3の(2)に準じて試料調製時のポリソルベート80添加による補正を行う。 $\text{油脂含有率 (\%)} = (\text{抽出後の抽出用フラスコの重量 (g)} - \text{抽出前の})$

		抽出用フラスコの重量（g））／試料の重量（g） ×100 注：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。
--	--	---

改 正 後	改 正 前																								
（適用の範囲） 第1条 （略） （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。	（適用の範囲） 第1条 この規格は、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白に適用する。 （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。																								
<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>植 物 性 た ん 白</td><td>次に掲げるものをいう。 1 大豆等の採油用の種実若しくはその脱脂物又は小麦等の穀類の粉末（以下「主原料」という。）に加工処理を施してたん白質含有率を高めたものに、加熱、加圧等の物理的作用によりゲル形成性、乳化性等の機能又はかみごたえを与え、粉末状、ペースト状、粒状又は繊維状に成形したもので<u>あ</u>つて、主原料に由来するたん白質含有率（無水物に換算した場合の値とする。以下「植物たん白質含有率」という。）が50%を超えるもの 2 1に食用油脂、食塩、でん粉、品質改良剤、乳化剤、酸化防止剤、着色料、香料、調味料等を加えたもの（調味料又は香辛料により調味したもので<u>あ</u>つて、調味料及び香辛料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%以上のものを除く。）<u>であ</u>つて植物たん白質含有率が50%を超えるもの</td></tr><tr><td>粉末状植物性たん白</td><td>植物性たん白のうち、乾燥して粉末状としたもので<u>あ</u>つて、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500μm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。</td></tr><tr><td>ペースト状植物性たん白</td><td>（略）</td></tr><tr><td>粒状植物性たん白</td><td>植物性たん白のうち、粒状又はフレーク状に成形したもので<u>あ</u>つて、かつ、肉様の組織を有するものをいう。</td></tr><tr><td>繊維状植物性たん白</td><td>植物性たん白のうち、繊維状に成形したもので<u>あ</u>つて、かつ、肉様の組織を有するものをいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	植 物 性 た ん 白	次に掲げるものをいう。 1 大豆等の採油用の種実若しくはその脱脂物又は小麦等の穀類の粉末（以下「主原料」という。）に加工処理を施してたん白質含有率を高めたものに、加熱、加圧等の物理的作用によりゲル形成性、乳化性等の機能又はかみごたえを与え、粉末状、ペースト状、粒状又は繊維状に成形したもので <u>あ</u> つて、主原料に由来するたん白質含有率（無水物に換算した場合の値とする。以下「植物たん白質含有率」という。）が50%を超えるもの 2 1に食用油脂、食塩、でん粉、品質改良剤、乳化剤、酸化防止剤、着色料、香料、調味料等を加えたもの（調味料又は香辛料により調味したもので <u>あ</u> つて、調味料及び香辛料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%以上のものを除く。） <u>であ</u> つて植物たん白質含有率が50%を超えるもの	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 <u>あ</u> つて、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500μm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。	ペースト状植物性たん白	（略）	粒状植物性たん白	植物性たん白のうち、粒状又はフレーク状に成形したもので <u>あ</u> つて、かつ、肉様の組織を有するものをいう。	繊維状植物性たん白	植物性たん白のうち、繊維状に成形したもので <u>あ</u> つて、かつ、肉様の組織を有するものをいう。	<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>植 物 性 た ん 白</td><td>次に掲げるものをいう。 1 大豆等の採油用の種実若しくはその脱脂物又は小麦等の穀類の粉末（以下「主原料」という。）に加工処理を施してたん白質含有率を高めたものに、加熱、加圧等の物理的作用によりゲル形成性、乳化性等の機能又はかみごたえを与え、粉末状、ペースト状、粒状又は繊維状に成形したもので<u>あ</u>つて、主原料に由来するたん白質含有率（無水物に換算した場合の値とする。以下「植物たん白質含有率」という。）が50%を超えるもの 2 1に食用油脂、食塩、でん粉、品質改良剤、乳化剤、酸化防止剤、着色料、香料、調味料等を加えたもの（調味料又は香辛料により調味したもので<u>あ</u>つて、調味料及び香辛料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%以上のものを除く。）<u>であ</u>つて植物たん白質含有率が50%を超えるもの</td></tr><tr><td>粉末状植物性たん白</td><td>植物性たん白のうち、乾燥して粉末状としたもので<u>あ</u>つて、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500μm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。</td></tr><tr><td>ペースト状植物性たん白</td><td>植物性たん白のうち、ペースト状又はカード状のものをいう。</td></tr><tr><td>粒状植物性たん白</td><td>植物性たん白のうち、粒状又はフレーク状に成形したもので<u>あ</u>つて、かつ、肉様の組織を有するものをいう。</td></tr><tr><td>繊維状植物性たん白</td><td>植物性たん白のうち、繊維状に成形したもので<u>あ</u>つて、かつ、肉様の組織を有するものをいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	植 物 性 た ん 白	次に掲げるものをいう。 1 大豆等の採油用の種実若しくはその脱脂物又は小麦等の穀類の粉末（以下「主原料」という。）に加工処理を施してたん白質含有率を高めたものに、加熱、加圧等の物理的作用によりゲル形成性、乳化性等の機能又はかみごたえを与え、粉末状、ペースト状、粒状又は繊維状に成形したもので <u>あ</u> つて、主原料に由来するたん白質含有率（無水物に換算した場合の値とする。以下「植物たん白質含有率」という。）が50%を超えるもの 2 1に食用油脂、食塩、でん粉、品質改良剤、乳化剤、酸化防止剤、着色料、香料、調味料等を加えたもの（調味料又は香辛料により調味したもので <u>あ</u> つて、調味料及び香辛料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%以上のものを除く。） <u>であ</u> つて植物たん白質含有率が50%を超えるもの	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 <u>あ</u> つて、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500μm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。	ペースト状植物性たん白	植物性たん白のうち、ペースト状又はカード状のものをいう。	粒状植物性たん白	植物性たん白のうち、粒状又はフレーク状に成形したもので <u>あ</u> つて、かつ、肉様の組織を有するものをいう。	繊維状植物性たん白	植物性たん白のうち、繊維状に成形したもので <u>あ</u> つて、かつ、肉様の組織を有するものをいう。
用 語	定 義																								
植 物 性 た ん 白	次に掲げるものをいう。 1 大豆等の採油用の種実若しくはその脱脂物又は小麦等の穀類の粉末（以下「主原料」という。）に加工処理を施してたん白質含有率を高めたものに、加熱、加圧等の物理的作用によりゲル形成性、乳化性等の機能又はかみごたえを与え、粉末状、ペースト状、粒状又は繊維状に成形したもので <u>あ</u> つて、主原料に由来するたん白質含有率（無水物に換算した場合の値とする。以下「植物たん白質含有率」という。）が50%を超えるもの 2 1に食用油脂、食塩、でん粉、品質改良剤、乳化剤、酸化防止剤、着色料、香料、調味料等を加えたもの（調味料又は香辛料により調味したもので <u>あ</u> つて、調味料及び香辛料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%以上のものを除く。） <u>であ</u> つて植物たん白質含有率が50%を超えるもの																								
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 <u>あ</u> つて、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500μm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。																								
ペースト状植物性たん白	（略）																								
粒状植物性たん白	植物性たん白のうち、粒状又はフレーク状に成形したもので <u>あ</u> つて、かつ、肉様の組織を有するものをいう。																								
繊維状植物性たん白	植物性たん白のうち、繊維状に成形したもので <u>あ</u> つて、かつ、肉様の組織を有するものをいう。																								
用 語	定 義																								
植 物 性 た ん 白	次に掲げるものをいう。 1 大豆等の採油用の種実若しくはその脱脂物又は小麦等の穀類の粉末（以下「主原料」という。）に加工処理を施してたん白質含有率を高めたものに、加熱、加圧等の物理的作用によりゲル形成性、乳化性等の機能又はかみごたえを与え、粉末状、ペースト状、粒状又は繊維状に成形したもので <u>あ</u> つて、主原料に由来するたん白質含有率（無水物に換算した場合の値とする。以下「植物たん白質含有率」という。）が50%を超えるもの 2 1に食用油脂、食塩、でん粉、品質改良剤、乳化剤、酸化防止剤、着色料、香料、調味料等を加えたもの（調味料又は香辛料により調味したもので <u>あ</u> つて、調味料及び香辛料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%以上のものを除く。） <u>であ</u> つて植物たん白質含有率が50%を超えるもの																								
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 <u>あ</u> つて、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500μm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。																								
ペースト状植物性たん白	植物性たん白のうち、ペースト状又はカード状のものをいう。																								
粒状植物性たん白	植物性たん白のうち、粒状又はフレーク状に成形したもので <u>あ</u> つて、かつ、肉様の組織を有するものをいう。																								
繊維状植物性たん白	植物性たん白のうち、繊維状に成形したもので <u>あ</u> つて、かつ、肉様の組織を有するものをいう。																								

(粉末状植物性たん白の規格)

第3条 粉末状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	性 状	(略)
	水 分	(略)
	植物たん白質含有率（主原料以外のものに由来するたん白質を除く。以下同じ。）	(略)
	粒 度	(略)
	原 材 料	(略)
	添 加 物	(略)
ゲル形成性（ゲル形成タイ		(略)

(粉末状植物性たん白の規格)

第3条 粉末状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	性 状	1 色沢が良好であること。 2 異味異臭がないこと。 3 吸湿等による塊等がなく、粒子が分離していること。
	水 分	10%以下であること。
	植物たん白質含有率（主原料以外のものに由来するたん白質を除く。以下同じ。）	60%以上であること。
	粒 度	JIS Z 8801-1に規定する目開き355 μ mの試験用ふるいを通過するものの重量の割合が95%以上であること。
	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 大豆及び脱脂大豆 2 小麦粉及び小麦グルテン 3 植物性たん白（主原料が大豆、脱脂大豆、小麦粉又は小麦グルテンであるものに限る。） 4 食用植物油脂、食塩、でん粉及び砂糖類
	添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。
ゲル形成性（ゲル形成タイ		有していること。

		プのものに限る。)				プのものに限る。)	
		起泡性（起泡タイプのものに限る。）	(略)			起泡性（起泡タイプのものに限る。）	有していること。
		乳化性（主原料が大豆又は脱脂大豆であるものに限る。）	(略)			乳化性（主原料が大豆又は脱脂大豆であるものに限る。）	有していること。
		内 容 量	(略)			内 容 量	表示重量に適合していること。
		表 示 事 項	(略)			表 示 事 項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定（名称、保存の方法、賞味期限、原材料名、添加物、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに原産国名については、食品表示基準第10条第1項前段（義務表示の対象から除かれる販売形態に係る部分に限る。）及び第4項並びに第11条第1項を除く。）に従うほか、内容量を表示してあること。
示		表示の方法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 ア 「粉末状植物性たん白」と記載すること。ただし、主原料及び原材料の一部として使用した植物性たん白の主原料が、大豆又は脱脂大豆のみであるものに <u>あつては</u> 「粉末状大豆たん白」と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものに <u>あつては</u> 「粉末状小麦たん白」と記載することができる。 イ 起泡タイプのものに <u>あつては</u> 「起泡タイプ」と、ゲル形成タイプのものに <u>あつては</u> 「ゲル形成タイプ」と、アに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、記載することができる。 (2) 原材料名 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより記載すること。 ア 「脱脂大豆」、「小麦粉」、「食用植物油脂」等とその最も一般的な名称を <u>もって</u> 記載すること。 イ 植物性たん白に <u>あつては</u> 、アの規定にかかわらず、「粉末状植物性たん白」等と記載し、その文字の次に、括弧を付して、その植物性たん白の主原料名を「大豆」又は「小麦」の区分により、その植物性たん白の			表示の方法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 ア 「粉末状植物性たん白」と記載すること。ただし、主原料及び原材料の一部として使用した植物性たん白の主原料が、大豆又は脱脂大豆のみであるものに <u>あつては</u> 「粉末状大豆たん白」と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものに <u>あつては</u> 「粉末状小麦たん白」と記載することができる。 イ 起泡タイプのものに <u>あつては</u> 「起泡タイプ」と、ゲル形成タイプのものに <u>あつては</u> 「ゲル形成タイプ」と、アに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、記載することができる。 (2) 原材料名 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより記載すること。 ア 「脱脂大豆」、「小麦粉」、「食用植物油脂」等とその最も一般的な名称を <u>もって</u> 記載すること。 イ 植物性たん白に <u>あつては</u> 、アの規定にかかわらず、「粉末状植物性たん白」等と記載し、その文字の次に、括弧を付して、その植物性たん白の主原料名を「大豆」又は「小麦」の区分により、その植物性たん白の

		主原料に占める重量の割合の高い順に記載すること。ただし、その植物性たん白の主原料が大豆又は脱脂大豆のみであるものに <u>あつては</u> 「粉末状大豆たん白」等と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものに <u>あつては</u> 「粉末状小麦たん白」等と記載することができる。
	(3) (略)	
表示の方式等	(略)	

(ペースト状植物性たん白の規格)

第4条 ペースト状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区分		基準
品 質	性 状	(略)
	水 分	(略)
	植物たん白質含有率	(略)
	<u>粘ちよう度</u> (親油タイプのものを除く。)	(略)
	品 温	(略)
	原 材 料	(略)
添 加 物		(略)

		主原料に占める重量の割合の高い順に記載すること。ただし、その植物性たん白の主原料が大豆又は脱脂大豆のみであるものに <u>あつては</u> 「粉末状大豆たん白」等と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものに <u>あつては</u> 「粉末状小麦たん白」等と記載することができる。
	(3) 内容量	内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。
表示の方式等		食品表示基準の規定に従うほか、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。

(ペースト状植物性たん白の規格)

第4条 ペースト状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区分		基準
品 質	性 状	凍結状態が良好であり、かつ、解凍した場合に色沢が良好であり、異味異臭がなく、均質なペースト状であること。
	水 分	80%以下であること。
	植物たん白質含有率	70%以上であること。
	<u>粘ちよう度</u> (親油タイプのものを除く。)	100 B. U. 以上であること。
	品 温	−15℃以下であること。
	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 小麦粉及び小麦グルテン 2 粉末状植物性たん白（主原料が大豆、脱脂大豆、小麦粉又は小麦グルテンであるものに限る。） 3 食用植物油脂、食塩及びでん粉
添 加 物		前条の規格の添加物と同じ。

			ゲル形成性	(略)
			内 容 量	(略)
	表	表 示 事 項	(略)	
	示	表示の方法	前条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称及び原材料名の表示は次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 ア 「ペースト状植物性たん白」と記載すること。ただし、主原料及び原材料の一部として使用した粉末状植物性たん白の主原料が、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものに<u>あつては</u>「ペースト状小麦たん白」と記載することができる。 イ 親油タイプのものに<u>あつては</u>、アに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「親油タイプ」と記載することができる。 (2) 原材料名 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより記載すること。 ア 「小麦粉」、「小麦グルテン」、「食用植物油脂」等とその最も一般的な名称を<u>もって</u>記載すること。 イ 粉末状植物性たん白に<u>あつては</u>、アの規定にかかわらず、「粉末状植物性たん白」と記載し、その文字の次に、括弧を付して、その植物性たん白の主原料名を「大豆」又は「小麦」の区分により、その植物性たん白の主原料に占める重量の割合の高い順に記載すること。ただし、その植物性たん白の主原料が大豆又は脱脂大豆のみであるものに<u>あつては</u>「粉末状大豆たん白」と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものに<u>あつては</u>「粉末状小麦たん白」と記載することができる。	
			表示の方式等	(略)

(粒状植物性たん白の規格)

第5条 粒状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	性 状	1 冷凍したものに<u>あつては</u>、凍結状態が良好であること。 2 乾燥したものに<u>あつては</u>水もどしたものの、冷凍したものに<u>あつては</u>解凍したもののについて、色沢が良好であり、異味異臭がなく、粒状の形状を保持

			ゲル形成性	有していること。
			内 容 量	表示重量に適合していること。
	表	表 示 事 項	前条の規格の表示事項と同じ。	
	示	表示の方法	前条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称及び原材料名の表示は次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 ア 「ペースト状植物性たん白」と記載すること。ただし、主原料及び原材料の一部として使用した粉末状植物性たん白の主原料が、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものに<u>あつては</u>「ペースト状小麦たん白」と記載することができる。 イ 親油タイプのものに<u>あつては</u>、アに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「親油タイプ」と記載することができる。 (2) 原材料名 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより記載すること。 ア 「小麦粉」、「小麦グルテン」、「食用植物油脂」等とその最も一般的な名称を<u>もつて</u>記載すること。 イ 粉末状植物性たん白に<u>あつては</u>、アの規定にかかわらず、「粉末状植物性たん白」と記載し、その文字の次に、括弧を付して、その植物性たん白の主原料名を「大豆」又は「小麦」の区分により、その植物性たん白の主原料に占める重量の割合の高い順に記載すること。ただし、その植物性たん白の主原料が大豆又は脱脂大豆のみであるものに<u>あつては</u>「粉末状大豆たん白」と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものに<u>あつては</u>「粉末状小麦たん白」と記載することができる。	
			表示の方式等	前条の規格の表示の方式等と同じ。

(粒状植物性たん白の規格)

第5条 粒状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	性 状	1 冷凍したものに<u>あつては</u>、凍結状態が良好であること。 2 乾燥したものに<u>あつては</u>水もどしたものの、冷凍したものに<u>あつては</u>解凍したもののについて、色沢が良好であり、異味異臭がなく、粒状の形状を保持

質		していること。
	水分	乾燥したものに <u>あつては</u> 10%以下であり、冷凍したものに <u>あつては</u> 80%以下であること。
	植物たん白質含有率	52%以上であること。ただし、主原料として大豆（脱脂大豆を含む。）のみを使用したもの（植物性たん白を使用したものを除く。）に <u>あつては</u> 、50%以上であること。
	粒度	乾燥したものに <u>あつては</u> 乾燥状態において、冷凍したものに <u>あつては</u> 解凍後の状態において、JIS Z 8801-1に規定する目開き355 μ mの試験用ふるいを通過するものの重量の割合が10%以下であること。
	品温（冷凍したものに限る。）	（略）
	原材料	（略）
	添加物	（略）
	かみごたえ	（略）
	保水性	（略）
表示	内容量	（略）
	表示事項	（略）
表示	表示の方法	第3条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称の表示は次に規定する方法により行われていること。 「粒状植物性たん白」と記載すること。ただし、主原料及び原材料の一部として使用した植物性たん白の主原料が、大豆又は脱脂大豆のみであるものに <u>あつては</u> 「粒状大豆たん白」と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものに <u>あつては</u>

質		していること。
	水分	乾燥したものに <u>あつては</u> 10%以下であり、冷凍したものに <u>あつては</u> 80%以下であること。
	植物たん白質含有率	52%以上であること。ただし、主原料として大豆（脱脂大豆を含む。）のみを使用したもの（植物性たん白を使用したものを除く。）に <u>あつては</u> 、50%以上であること。
	粒度	乾燥したものに <u>あつては</u> 乾燥状態において、冷凍したものに <u>あつては</u> 解凍後の状態において、JIS Z 8801-1に規定する目開き355 μ mの試験用ふるいを通過するものの重量の割合が10%以下であること。
	品温（冷凍したものに限る。）	-15℃以下であること。
	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 大豆及び脱脂大豆 2 小麦粉及び小麦グルテン 3 植物性たん白（主原料が大豆、脱脂大豆、小麦粉又は小麦グルテンであるものに限る。） 4 食用植物油脂、食塩及びでん粉 5 砂糖類、香辛料、動植物の抽出濃縮物及びたん白加水分解物
	添加物	第3条の規格の添加物と同じ。
	かみごたえ	有していること。
	保水性	有していること。
表示	内容量	表示重量に適合していること。
	表示事項	第3条の規格の表示事項と同じ。
表示	表示の方法	第3条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称の表示は次に規定する方法により行われていること。 「粒状植物性たん白」と記載すること。ただし、主原料及び原材料の一部として使用した植物性たん白の主原料が、大豆又は脱脂大豆のみであるものに <u>あつては</u> 「粒状大豆たん白」と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものに <u>あつては</u>

		は「粒状小麦たん白」と記載することができる。
	表示の方式	(略)

(繊維状植物性たん白の規格)

第6条 繊維状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	性 状	(略)
	水 分	(略)
	植物たん白質含有率	(略)
	品 温	(略)
	原 材 料	(略)
	添 加 物	(略)
	かみごたえ	(略)
	保 水 性	(略)
	内 容 量	(略)
表 示	表 示 事 項	(略)
	表示の方法	第3条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称の表示は次に規定する方法により行われていること。 「繊維状植物性たん白」と記載すること。ただし、主原料及び原材料の一部として使用した植物性たん白の主原料が、大豆又は脱脂大豆のみであるものに <u>あ</u> <u>つては</u> 「繊維状大豆たん白」と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものに <u>あ</u> <u>つては</u> 「繊維状小麦たん白」と記載することができる。
	表示の方式等	(略)

		は「粒状小麦たん白」と記載することができる。
	表示の方式	第3条の規格の表示の方式等と同じ。

(繊維状植物性たん白の規格)

第6条 繊維状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	性 状	凍結状態が良好であり、かつ、解凍した場合に色沢が良好であり、異味異臭がなく、繊維状の形状を保持していること。
	水 分	80%以下であること。
	植物たん白質含有率	60%以上であること。
	品 温	－15℃以下であること。
	原 材 料	前条の規格の原材料と同じ。
	添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
	かみごたえ	有していること。
	保 水 性	有していること。
	内 容 量	表示重量に適合していること。
表 示	表 示 事 項	第3条の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	第3条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称の表示は次に規定する方法により行われていること。 「繊維状植物性たん白」と記載すること。ただし、主原料及び原材料の一部として使用した植物性たん白の主原料が、大豆又は脱脂大豆のみであるものに <u>あ</u> <u>つては</u> 「繊維状大豆たん白」と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものに <u>あ</u> <u>つては</u> 「繊維状小麦たん白」と記載することができる。
	表示の方式等	第3条の規格の表示の方式等と同じ。

(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よう度及び親油性、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	1 (略)
	2 測定 (1) 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 <u>ひょう量皿</u> （下径直径50mm以上、高さ25mm以上のもの）で蓋付きのもの。以下「 <u>ひょう量皿</u> 」という。）を用いる場合 (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℃であつて送風型のもの。以下「乾燥器」という。）に <u>ひょう量皿</u> 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 <u>ひょう量皿</u> 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。 (f) 試験試料約3gを恒量を求めた <u>ひょう量皿</u> にとり、重量を1mgの単位まで測定する。 (g) 試験試料を入れた <u>ひょう量皿</u> の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認後、4時間加熱する。

(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よう度及び親油性、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	1 試料の調製 (1) 粉末状植物性たん白 試料をJIS Z 8801-1に規定する目開き1mmの試験用ふるいにかかけ、通過したものを試験試料とする。 (2) 粒状植物性たん白（乾燥したもの） 試料を粉砕器等で粉砕し、JIS Z 8801-1に規定する目開き1mmの試験用ふるいを通してものを試験試料とする。 (3) ペースト状植物性たん白 ポリ袋に入れた試料を流水で3時間程度解凍した後、乾いたバットに広げ5カ所程度から少量ずつサンプリングし、あわせたものを試験試料とする。 (4) 繊維状植物性たん白及び粒状植物性たん白（冷凍したもの） ポリ袋に入れた試料を流水で3時間程度解凍した後、ポリ袋中でよくかき混ぜたものを試験試料とする。
	2 測定 (1) 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 <u>ひょう量皿</u> （下径直径50mm以上、高さ25mm以上のもの）で蓋付きのもの。以下「 <u>ひょう量皿</u> 」という。）を用いる場合 (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℃であつて送風型のもの。以下「乾燥器」という。）に <u>ひょう量皿</u> 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 <u>ひょう量皿</u> 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。 (f) 試験試料約3gを恒量を求めた <u>ひょう量皿</u> にとり、重量を1mgの単位まで測定する。 (g) 試験試料を入れた <u>ひょう量皿</u> の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認後、4時間加熱する。

- (x) 乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、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。
- イ 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JIS R 3503に規定する100ml容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
- (7)～(x) （略）

(2)・(3) （略）

- (x) 乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、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。
- イ 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JIS R 3503に規定する100ml容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
- (7) アルミニウム箔カップの重量を1 mgの単位まで測定する。
- (i) 試験試料約3 gをアルミニウム箔カップにとり、重量を1 mgの単位まで測定する。
- (v) あらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認後、4時間加熱する。
- (x) 乾燥器内でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密封し、デシケーターに移し替え、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。
- (2) ペースト状植物性たん白（冷凍したもの）
- ア プラスチックフィルム袋（高密度ポリエチレン製で大きさ約75mm×130mm、厚さ約0.05mm程度のもの。以下同じ。）の重量を1 mgの単位まで測定する。
- イ 試験試料約10 gをプラスチックフィルム袋にとり、重量を1 mgの単位まで測定した後、袋の口を折り曲げ、袋の外から試料をよく押し広げる。
- ウ あらかじめ105℃に設定した乾燥器に口を開けた状態でプラスチックフィルム袋を入れ、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。
- エ 乾燥器からプラスチックフィルム袋を取り出し、袋の口を折り曲げ、再度袋の外から試料をよく押し広げる。
- オ 乾燥器に口を開けた状態でプラスチックフィルム袋を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認後、3時間加熱する。
- カ 乾燥器内でプラスチックフィルム袋の口を折り曲げ、クリップで留め、デシケーターに移し替え室温まで放冷した後、クリップを外し、直ちに重量を1 mgの単位まで測定する。プラスチックフィルム袋中に水滴が見られる場合は再測定を行う。
- (3) 繊維状植物性たん白及び粒状植物性たん白（冷凍したもの）
- ア プラスチックフィルム袋の重量を1 mgの単位まで測定する。
- イ 試験試料約10 gをプラスチックフィルム袋にとり、重量を1 mgの単位まで測定する。
- ウ あらかじめ105℃に設定した乾燥器に口を開けた状態でプラスチックフィルム袋を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認後、4時間加熱する。
- エ 乾燥器内でプラスチックフィルム袋の口を折り曲げ、クリップで留め

	3 (略)		、デシケーターに移し替え室温まで放冷した後、クリップを外し、直ちに重量を1mgの単位まで測定する。プラスチックフィルム袋中に水滴が見られる場合は再測定を行う。 3 計算 以下の式により、水分を求める。 $\text{水分 (\%)} = 100 \times (W_0 + W_1 - W_2) / W_1$ W₀ : 乾燥容器の重量 (g) W₁ : 乾燥前の試料の重量 (g) W₂ : 乾燥後の試料と乾燥容器の重量 (g)
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) 試料の分解 ア 出力可変式分解台（最大出力においてビーカーに入れた100mlの水を5分以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。）を用いる場合 薬包紙に試験試料約0.5gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、300ml容ケルダールフラスコに薬包紙ごと入れ、分解促進剤（硫酸カリウム5g、硫酸銅（Ⅱ）五水和物0.15g及び二酸化チタン0.15gを混合したもの。以下同じ。）5.3g及び硫酸10mlを加える。出力可変式分解台で泡立ちが穏やかになるまで弱く加熱し、その後出力を最大にする。分解液が清澄になった後、さらに約90分間加熱を続ける。全加熱時間は2時間以上とする。分解終了後、室温まで放冷し、水50mlを加えて振り混ぜる。空試験については、薬包紙のみをケルダールフラスコに入れ、同様の操作を行う。この場合において、試料の蒸留を(2)のウの自動蒸留装置で行うときは、放冷後の水は加えない。 イ 加熱ブロック分解装置（400℃において分解チューブに入れた50mlの水を2分30秒以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。）を用いる場合	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 試料の調製 (1) 粉末状植物性たん白 試料をJIS Z 8801-1に規定する目開き1mmの試験用ふるいにかけ、通過したものを試験試料とする。 (2) 粒状植物性たん白（乾燥したもの） 試料を粉砕器等で粉砕し、JIS Z 8801-1に規定する目開き1mmの試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。 (3) ペースト状植物性たん白、繊維状植物性たん白及び粒状植物性たん白（冷凍したもの） 水分測定後の試料をプラスチックフィルム袋から取り出し、粉砕器等で粉砕し、JIS Z 8801-1に規定する目開き1mmの試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。 2 ケルダール法の場合 (1) 試料の分解 ア 出力可変式分解台（最大出力においてビーカーに入れた100mlの水を5分以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。）を用いる場合 薬包紙に試験試料約0.5gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、300ml容ケルダールフラスコに薬包紙ごと入れ、分解促進剤（硫酸カリウム5g、硫酸銅（Ⅱ）五水和物0.15g及び二酸化チタン0.15gを混合したもの。以下同じ。）5.3g及び硫酸10mlを加える。出力可変式分解台で泡立ちが穏やかになるまで弱く加熱し、その後出力を最大にする。分解液が清澄になつた後、さらに約90分間加熱を続ける。全加熱時間は2時間以上とする。分解終了後、室温まで放冷し、水50mlを加えて振り混ぜる。空試験については、薬包紙のみをケルダールフラスコに入れ、同様の操作を行う。この場合において、試料の蒸留を(2)のウの自動蒸留装置で行うときは、放冷後の水は加えない。 イ 加熱ブロック分解装置（400℃において分解チューブに入れた50mlの水を2分30秒以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。）を用いる場合

薬包紙に試験試料約0.5 gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、250～300ml容分解チューブに薬包紙ごと入れ、分解促進剤5.3 g及び硫酸10mlを加える。200℃に設定した加熱ブロック分解装置で泡立ちが穏やかになるまで加熱し、その後400℃にする。分解液が清澄になった後、さらに約90分間加熱を続ける。分解終了後、室温まで放冷する。空試験については、薬包紙のみを分解チューブに入れ、同様の操作を行う。

(2) 蒸留

ア 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合

容量300ml以上の蒸留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）に2～4 %ほう酸溶液（ほう酸を水で加温溶解し、1,000ml中に20～40 gのほう酸を含むよう調製したもの。以下同じ。）25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95%エタノール200mlにプロモクレゾールグリーン0.15 g及びメチルレッド0.10 gを含むよう調製したもの。以下同じ。）2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液の入ったケルダールフラスコを蒸留装置に接続し、20 g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

イ （略）

ウ 自動蒸留装置（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置（自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置を含む。）をいう。以下同じ。）を用いる場合

捕集容器に2～4 %ほう酸溶液25～30ml（1 %ほう酸溶液を用いるよう指定されている装置においては、1 %ほう酸溶液40ml以上）を入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液に水50ml及び20 g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、自動蒸留装置の操作方法に従い留液が100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。ただし、自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置では、装置の操作方法に従って蒸留する。

(3) 滴定

薬包紙に試験試料約0.5 gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、250～300ml容分解チューブに薬包紙ごと入れ、分解促進剤5.3 g及び硫酸10mlを加える。200℃に設定した加熱ブロック分解装置で泡立ちが穏やかになるまで加熱し、その後400℃にする。分解液が清澄になった後、さらに約90分間加熱を続ける。分解終了後、室温まで放冷する。空試験については、薬包紙のみを分解チューブに入れ、同様の操作を行う。

(2) 蒸留

ア 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合

容量300ml以上の蒸留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）に2～4 %ほう酸溶液（ほう酸を水で加温溶解し、1,000ml中に20～40 gのほう酸を含むよう調製したもの。以下同じ。）25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95%エタノール200mlにプロモクレゾールグリーン0.15 g及びメチルレッド0.10 gを含むよう調製したもの。以下同じ。）2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液の入ったケルダールフラスコを蒸留装置に接続し、20 g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

イ パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

分解液を100ml容全量フラスコに水で洗い込み、定容としたものを供試液とする。捕集容器に2～4 %ほう酸溶液25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。供試液25mlを全量ピペットで蒸留管に入れ、5 g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え供試液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

ウ 自動蒸留装置（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置（自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置を含む。）をいう。以下同じ。）を用いる場合

捕集容器に2～4 %ほう酸溶液25～30ml（1 %ほう酸溶液を用いるよう指定されている装置においては、1 %ほう酸溶液40ml以上）を入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液に水50ml及び20 g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、自動蒸留装置の操作方法に従い留液が100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。ただし、自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置では、装置の操作方法に従って蒸留する。

(3) 滴定

ア ビュレットを用いる場合

塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いて得られた留液にあつては0.1mol/L硫酸で、パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いて得られた留液にあつては、0.05mol/L硫酸で25ml又は50ml容ビュレットを用いて滴定する。液が緑色、汚無色を経て微灰赤色を呈したところを終点とする。滴定値は0.01mlまで記録する。空試験で得られた留液についても同様に滴定する。

イ (略)

(4) 計算

ア (略)

イ ペースト状植物性たん白、繊維状植物性たん白及び粒状植物性たん白(冷凍したもの)

$$\text{植物たん白質含有率(\%)} = (T - B) \times F \times N \times A \times 2 / (1000 \times W) \times 100 \times P \times K$$

T：試料溶液の滴定に要した滴定液の体積 (ml)

B：空試験の滴定に要した滴定液の体積 (ml)

F：滴定に用いた硫酸のファクター

N：窒素の原子量 14.007

A：滴定に用いた硫酸の濃度 (mol/L)

W：試験試料の採取重量 (g)

P：たん白質換算係数

主原料が大豆又は脱脂大豆であるものは6.25

主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものは5.70

主原料が大豆又は脱脂大豆であるものと主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものを混合したものにあつてはそれらの混合割合で加重平均した係数

M：試料の水分 (%)

K：蒸留時希釈係数 ((2)の蒸留をイにより行う場合は100/25、その他の場合は1)

注1～注5：(略)

ア ビュレットを用いる場合

塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いて得られた留液にあつては0.1mol/L硫酸で、パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いて得られた留液にあつては、0.05mol/L硫酸で25ml又は50ml容ビュレットを用いて滴定する。液が緑色、汚無色を経て微灰赤色を呈したところを終点とする。滴定値は0.01mlまで記録する。空試験で得られた留液についても同様に滴定する。

イ 自動滴定装置(滴定の終点の判定を自動で行う装置で、20ml以上のビュレット容量を有するもの。以下同じ。)を用いる場合

滴定装置の操作方法に従い、留液を0.05mol/L又は0.1mol/Lの硫酸で滴定する。空試験で得られた留液についても同様に滴定する。

(4) 計算

ア 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)

$$\text{植物たん白質含有率(\%)} = (T - B) \times F \times N \times A \times 2 / (1000 \times W) \times 100 \times P \times (100 / (100 - M)) \times K$$

イ ペースト状植物性たん白、繊維状植物性たん白及び粒状植物性たん白(冷凍したもの)

$$\text{植物たん白質含有率(\%)} = (T - B) \times F \times N \times A \times 2 / (1000 \times W) \times 100 \times P \times K$$

T：試料溶液の滴定に要した滴定液の体積 (ml)

B：空試験の滴定に要した滴定液の体積 (ml)

F：滴定に用いた硫酸のファクター

N：窒素の原子量 14.007

A：滴定に用いた硫酸の濃度 (mol/L)

W：試験試料の採取重量 (g)

P：たん白質換算係数

主原料が大豆又は脱脂大豆であるものは6.25

主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものは5.70

主原料が大豆又は脱脂大豆であるものと主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものを混合したものにあつてはそれらの混合割合で加重平均した係数

M：試料の水分 (%)

K：蒸留時希釈係数 ((2)の蒸留をイにより行う場合は100/25、その他の場合は1)

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。

3 (略)

注4：空試験の滴定で1滴で明らかに終点を越える色を呈したときは、空試験の滴定値を0mlとする。

注5：蒸留時に用いる水酸化ナトリウム溶液は、アルカリ性になることが確認できれば規定量以下でもよいが、試料溶液及び空試験において同量の水酸化ナトリウム溶液を加えることとする。

3 燃焼法の場合

(1) 燃焼法全窒素測定装置は、次のアからエまでの能力を有するものとする。

ア 酸素（純度99.9%以上）中で試料を熱分解するため、最低870℃以上の操作温度を保持できる燃焼炉を持つこと。

イ 熱伝導度検出器による窒素（N₂）の測定のために、遊離した窒素（N₂）を他の燃焼生成物から分離できる構造を有すること。

ウ 窒素酸化物（NO_x）を窒素（N₂）に変換する機構を有すること。

エ ニコチン酸（純度99%以上のもの）を用いて10回繰り返し測定したときの窒素分の平均値が理論値±0.15%であり、相対標準偏差が1.3%以下であること。

(2) 測定

ア 装置の操作方法に従って検量線作成用標準品（エチレンジアミン四酢酸（EDTA）（純度99%以上で窒素率が記載されたもの）、アスパラギン酸（純度99%以上で窒素率が記載されたもの）又は他の同純度の標準品（ニコチン酸を除く。）を用いる。）を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。

イ 試料約100～500mgを0.1mgの単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定する。

(3) 計算

(2)のイで測定した結果について(2)のアで作成した検量線から試料の全窒素分を算出し、以下の式を用いて植物たん白質含有率を求める。

ア 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）
植物たん白質含有率(%) = $P \times D \times C \times (100 / (100 - M))$

イ ペースト状植物性たん白、繊維状植物性たん白及び粒状植物性たん白（冷凍したもの）

植物たん白質含有率(%) = $P \times D \times C$

P：たん白質換算係数

主原料が大豆又は脱脂大豆であるものは6.25

主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものは5.70

主原料が大豆又は脱脂大豆であるものと主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものを混合したものにあってはそれらの混合割合で加重平均した値

D：試料の全窒素分(%)

C：補正係数

			主原料が大豆又は脱脂大豆であるものは0.986 主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものは0.993 主原料が大豆又は脱脂大豆であるものと主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものを混合したものにあってはそれらの混合割合で加重平均した値 M：試料の水分（％） 注：補正係数は、同一試料をケルダール法と燃焼法により測定した全窒素分（％）について回帰分析を行い算出した。補正可能な範囲は、回帰分析に用いた試料の濃度範囲（主原料が大豆又は脱脂大豆であるものは全窒素分7.3％～14.1％、主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものは8.4％～13.8％）とする。なお、補正係数は、原材料の変動の影響を受けると考えられるので、その使用には細心の注意を払うこと。
ゲル形成性	粉末状植物性たん白に <u>あっては</u> 試料100 gに水約160ml（主原料が大豆又は脱脂大豆であるものに <u>あっては</u> 約250mlとする。）を加え均一な状態になるまで混合したものを、ペースト状植物性たん白に <u>あっては</u> 試料250 gを、直径30mmのケーシングに詰めて30分間加熱し、流水中で30分間冷却した際に凝固している場合、ゲル形成性を有しているとする。	ゲル形成性	粉末状植物性たん白に <u>あつては</u> 試料100 gに水約160ml（主原料が大豆又は脱脂大豆であるものに <u>あつては</u> 約250mlとする。）を加え均一な状態になるまで混合したものを、ペースト状植物性たん白に <u>あつては</u> 試料250 gを、直径30mmのケーシングに詰めて30分間加熱し、流水中で30分間冷却した際に凝固している場合、ゲル形成性を有しているとする。
起 泡 性	（略）	起 泡 性	試料 5 g に水100mlを加えて回転数14,000rpmのかくはん器で 1 分間かくはんする。この全量をメスシリンダーに採取し、10分間静置した後、泡量が200ml以上である場合、起泡性を有しているものとする。
乳 化 性	（略）	乳 化 性	試料 7 g に水100mlを加え均一な状態になるまで混合したものに精製大豆油100mlを加えて回転数14,000rpmのかくはん器で 1 分間かくはんする。この100mlをメスシリンダーに採取し、30分間静置した後、分離した水の量が20ml以下である場合、乳化性を有しているとする。
粘 ち ょ う 度	試料135 gをファリノグラフのミキサーボールに入れ、30℃において、回転数31.5rpmで20分間かくはんして得られるファリノグラムの示度を <u>粘ちよう度</u> とする。	粘 ち ょ う 度	試料135 gをファリノグラフのミキサーボールに入れ、30℃において、回転数31.5rpmで20分間かくはんして得られるファリノグラムの示度を <u>粘ちよう度</u> とする。
親 油 性	（略）	親 油 性	試料100 g に精製ラード40 gを加えて回転数5,000rpmのかくはん器で均一な状態になるまで混合する。これを直径30mmのケーシングに詰めて45分間加熱して熱凝固させ、流水中で30分間冷却する。この切断面を50倍に拡大して見た際に、その組織がほぼ均一な状態にあり、油滴がほとんど認められない場合親油性を有しているとする。
保 水 性	粒状植物性たん白又は繊維状植物性たん白のうち、乾燥したものに <u>あつては</u> 試料10 g に、冷凍したものに <u>あつては</u> 解凍後の試料30 g に、熱水100mlを加え、20	保 水 性	粒状植物性たん白又は繊維状植物性たん白のうち、乾燥したものに <u>あつては</u> 試料10 g に、冷凍したものに <u>あつては</u> 解凍後の試料30 g に、熱水100mlを加え、20

	分間置いて十分吸収させ、室温まで冷却した後、1,000Gで5分間遠心分離して分離水を除く。残存したものの重量を測定し、これを無水物に換算した試料重量で除して得た値が2以上である場合、保水性を有しているとする。		分間置いて十分吸収させ、室温まで冷却した後、1,000Gで5分間遠心分離して分離水を除く。残存したものの重量を測定し、これを無水物に換算した試料重量で除して得た値が2以上である場合、保水性を有しているとする。
か み ご た え	(略)	か み ご た え	1 水戻し又は解凍した試料100 gを直径50mmのケーシングに詰めて30分間加熱し、冷却した後、このうち1.2 gを直径24mm、深さ6 mmの平皿に取り、表面を平らに整える。 2 直径18mmの平滑プランジャーを有するテクスチュロメーターにより、次の堅さ及び凝集性を測定する。 (1) 堅さ プランジャーを、平皿の底面から1 mmの深さまで押し込んだ時の単位入力電圧当たりの荷重で表す。 (2) 凝集性 プランジャーを、平皿の底面から2 mmの深さまで連続して2回押し込んだ時に得られるテクスチュロメータープロファイルについて、1回目のピークの面積に対する2回目のピークの面積の比で表す。 3 堅さが1.5kg以上であり、かつ、凝集性が0.5以上である場合、かみごたえを有しているとする。

改 正 後	改 正 前																																
（適用の範囲） 第1条（略） （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>削りぶし</td><td>次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟に<u>よって</u>たん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を<u>削った</u>もの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を<u>削った</u>もの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟に<u>よって</u>たん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟に<u>よって</u>たん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を<u>削った</u>もの 3 （略）</td></tr><tr><td>かつお削りぶし</td><td>削りぶしのうち、かつおのふしを<u>削った</u>ものをいう。</td></tr><tr><td>かつおかれぶし削りぶし</td><td>削りぶしのうち、かつおのかれぶしを<u>削った</u>ものをいう。</td></tr><tr><td>さば削りぶし</td><td>削りぶしのうち、さばのふし又は煮干しを<u>削った</u>ものをいう。</td></tr><tr><td>さばかれぶし削りぶし</td><td>削りぶしのうち、さばのかれぶしを<u>削った</u>ものをいう。</td></tr><tr><td>まぐろ削りぶし</td><td>削りぶしのうち、まぐろのふしを<u>削った</u>ものをいう。</td></tr><tr><td>いわし削りぶし</td><td>削りぶしのうち、いわしのふし又は煮干しを<u>削った</u>ものをいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	削りぶし	次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟に <u>よって</u> たん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を <u>削った</u> もの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を <u>削った</u> もの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟に <u>よって</u> たん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟に <u>よって</u> たん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を <u>削った</u> もの 3 （略）	かつお削りぶし	削りぶしのうち、かつおのふしを <u>削った</u> ものをいう。	かつおかれぶし削りぶし	削りぶしのうち、かつおのかれぶしを <u>削った</u> ものをいう。	さば削りぶし	削りぶしのうち、さばのふし又は煮干しを <u>削った</u> ものをいう。	さばかれぶし削りぶし	削りぶしのうち、さばのかれぶしを <u>削った</u> ものをいう。	まぐろ削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのふしを <u>削った</u> ものをいう。	いわし削りぶし	削りぶしのうち、いわしのふし又は煮干しを <u>削った</u> ものをいう。	（適用の範囲） 第1条 この規格は、かつお削りぶし、かつおかれぶし削りぶし、さば削りぶし、さばかれぶし削りぶし、まぐろ削りぶし、いわし削りぶし及び混合削りぶしに適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>削りぶし</td><td>次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟に<u>よつて</u>たん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を<u>削った</u>もの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を<u>削った</u>もの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟に<u>よつて</u>たん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟に<u>よつて</u>たん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を<u>削った</u>もの 3 1及び2を混合したもの</td></tr><tr><td>かつお削りぶし</td><td>削りぶしのうち、かつおのふしを<u>削った</u>ものをいう。</td></tr><tr><td>かつおかれぶし削りぶし</td><td>削りぶしのうち、かつおのかれぶしを<u>削った</u>ものをいう。</td></tr><tr><td>さば削りぶし</td><td>削りぶしのうち、さばのふし又は煮干しを<u>削った</u>ものをいう。</td></tr><tr><td>さばかれぶし削りぶし</td><td>削りぶしのうち、さばのかれぶしを<u>削った</u>ものをいう。</td></tr><tr><td>まぐろ削りぶし</td><td>削りぶしのうち、まぐろのふしを<u>削った</u>ものをいう。</td></tr><tr><td>いわし削りぶし</td><td>削りぶしのうち、いわしのふし又は煮干しを<u>削った</u>ものをいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	削りぶし	次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟に <u>よつて</u> たん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を <u>削った</u> もの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を <u>削った</u> もの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟に <u>よつて</u> たん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟に <u>よつて</u> たん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を <u>削った</u> もの 3 1及び2を混合したもの	かつお削りぶし	削りぶしのうち、かつおのふしを <u>削った</u> ものをいう。	かつおかれぶし削りぶし	削りぶしのうち、かつおのかれぶしを <u>削った</u> ものをいう。	さば削りぶし	削りぶしのうち、さばのふし又は煮干しを <u>削った</u> ものをいう。	さばかれぶし削りぶし	削りぶしのうち、さばのかれぶしを <u>削った</u> ものをいう。	まぐろ削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのふしを <u>削った</u> ものをいう。	いわし削りぶし	削りぶしのうち、いわしのふし又は煮干しを <u>削った</u> ものをいう。
用 語	定 義																																
削りぶし	次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟に <u>よって</u> たん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を <u>削った</u> もの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を <u>削った</u> もの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟に <u>よって</u> たん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟に <u>よって</u> たん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を <u>削った</u> もの 3 （略）																																
かつお削りぶし	削りぶしのうち、かつおのふしを <u>削った</u> ものをいう。																																
かつおかれぶし削りぶし	削りぶしのうち、かつおのかれぶしを <u>削った</u> ものをいう。																																
さば削りぶし	削りぶしのうち、さばのふし又は煮干しを <u>削った</u> ものをいう。																																
さばかれぶし削りぶし	削りぶしのうち、さばのかれぶしを <u>削った</u> ものをいう。																																
まぐろ削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのふしを <u>削った</u> ものをいう。																																
いわし削りぶし	削りぶしのうち、いわしのふし又は煮干しを <u>削った</u> ものをいう。																																
用 語	定 義																																
削りぶし	次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟に <u>よつて</u> たん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を <u>削った</u> もの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を <u>削った</u> もの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟に <u>よつて</u> たん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟に <u>よつて</u> たん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を <u>削った</u> もの 3 1及び2を混合したもの																																
かつお削りぶし	削りぶしのうち、かつおのふしを <u>削った</u> ものをいう。																																
かつおかれぶし削りぶし	削りぶしのうち、かつおのかれぶしを <u>削った</u> ものをいう。																																
さば削りぶし	削りぶしのうち、さばのふし又は煮干しを <u>削った</u> ものをいう。																																
さばかれぶし削りぶし	削りぶしのうち、さばのかれぶしを <u>削った</u> ものをいう。																																
まぐろ削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのふしを <u>削った</u> ものをいう。																																
いわし削りぶし	削りぶしのうち、いわしのふし又は煮干しを <u>削った</u> ものをいう。																																

混 合 削 り ぶ し	削りぶしのうち、２種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干し（さばに限る。）を削って混合したものをいう。
薄 削 り	削りぶしのうち厚さ0.2mm以下の片状に削ったものをいう。
厚 削 り	削りぶしのうち厚さ0.2mmを超える片状に削ったものをいう。
糸 削 り	削りぶしのうち糸状又はひも状に削ったものをいう。
砕 片	（略）

（かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶしの規格）

第３条 かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	１・２（略） ３ 削り片の形状がそろっていること。 ４ きょう雑物がほとんどないこと。
水 分	（略）
エ キ ス 分	かつお削りぶしにあつては15％以上、さば削りぶし及びいわし削りぶしにあつては11％以上、まぐろ削りぶしにあつては13％以上であること。
粉 末 含 有 率	１ 薄削り及び糸削りの場合 かつお削りぶし及びまぐろ削りぶしにあつては５％以下、さば削りぶしにあつては８％以下、いわし削りぶしにあつては10％以下であること。 ただし、砕片にあつては10％以下、かつおのふし又はまぐろのふしを筋繊維に対してほぼ直角に削ったものにあつては７％以下であること。 ２ （略）
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 １ かつお削りぶしにあつては、かつおのふし ２ さば削りぶしにあつては、さばのふし及び煮干し

混 合 削 り ぶ し	削りぶしのうち、２種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干し（さばに限る。）を削って混合したものをいう。
薄 削 り	削りぶしのうち厚さ0.2mm以下の片状に削ったものをいう。
厚 削 り	削りぶしのうち厚さ0.2mmを超える片状に削ったものをいう。
糸 削 り	削りぶしのうち糸状又はひも状に削ったものをいう。
砕 片	薄削りを破砕したものをいう。

（かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶしの規格）

第３条 かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	１ 色沢が良好であること。 ２ 香味が良好であること。 ３ 削り片の形状がそろっていること。 ４ きょう雑物がほとんどないこと。
水 分	９％以上17％以下であること。ただし、気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充填したものにあっては、21％以下であること。
エ キ ス 分	かつお削りぶしにあつては15％以上、さば削りぶし及びいわし削りぶしにあつては11％以上、まぐろ削りぶしにあつては13％以上であること。
粉 末 含 有 率	１ 薄削り及び糸削りの場合 かつお削りぶし及びまぐろ削りぶしにあつては５％以下、さば削りぶしにあつては８％以下、いわし削りぶしにあつては10％以下であること。 ただし、砕片にあつては10％以下、かつおのふし又はまぐろのふしを筋繊維に対してほぼ直角に削ったものにあつては７％以下であること。 ２ 厚削りの場合 ３％以下であること。
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 １ かつお削りぶしにあつては、かつおのふし ２ さば削りぶしにあつては、さばのふし及び煮干し

	3 まぐろ削りぶしに <u>あつては</u> 、まぐろのふし 4 いわし削りぶしに <u>あつては</u> 、いわしのふし及び煮干し
添 加 物	(略)
内 容 量	(略)

(かつおかれぶし削りぶし及びさばかれぶし削りぶしの規格)

第4条 かつおかれぶし削りぶし及びさばかれぶし削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1・2 (略) 3 削り片の形状がそろっていること。 4 <u>きょう雑物</u> がほとんどないこと。
水 分	(略)
エ キ ス 分	かつおかれぶし削りぶしに <u>あつては</u> 15%以上、さばかれぶし削りぶしに <u>あつては</u> 11%以上であること。
粉 末 含 有 率	1 薄削り及び糸削りの場合 かつおかれぶし削りぶしに <u>あつては</u> 5%以下、さばかれぶし削りぶしに <u>あつては</u> 8%以下であること。ただし、碎片に <u>あつては</u> 10%以下、かつおのかれぶしを筋繊維に対してほぼ直角に <u>削ったものにあつては</u> 7%以下であること。 2 (略)
原 材 料	かつおかれぶし削りぶしに <u>あつては</u> かつおのかれぶし以外のものを、さばかれぶし削りぶしに <u>あつては</u> さばのかれぶし以外のものをそれぞれ使用していないこと。
添 加 物	(略)
内 容 量	(略)

(混合削りぶしの規格)

第5条 (略)

	3 まぐろ削りぶしに <u>あつては</u> 、まぐろのふし 4 いわし削りぶしに <u>あつては</u> 、いわしのふし及び煮干し
添 加 物	使用していないこと。
内 容 量	表示重量に適合していること。

(かつおかれぶし削りぶし及びさばかれぶし削りぶしの規格)

第4条 かつおかれぶし削りぶし及びさばかれぶし削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 色沢が良好であること。 2 香味が優良であること。 3 削り片の形状がそろつていること。 4 <u>きょう雑物</u> がほとんどないこと。
水 分	前条の規格の水分と同じ。
エ キ ス 分	かつおかれぶし削りぶしに <u>あつては</u> 15%以上、さばかれぶし削りぶしに <u>あつては</u> 11%以上であること。
粉 末 含 有 率	1 薄削り及び糸削りの場合 かつおかれぶし削りぶしに <u>あつては</u> 5%以下、さばかれぶし削りぶしに <u>あつては</u> 8%以下であること。ただし、碎片に <u>あつては</u> 10%以下、かつおのかれぶしを筋繊維に対してほぼ直角に <u>削ったものにあつては</u> 7%以下であること。 2 厚削りの場合 3%以下であること。
原 材 料	かつおかれぶし削りぶしに <u>あつては</u> かつおのかれぶし以外のものを、さばかれぶし削りぶしに <u>あつては</u> さばのかれぶし以外のものをそれぞれ使用していないこと。
添 加 物	使用していないこと。
内 容 量	表示重量に適合していること。

(混合削りぶしの規格)

第5条 混合削りぶしの規格は、次のとおりとする。

(測定方法)
第 6 条 (略)

区 分	基 準
性 状	第 3 条の規格の性状と同じ。
水 分	第 3 条の規格の水分と同じ。
エ キ ス 分	10%以上であること。
粉 末 含 有 率	10%以下であること。
圧搾煮干しの配合割合	10%以下であること。
原 材 料	ふし、かれぶし、煮干し及び圧搾煮干し（さばに限る。）以外のものを使用していないこと。
添 加 物	使用していないこと。
内 容 量	表示重量に適合していること。

(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
水 分	1 試料の調製 試料を粉碎器等で粉碎し、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850 μm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 試験試料約2 gを恒量を求めたひょう量皿に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。 ウ 試験試料を入れたひょう量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ100℃に設定した乾燥器に入れ、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、5時間加熱する。 エ 乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、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。 (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JIS R 3503に規定する100ml容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 アルミニウム箔カップの重量を0.1mgの桁まで測定する。 イ 試験試料約2 gをアルミニウム箔カップに量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。 ウ あらかじめ100℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が100℃であることを確認した後、5時間加熱する。 エ 乾燥器内でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密閉し、デシケーターに移し替え、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。 3 計算 水分 (%) = {W₁－ (W₂－W₀) } ／W₁×100 W₀：乾燥容器の重量 (g) W₁：乾燥前の試験試料の重量 (g) W₂：乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)		
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碎した試料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の単位まで量りとして加え、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（日本工業規格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 固形物重量 析出物がある場合はよく振り混ぜて均質とした試料溶液50 gを蒸発皿に0.01 gの単位まで量りとり、水浴上で加熱して蒸発乾固させる。蒸発皿を98± 2℃の定温乾燥器中で正確に1時間乾燥し、デシケーター（

					JIS R 3503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)中に1時間放冷後、0.01 gの単位まで重量を測定して乾燥後の固形物重量とする。 3 食塩分 試料溶液50 gを0.01 gの単位まで100mlの全量フラスコに量りとり、これに15%フェロシアン化カリウム溶液2mlを加え、十分に混合した後、23%酢酸亜鉛溶液2mlを加え、水で定容した後、再度十分に混合し、約30分間静置した後、ろ紙でろ過する。このろ液について、次により滴定を行う。 (1) モール法による場合 ろ液を全量ピペットで20ml取り、指示薬として2%クロム酸カリウム溶液1mlを加え、ビュレットを用いて0.05mol/L硝酸銀溶液で滴定する。また、空試験には水を用い、同様に滴定する。 (2) 電位差滴定法による場合 ろ液を全量ピペットで20ml取り、電位差滴定装置を用いて0.05mol/L硝酸銀溶液で滴定する。 4 計算 (1) 固形物重量 $\text{固形物重量 (\%)} = \frac{W_1 - W_2}{L_1} \times 100 \times \frac{S + D}{S}$ W_1 : 乾燥後の試料固形物及び蒸発皿の重量 (g) W_2 : 蒸発皿の重量 (g) L_1 : 試料溶液の採取重量 (g) S : 試料の採取重量 (g) D : 加えた水の重量 (g) (2) 食塩分 $\text{食塩分 (\%)} = \frac{0.002922 \times (T - B) \times F \times 5}{L_2} \times 100 \times \frac{S + D}{S}$ 0.002922 : 0.05mol/L硝酸銀標準溶液1mlに相当する食塩の重量 (g) T : 0.05mol/L硝酸銀標準溶液の滴定値 (ml) B : 空試験滴定量 (ml) (電位差滴定装置で滴定する場合は0とする。) F : 0.05mol/L硝酸銀標準溶液のファクター L_2 : 試料溶液の採取重量 (g) S : 試料の採取重量 (g) D : 加えた水の重量 (g) (3) エキス分
--	--	--	--	--	--

		(1) 固形物重量で得た値から(2)食塩分で得た値を差し引き、試料の水分を15%として換算して得た値をエキス分とする。 $\text{エキス分 (\%)} = \frac{(\text{固形物重量 (\%)} - \text{食塩分 (\%)}) \times (100 - 15)}{100 - (\text{試料の水分 (\%)})}$ 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：使用する蒸発皿は予め98±2℃の恒温乾燥器中で1時間乾燥し、デシケーター中に1時間放冷後、0.01 gの単位まで重量を求めたものを用いる。
	粉 末 含 有 率	全試料（内容量が30 g以下のものにあつては約30 gになるまでの重量）をJIS Z 8801-1に規定する目開き850 μmの試験用ふるいを通過したものの重量の試料重量に対する百分比を粉末含有率とする。

（下線部は改正部分）

改 正 後		改 正 前	
（適用の範囲） 第 1 条 （略） （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。		（適用の範囲） 第 1 条 この規格は、ソーセージ（食料缶詰、食料瓶詰又はレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）に適用する。 （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
ソーセージ	次に掲げるものをいう。 1・2 （略） 3 1又は2に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたもので <u>あつて</u> 、その原材料及び添加物に占める重量の割合が15%以下であるもの 4 1、2又は3に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたもので <u>あつて</u> 、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるもの 5 （略）	ソーセージ	次に掲げるものをいう。 1 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすり潰したもの（以下単に「原料臓器類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充填した後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） 2 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充填した後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 3 1又は2に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたもので <u>あつて</u> 、その原材料及び添加物に占める重量の割合が15%以下であるもの 4 1、2又は3に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたもので <u>あつて</u> 、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるもの 5 1、2、3又は4をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
加圧加熱ソーセージ	（略）	加圧加熱ソーセージ	ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
セミドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥	セミドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥

	したものであつて水分が55%以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
ドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであつて水分が35%以下のものをいう。
無塩漬ソーセージ	(略)
ボロニアソーセージ	(略)
フランクフルトソーセージ	(略)
ウインナーソーセージ	(略)
リオナソーセージ	(略)
レバーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであつて、その原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満のものをいう。
家 畜	(略)
臓器及び可食部分	(略)
ケーシング	(略)

(ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格)

第3条 (略)

	したものであつて水分が55%以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
ドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであつて水分が35%以下のものをいう。
無塩漬ソーセージ	ソーセージのうち、使用する原料畜肉類又は原料臓器類を塩漬していないものをいう。
ボロニアソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
フランクフルトソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
ウインナーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）をいう。
リオナソーセージ	ソーセージの項4に規定するもののうち、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）を加えていないものをいう。
レバーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであつて、その原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満のものをいう。
家 畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
臓器及び可食部分	肝臓、腎臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 1 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 2 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 3 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム

(ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格)

第3条 ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	特 級	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	1 色沢が優良であること。 2 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着が優良であり、気孔がな	1 色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着が良好であり、気孔がな	1 色沢がおおむね良好であること。 2 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着がおおむね良好であり、

		いこと。	いこと。	気孔がほとんどないこと。
外 面 の 状 態		1 変形していないこと 2 密封が完全であること。 3 損傷していないこと。 4 ケーシングと内容物が遊離していないこと。 5 ケーシングの結さつ部に内容物が付着していないこと。		
水	分	65%以下であること。		
結 着 材 料	粗ゼラチン以外の結着材料	使用していないこと。	5 %以下であること。 ただし、でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）が3 %以下であること。	10%以下であること。 ただし、でん粉含有率が5 %以下であること。
	粗ゼラチン	使用していないこと。	同左	5 %以下であること。
原 材 料		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚肉及び牛肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 4 香辛料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚肉及び牛肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 4 調味料（特級の基準と同じ。） 5 香辛料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兎肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 豚、牛、馬、めん羊又は山羊の腎臓及び心臓（ボロニアソーセージに限る。） 4 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白及び粗ゼラチン 5 調味料（特級の基準と同じ。） 6 香辛料
添 加 物		1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2		

(リオナソーセージの規格)
第4条 (略)

	の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法
内 容 量	表示重量に適合していること。

(リオナソーセージの規格)
第4条 リオナソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	前条の規格の内容物の品位の上級の基準と同じ。	前条の規格の内容物の品位の標準の基準と同じ。
外 面 の 状 態	前条の規格の外面の状態と同じ。	
水 分	前条の規格の水分と同じ。	
結 着 材 料	前条の規格の結着材料の上級の基準と同じ。	前条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
種 も の	30%以下であること。	
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚肉及び牛肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 種もの 豆類、野菜類、ナッツ類、果実、穀類、海藻、食肉製品、卵製品、乳製品、魚介類及びフォアグラ 4 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 5 調味料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兎肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 種もの（上級の基準と同じ。） 4 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白及び粗ゼラチン 5 調味料（上級の基準と同じ。） 6 香辛料

(レバーソーセージの規格)
第5条 (略)

(セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格)
第6条 (略)

	食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 6 香辛料	
添 加 物	前条の規格の添加物と同じ。	
内 容 量	前条の規格の内容量と同じ。	

(レバーソーセージの規格)
第5条 レバーソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
内 容 物 の 品 位	1 色沢がおおむね良好であること。 2 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着がおおむね良好であり、気孔がほとんどないこと。	
外 面 の 状 態	第3条の規格の外面の状態と同じ。	
水 分	65%以下であること。	
結 着 材 料	10%以下であること。ただし、でん粉含有率が5%以下であること。	
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚、牛、馬、めん羊、山羊、家きん及び家兎の肝臓 2 豚及び牛の脂肪層 3 豚肉 4 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 5 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 6 香辛料	
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。	
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。	

(セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格)
第6条 セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	第3条の規格の内容物の品位の上級の基準と同じ。	第3条の規格の内容物の品位の標準の基準と同じ。
外 面 の 状 態	第3条の規格の外面の状態と同じ。	
水 分	1 セミドライソーセージの場合 55%以下であること。 2 ドライソーセージの場合 35%以下であること。	
結 着 材 料	第3条の規格の結着材料の上級の	第3条の規格の結着材料の標準の基準

(加圧加熱ソーセージの規格)
第7条 (略)

(無塩漬^{せき}ソーセージの規格)
第8条 (略)

	基準と同じ。	と同じ。
種 も の	30%以下であること。	
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚肉及び牛肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 4 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 5 香辛料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兎肉 ^と 2 豚及び牛の脂肪層 3 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白及び粗ゼラチン 4 調味料（上級の基準と同じ。） 5 香辛料
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。	
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。	

(加圧加熱ソーセージの規格)
第7条 加圧加熱ソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内 容 物 の 品 位	第5条の規格の内容物の品位と同じ。
外 面 の 状 態	第3条の規格の外面の状態と同じ。
水 分	第3条の規格の水分と同じ。
結 着 材 料	第3条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兎肉 ^と 2 豚及び牛の脂肪層 3 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白及び粗ゼラチン 4 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 5 香辛料
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。

(無塩漬^{せき}ソーセージの規格)
第8条 無塩漬^{せき}ソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内 容 物 の 品 位	第5条の規格の内容物の品位と同じ。

(測定方法)
第9条 (略)

外 面 の 状 態	第3条の規格の外面の状態と同じ。
水 分	第3条の規格の水分と同じ。
結 着 材 料	第3条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
原 材 料	前条の規格の原材料と同じ。
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。

(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。

事 項	測 定 方 法
水 分	1 試料の調製 試料を粉砕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（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 試験試料約2gを恒量を求めたひょう量皿に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。 ウ 試験試料を入れたひょう量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ135℃に設定した乾燥器に入れ、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、2時間加熱する。 エ 乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、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。 (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JIS R 3503に規定する100ml容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 アルミニウム箔カップの重量を0.1mgの桁まで測定する。 イ 試験試料約2gをアルミニウム箔カップに量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。 ウ あらかじめ135℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が

		135℃であることを確認した後、2時間加熱する。 エ 乾燥器内でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密閉し、デシケーターに移し替え、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。 3 計算 水分 (%) = $\{W_1 - (W_2 - W_0)\} / W_1 \times 100$ W_0 : 乾燥容器の重量 (g) W_1 : 乾燥前の試験試料の重量 (g) W_2 : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)
	でん粉含有率	1 試料の調製 試料を粉砕器等で均質化する。 2 抽出 (1) 調製した試料約5gを遠心沈澱管に1mgの桁まで量りとり、6.8%水酸化カリウム・95%エタノール溶液30mlを加え、80～95℃の湯浴中で30分間加熱溶解した後、95%エタノールを加熱前の液量まで加え、室温まで冷却する。 (2) 遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離する。上澄み液は傾斜して静かに捨てる。 (3) 沈澱に3.4%水酸化カリウム・50%エタノール溶液を加え、沈澱を葉さじ等を用いて押し潰し、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。 (4) (3)の操作をもう一度繰り返す。 (5) 沈澱に50%エタノールを加え、沈澱を葉さじ等を用いて押し潰し、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。 (6) (5)の操作をもう一度繰り返す。遠心分離が終了した時の上澄み液の状態が透明で、沈澱に粘りがなければ洗浄は終了とする。上澄み液が茶色に濁り、沈澱に粘りがある場合は、さらに(5)の操作を繰り返す。 (7) 洗浄が終了した沈澱を200mlの水を用いて300～500ml容三角フラスコに移す。 3 糖化 (1) 三角フラスコに25%塩酸20mlを加え、冷却器を付けて沸騰水浴中で150分間加水分解し、冷却する。 (2) 40%水酸化ナトリウム溶液、10%水酸化ナトリウム溶液及び10%塩酸を用いてpH 5～6に中和する。 (3) 三角フラスコの内容物を500ml容全量フラスコに水で洗い込み、定容としたものを試験溶液とする。 4 還元 (1) 加熱装置により直火相当で加熱する場合 試験溶液10mlを全量ピペットで100ml容三角フラスコにとり、ソモギ

		ー第1液20mlを全量ピペットで加える。冷却器を付け、3分以内に沸騰するよう加熱装置で強く加熱し、沸騰後直ちに火力等を弱め、蒸気が還流する状態で15分間沸騰を持続させる。溶液を動揺させないようにしながら、冷却器を付けたまま速やかに流水中で冷却する。 (2) 沸騰水浴により加熱する場合 試験溶液10mlを全量ピペットで100ml容三角フラスコにとり、ソモギー第1液20mlを全量ピペットで加える。ガラス球を三角フラスコの口の上に載せ、激しく沸騰している水浴中で25分間加熱する。溶液を動揺させないようにしながら、ガラス球を載せたまま速やかに流水中で冷却する。 (3) 空試験 空試験は試験溶液の代わりに水10mlを用い、同様の操作を行う。 5 滴定 (1) 冷却後、冷却器又はガラス球を外し、ソモギー第2液10mlを静かに加え、次に1mol/L硫酸10mlを加え、よく混合して赤色沈殿を溶解し、2分間放置する。 (2) 25ml容ビュレットを用いて0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。試験溶液が褐色から緑色に変わり、さらに滴定を進め微青緑色になったら、でんぷん指示薬0.5mlを加え混合し、0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で再び滴定する。滴定の終点は黒色が消失し明るい青色となった点とする。 6 計算 $\text{でん粉含有率 (\%)} = \frac{(B - T) \times F \times 0.001449 \times 500 / 10}{W} \times 0.9 \times 100$ T：試料の滴定に要したチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml) B：空試験の滴定に要したチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml) F：0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液のファクター W：試料の測定重量 (g) 0.001449：0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液 1mlに相当するぶどう糖の重量 (g) 0.9：ぶどう糖からでん粉に換算するための係数 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：ソモギー第 1 液は、（＋）－酒石酸ナトリウムカリウム四水和物 45 g とりん酸三ナトリウム・12 水 113 g に水を加えて沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、硫酸銅（Ⅱ）五水和物 15 g を水 100 ml に溶かしたものを加え、沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、よう素酸カリウム 1.8 g を少量の水で溶かしたものを加え、全て溶解したことを確認してから室温まで冷却し、水で全量を 1 L としたものとする。 注 5：ソモギー第 2 液は、しゅう酸カリウム－水和物 90 g とよう化カリウム 40 g を水に溶かして全量を 1 L としたものとする。 注 6：でん粉指示薬は、溶性のでん粉 1 g を水約 10 ml とよく混和したものを 100℃ 付近の熱水 100 ml 中にかき混ぜながら加え、煮沸し、透明になった後室温に冷却し、上澄みを取るか又はろ紙でろ過したものとする。
--	--	---

改 正 後			改 正 前		
（適用の範囲） 第 1 条 （略） （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。			（適用の範囲） 第 1 条 この規格は、チルドハンバーグステーキに適用する。 （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	
チルドハンバーグステーキ	次に掲げるいずれかのものを包装したもので <u>あって</u> 、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1・2 （略）		チルドハンバーグステーキ	次に掲げるいずれかのものを包装したもので <u>あつて</u> 、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。以下同じ。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）又は具を加えたもの	
臓器及び可食部分	（略）		臓器及び可食部分	肝臓、腎臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。	
つ な ぎ	（略）		つ な ぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。	
具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のもので <u>あつて</u> 、チルドハンバーグステーキの項 1 に掲げるものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。		具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のもので <u>あつて</u> 、チルドハンバーグステーキの項 1 に掲げるものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。	
（チルドハンバーグステーキの規格） 第 3 条 チルドハンバーグステーキの規格は、次のとおりとする。			（チルドハンバーグステーキの規格） 第 3 条 チルドハンバーグステーキの規格は、次のとおりとする。		
区 分	基 準		区 分	基 準	
	上 級	標 準		上 級	標 準

内 容 物 の 品 位	(略)	(略)	内 容 物 の 品 位	色沢、香味及び性状が優良であること。	色沢、香味及び性状が良好であること。
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～6 (略)	(略)	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 牛肉、豚肉及び鶏肉 2 臓器及び可食部分 牛及び豚の脂肪層 3 食肉製品 ベーコン類及びハム類 4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵（粉末卵を含む。以下同じ。）、粉乳、乳たん白及び粗ゼラチン 5 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類 6 食用油脂 7 調味料 砂糖類、蜂蜜、トマト加工品、食塩、みそ、 <u>しょうゆ</u> 、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん、米発酵調味料等 8・9 (略)	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉及び家きん肉 2 臓器及び可食部分 牛、豚、馬、めん羊及び家きんの皮、舌、横隔膜及び脂肪層 3 食肉製品 上級の基準と同じ。 4 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 5 つなぎ 上級の基準と同じ。 6 野菜等 上級の基準と同じ。 7 食用油脂 8 調味料 上級の基準と同じ。 9 乳製品 上級の基準と同じ。 10 香辛料
添 加 物	(略)		添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法	

食肉	原材料及び添加物（ソース又は具を加えたものに <u>あつて</u> は、ソース又は具を除く。以下同じ。）に占める重量の割合が、80%以上であり、かつ、牛肉の食肉に占める重量の割合が、30%以上であること。ただし、卵及び野菜等の原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以上のものに <u>あつて</u> は、食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。	(略)
肉様の組織を有する植物性たん白	(略)	(略)
つなぎ（卵を除く。）	(略)	(略)
粗脂肪	製品（ソース又は具を加えたものに <u>あつて</u> は、ソース又は具を除く。）に占める重量の割合が、25%以下であること。	
厚さ	(略)	
内容量	(略)	
容器又は包装の状態	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものに <u>あつて</u> は、耐熱性を有する資材を用いて密封されていること。	

	(3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法	
食肉	原材料及び添加物（ソース又は具を加えたものに <u>あつて</u> は、ソース又は具を除く。以下同じ。）に占める重量の割合が、80%以上であり、かつ、牛肉の食肉に占める重量の割合が、30%以上であること。ただし、卵及び野菜等の原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以上のものに <u>あつて</u> は、食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。	原材料及び添加物に占める重量の割合が、50%を超えること。
肉様の組織を有する植物性たん白	含まないこと。	原材料及び添加物に占める重量の割合が、20%以下であること。
つなぎ（卵を除く。）	原材料及び添加物に占める重量の割合が、10%以下であること。	原材料及び添加物に占める重量の割合が、15%以下であること。
粗脂肪	製品（ソース又は具を加えたものに <u>あつて</u> は、ソース又は具を除く。）に占める重量の割合が、25%以下であること。	
厚さ	5mm以上であること。	
内容量	表示重量に適合していること。	
容器又は包装の状態	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものに <u>あつて</u> は、耐熱性を有する資材を用いて密封されていること。	

(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
粗脂肪	1 試料の調製 (1) (略) (2) ソースを加えたものに <u>あつて</u> は、布でソースを除去した後に調製する。 2 脂肪の抽出 (1)～(3) (略)

(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
粗脂肪	1 試料の調製 (1) 試料を磨砕して均一とする。 (2) ソースを加えたものに <u>あつて</u> は、布でソースを除去した後に調製する。 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

		(4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後、<u>ひょう量</u>する。 3 計算 粗脂肪含量は、次式に<u>よって</u>計算する。 (略) 注1・2：(略)			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) 硫酸ナトリウム15gを入れた円筒ろ紙に調製した試料4gを正確に量り取り、ガラス棒で硫酸ナトリウムと試料を混合し均一とする。ガラス棒を入れたまま円筒ろ紙に試料を覆うように脱脂綿を入れ、定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷する。 (3) (1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器(JIS R 3503に規定するもの又は同等以上のもの)の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。 (4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後、<u>ひょう量</u>する。 3 計算 粗脂肪含量は、次式に<u>よつて</u>計算する。 粗脂肪(%) = (抽出後の抽出用フラスコの重量(g) - 抽出前の抽出用フラスコの重量(g)) / 試料の重量(g) × 100 注1：恒温水槽の温度は、約55℃を目安とする。 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。
厚	さ	<u>ダイヤルシツクネスゲージ</u>により、試料(ソースを加えたものに<u>あつては</u>、布でソースを除去したもの)の中心部及び周辺部の3ヵ所の厚さを測定し、その平均値を<u>もつて</u>厚さとする。	厚	さ	<u>ダイヤルシツクネスゲージ</u>により、試料(ソースを加えたものに<u>あつては</u>、布でソースを除去したもの)の中心部及び周辺部の3ヵ所の厚さを測定し、その平均値を<u>もつて</u>厚さとする。

醸造酢の日本農林規格の日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表
○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）

（下線部分は改正部分）

改 正 後	改 正 前																								
（適用の範囲） 第 1 条 （略） （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>醸 造 酢</td><td>次に掲げるものをいう。 1 ～ 3 （略） 4 1、2 又は 3 に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。）を加えたものであつて、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（それぞれ酸度を4.0％に換算したときの含有率をいう。）が、それぞれ1.0％、10.0％又は0.2％未満のもの</td></tr><tr><td>穀 物 酢</td><td>（略）</td></tr><tr><td>果 実 酢</td><td>（略）</td></tr><tr><td>米 酢</td><td>（略）</td></tr><tr><td>米 黒 酢</td><td>穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦</td></tr></table>	用 語	定 義	醸 造 酢	次に掲げるものをいう。 1 ～ 3 （略） 4 1、2 又は 3 に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。）を加えたものであつて、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（それぞれ酸度を4.0％に換算したときの含有率をいう。）が、それぞれ1.0％、10.0％又は0.2％未満のもの	穀 物 酢	（略）	果 実 酢	（略）	米 酢	（略）	米 黒 酢	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦	（適用の範囲） 第 1 条 この規格は、醸造酢に適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>醸 造 酢</td><td>次に掲げるものをいう。 1 穀類（酒かす等の加工品を含む。以下同じ。）、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ。）、野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下同じ。）、その他の農産物（さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。以下同じ。）若しくは蜂蜜を原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であつて、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 2 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくは蜂蜜を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であつて、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 3 1 及び 2 を混合したもの 4 1、2 又は 3 に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。）を加えたものであつて、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（それぞれ酸度を4.0％に換算したときの含有率をいう。）が、それぞれ1.0％、10.0％又は0.2％未満のもの</td></tr><tr><td>穀 物 酢</td><td>醸造酢のうち、原材料として1 種又は2 種以上の穀類を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢 1 L につき 40 g 以上であるものをいう。</td></tr><tr><td>果 実 酢</td><td>醸造酢のうち、原材料として1 種又は2 種以上の果実を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢 1 L につき果実の搾汁として 300 g 以上であるものをいう。</td></tr><tr><td>米 酢</td><td>穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢 1 L につき 40 g 以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。</td></tr><tr><td>米 黒 酢</td><td>穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦</td></tr></table>	用 語	定 義	醸 造 酢	次に掲げるものをいう。 1 穀類（酒かす等の加工品を含む。以下同じ。）、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ。）、野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下同じ。）、その他の農産物（さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。以下同じ。）若しくは蜂蜜を原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であつて、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 2 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくは蜂蜜を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であつて、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 3 1 及び 2 を混合したもの 4 1、2 又は 3 に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。）を加えたものであつて、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（それぞれ酸度を4.0％に換算したときの含有率をいう。）が、それぞれ1.0％、10.0％又は0.2％未満のもの	穀 物 酢	醸造酢のうち、原材料として1 種又は2 種以上の穀類を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢 1 L につき 40 g 以上であるものをいう。	果 実 酢	醸造酢のうち、原材料として1 種又は2 種以上の果実を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢 1 L につき果実の搾汁として 300 g 以上であるものをいう。	米 酢	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢 1 L につき 40 g 以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。	米 黒 酢	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦
用 語	定 義																								
醸 造 酢	次に掲げるものをいう。 1 ～ 3 （略） 4 1、2 又は 3 に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。）を加えたものであつて、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（それぞれ酸度を4.0％に換算したときの含有率をいう。）が、それぞれ1.0％、10.0％又は0.2％未満のもの																								
穀 物 酢	（略）																								
果 実 酢	（略）																								
米 酢	（略）																								
米 黒 酢	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦																								
用 語	定 義																								
醸 造 酢	次に掲げるものをいう。 1 穀類（酒かす等の加工品を含む。以下同じ。）、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ。）、野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下同じ。）、その他の農産物（さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。以下同じ。）若しくは蜂蜜を原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であつて、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 2 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくは蜂蜜を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であつて、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 3 1 及び 2 を混合したもの 4 1、2 又は 3 に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。）を加えたものであつて、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（それぞれ酸度を4.0％に換算したときの含有率をいう。）が、それぞれ1.0％、10.0％又は0.2％未満のもの																								
穀 物 酢	醸造酢のうち、原材料として1 種又は2 種以上の穀類を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢 1 L につき 40 g 以上であるものをいう。																								
果 実 酢	醸造酢のうち、原材料として1 種又は2 種以上の果実を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢 1 L につき果実の搾汁として 300 g 以上であるものをいう。																								
米 酢	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢 1 L につき 40 g 以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。																								
米 黒 酢	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦																								

	を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢 1 Lにつき180 g 以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
りんご酢	(略)
ぶどう酢	(略)

(醸造酢の規格)

第 3 条 醸造酢の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(略)
酸 度	4.0%（穀物酢にあつては4.2%、果実酢にあつては4.5%）以上であること。ただし、業務用の製品にあつては、それぞれの数値以上、かつ、表示酸度に適合していること。
無塩可溶性固形分（原材料として1種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用した製品及び米黒酢並びに業務用の製品であつて砂糖類、アミノ酸液及び添加物を使用していないものを除く。）	(略)
全窒素分（米黒酢に限る。）	(略)
原 材 料	(略)
添 加 物	(略)

	を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢 1 Lにつき180 g 以上であつて、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
りんご酢	果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢 1 Lにつき300 g 以上のものをいう。
ぶどう酢	果実酢のうち、ぶどうの搾汁の使用量が果実酢 1 Lにつき300 g 以上のものをいう。

(醸造酢の規格)

第 3 条 醸造酢の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	固有の色沢を有し、香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
酸 度	4.0%（穀物酢にあつては4.2%、果実酢にあつては4.5%）以上であること。ただし、業務用の製品にあつては、それぞれの数値以上、かつ、表示酸度に適合していること。
無塩可溶性固形分（原材料として1種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用した製品及び米黒酢並びに業務用の製品であつて砂糖類、アミノ酸液及び添加物を使用していないものを除く。）	1 穀物酢 1.3%以上8.0%以下（米酢にあつては、1.5%以上8.0%以下。ただし、砂糖類、アミノ酸液及び添加物を使用していない米酢にあつては、1.5%以上9.8%以下）であること。 2 果実酢 1.2%以上5.0%以下（りんご酢にあつては、1.5%以上5.0%以下）であること。 3 穀物酢及び果実酢以外の醸造酢 1.2%以上4.0%以下であること。 4 希釈して使用されるもの 穀物酢にあつては酸度を4.2%に調製したとき 1 に規定する数値、果実酢にあつては酸度を4.5%に調製したとき 2 に規定する数値、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては酸度を4.0%に調製したとき 3 に規定する数値
全窒素分（米黒酢に限る。）	0.12%以上であること。
着色度（米黒酢に限る。）	0.30以上であること。
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 穀類、果実、野菜、その他の農産物及び蜂蜜 2 アルコール（でん粉、砂糖類等炭水化物をアルコール発酵させて得た液を蒸留して製造したものに限る。） 3 砂糖類、食塩及びアミノ酸液
添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.

内 容 量	(略)
表示事項、表示の方法及び表示の方式等 (業務用の製品に限る。)	(略)

(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
酸 度	1 ～ 3 (略)

	2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。ただし、米黒酢にあっては一切使用していないこと。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法
内 容 量	表示量に適合していること。
表示事項、表示の方法及び表示の方式等 (業務用の製品に限る。)	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従うほか、内容物の酸度について、小数第1位までの数値により、パーセントの単位で単位を明記して、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に記載してあること。

(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
酸 度	1 試料の調製 200ml程度の容器に試料3～10ml（3の滴定に用する水酸化ナトリウム標準液が10～20mlとなる試料量とする。）を全量ピペットで正確に量りとり、二酸化炭素を含まない水100mlを加えて試料溶液とする。 2 水素イオン指数（pH）計の校正 pH標準液を用いてpH8.2を挟む2点以上で校正を行う。 3 滴定 (1) pH計を用いた手動滴定 pH計のガラス電極を試料溶液中に挿入し、振り混ぜながら0.5mol／L水酸化ナトリウム標準溶液で滴定する。終点はpH8.2±0.3とし、その範囲内のpHが30秒以上持続することを確認する。試料を加えず、同様に滴定を行い、空試験を行う。 (2) 自動滴定（電位差滴定装置を用いた方法） 電位差滴定装置の操作方法に従い、pH8.2が終点となるように設定する。電極を試料溶液中に挿入し、かき混ぜながら0.5mol／L水酸化ナトリウム標準溶液で滴定する。試料を加えず、同様に滴定を行い、

	4 計算 酢酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度とする。 $\text{酸度 (\%)} = 0.03 \times (T - B) \times F / V \times 100$ T : 試料における0.5mol/L水酸化ナトリウム標準溶液の滴定量 (ml) B : 空試験における0.5mol/L水酸化ナトリウム標準溶液の滴定量 (ml) F : 0.5mol/L水酸化ナトリウム標準溶液のファクター V : 試料採取量 (ml) 0.03 : 0.5mol/L水酸化ナトリウム溶液 1 mlに相当する酢酸の重量 (g) 注 1～5 : (略)		空試験を行う。 4 計算 酢酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度とする。 $\text{酸度 (\%)} = 0.03 \times (T - B) \times F / V \times 100$ T : 試料における0.5mol/L水酸化ナトリウム標準溶液の滴定量 (ml) B : 空試験における0.5mol/L水酸化ナトリウム標準溶液の滴定量 (ml) F : 0.5mol/L水酸化ナトリウム標準溶液のファクター V : 試料採取量 (ml) 0.03 : 0.5mol/L水酸化ナトリウム溶液 1 mlに相当する酢酸の重量 (g) 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。 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。 注 4 : pH計を用いる滴定の場合、終点判断の目安として試験液にフェノールフタレイン指示薬を加えてもよい。 注 5 : 揮発性の酸性物質の揮発を防ぐため、試料採取後30分以内に滴定を行う。
無塩可溶性固形分	(略)		無塩可溶性固形分 1 可溶性固形分の測定 試料10mlを、あらかじめひょう量した径50mmのガラスひょう量管又は平底白金皿に量りとり、水浴上で蒸発乾固し、更に水を加えて蒸発乾固する操作を3回繰り返した後、105℃で恒量に達するまで乾燥してひょう量し、試料容量に対する百分比を可溶性固形分とする。 2 食塩分の測定 (1) 測定の手順 ア 自動滴定 (電位差滴定装置を用いた方法) 試料3～10mlを全量ピペットで100ml又は200mlビーカーにとり、電極が浸る高さまで水を加え、電位差滴定装置に装着し、かき混ぜながら0.1mol/L硝酸銀溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い終点を検出する。終点が検出されないときは、その滴定値は0mlとする。 イ モール法による比色滴定 試料3～10mlを全量ピペットで磁製蒸発皿又は200ml三角フラスコにとり、0.25mol/L炭酸ナトリウム溶液を加えてpH6.5～10にした後、指示薬として2%クロム酸カリウム溶液1mlを加え、0.1mol

				／L 硝酸銀溶液で滴定する。液の色が微橙色又はわずかに赤褐色になる点を終点とする。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) 計算 食塩分（％）＝0.005844×T×F／V×100 T：滴定に要した0.1mol／L 硝酸銀溶液の体積（ml） F：0.1mol／L 硝酸銀溶液のファクター V：試料採取量（ml） 0.005844：0.1mol／L 硝酸銀溶液 1 ml に相当する塩化ナトリウムの重量（g） 注 1：試験に用いる水は、JIS K 0557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、JIS R 3505に規定するクラス A 又は同等以上のものとする。 注 4：自動滴定装置の電極は、指示電極に銀電極、参照電極に銀－塩化銀電極を用いるか、複合型銀電極を用いる。 注 5：モール法による比色滴定は、終点の判断が困難な着色試料には適用しない。 3 無塩可溶性固形分の算出 無塩可溶性固形分（％）＝可溶性固形分（％）－食塩分（％）
全 窒 素 分	(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) 測定の手順 ア 試料の分解 (7) 出力可変式分解台（ビーカーに沸石 2～3 個と水100mlを入れ、最大出力で10分間予熱した熱源に載せたとき、5 分以内に沸騰する能力を有するものをいう。）を用いる場合 a 300mlケルダール分解フラスコに試料 5～15ml（ウの滴定に用する硫酸標準液が10～25mlとなる試料量とする。以下同じ。）を全量ピペットで正確に採取し、分解促進剤（硫酸カリウム 9 g と硫酸銅（Ⅱ）五水和物 1 g を混合し、乳鉢で細かく砕き均一にしたものをいう。以下同じ。）約10 g 及び硫酸約15mlを加える。よく振り混ぜながら30%過酸化水素水約10mlを静かに加え、あらかじめ保温しておいた分解台の熱源の上に設置する。 b はじめは200℃で加熱し、泡立ちが収まったら、徐々に400℃にする。分解液が清澄になった後、そのまま90～120分間加熱する。

						c 分解終了後、室温まで放冷し水約70～100mlを加えて分解物を溶解する。 d a から c までの操作を試料を入れずに同様に行う（空試験）。 (i) 加熱ブロック分解装置（分解チューブに沸石 2 ～ 3 個と水50mlを入れ、あらかじめ400℃に設定した加熱ブロックにチューブを載せたとき、2 分30秒以内に沸騰する能力を有するものをいう。）を用いる場合 a 250～300mlケルダール分解チューブに試料 5 ～15mlを全量ピペットで正確に採取し、分解促進剤10 g 及び硫酸約15mlを加える。よく振り混ぜながら30%過酸化水素水約10mlを静かに加え、あらかじめ保温しておいた加熱ブロック分解装置に設置する。 b はじめは200℃で加熱し、泡立ちが収まったら、徐々に400℃にする。分解液が清澄になった後、そのまま90～120分間加熱する。 c a 及び b の操作を試料を入れずに同様に行う（空試験）。 イ 蒸留 (7) 水蒸気蒸留装置を用いる場合（試料の分解をアの(7)で行う場合） 容量300ml以上の留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）に 1 ～ 4 %ほう酸溶液30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95%エタノール200mlにプロモクレゾールグリーン0.15 g 及びメチルレッド0.10 g を含むよう調製したものをいう。以下同じ。）2 ～ 3 滴を加え、これを留液流出口が溶液中に浸るように置く。分解液の入ったケルダールフラスコを蒸留装置に接続し、中和用25～45%水酸化ナトリウム溶液（水酸化ナトリウムとして28 g 以上を含む。）を加えて蒸留し、留液が約100ml以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。 (i) 自動蒸留装置を用いる場合（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置をいい、自動蒸留装置及び自動滴定装置を組み合わせた装置を含む。以下同じ。）を用いる方法（試料の分解をアの(i)で行う場合） 装置の操作方法に従い蒸留する。捕集容器に 1 ～ 4 %ほう酸溶液20～50ml及びプロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬 2 ～ 3 滴を加えた溶液25～50mlを入れ、留液流出口が溶液中に浸るように装着する。分解液に水40～60ml及び中和用25～45%水酸化ナトリウム溶液（水酸化ナトリウム28 g 以上を含む。）を加え、留液が約100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を
--	--	--	--	--	--	---

自動蒸留装置及び自動滴定装置を組み合わせた装置等では、装置に適した方法で蒸留及び滴定を行う。

(7) 手動滴定（滴定の終点を指示薬の変色により目視で判定する方法）

(イ) 自動滴定（滴定の終点の判定を自動で行う装置を用いる方法）
留液を0.05mol/L硫酸標準溶液で滴定する。滴定装置の操作

計算

$$\text{全室素分 (\%)} = 1.401 \times 10^{-3} \times (T - B^*) \times F / V \times 100$$

B : 空試験における滴定値 (ml)

V : 試料採取量 (ml)

*：空試験の滴定で1滴で明らかに終点を越える色を呈したときは、滴定値を0ml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。

2 燃焼法

(1) 燃焼法全窒素測定装置（次のア～エの能力を有するもの）

ア 酸素（純度99.9%以上のもの）中で試料を熱分解するため、最低870℃以上の操作温度を保持できる燃焼炉を持つこと。

ウ 窒素酸化物（ NO_x ）を窒素（ N_2 ）に変換する機構を有すること

2) 測定の手順

(2) 測定の手順

					ア 装置の操作方法に従って検量線作成用標準品（グリシン（純度99％以上で窒素率が記載されたもの）又は他の同純度の標準品（ニコチン酸を除く。）を用いる。）の必要量を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、水で溶解する（標準液）。標準液を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。なお、検量線作成に用いる標準液は試料採取量に合わせる。 イ 試料約200～1,000mgを0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定する。 (3) 計算 検量線から窒素分(%)を算出する。 注：試料の比重を測定し、重量で算出された窒素分を容量換算する。
着 色 度	(略)		着 色 度	試料を幅10mmのセルに入れ、分光光度計により波長420nmにおける吸光度を測定し、その値を着色度とする。	

トマト加工品の日本農林規格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）

（下線部分は改正部分）

改 正 後	改 正 前												
（適用の範囲） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略）	（適用の範囲） 第1条 この規格は、トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトピューレー、トマトペースト、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース及び固形トマトに適用する。 （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。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>トマトジュース</td><td>次に掲げるものをいう。 1 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの又はこれに食塩を加えたもの 2 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したものの又はこれに食塩を加えたもの</td></tr> <tr> <td>トマトミックスジュース</td><td>次に掲げるものをいう。 1 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破砕して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下同じ。）以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの</td></tr> <tr> <td>トマトピューレー</td><td>次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%未満のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%未満のもの</td></tr> <tr> <td>トマトペースト</td><td>次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%以上のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%以上のもの</td></tr> <tr> <td>トマトケチャップ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	トマトジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの又はこれに食塩を加えたもの 2 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したものの又はこれに食塩を加えたもの	トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破砕して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下同じ。）以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの	トマトピューレー	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%未満のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%未満のもの	トマトペースト	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%以上のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%以上のもの	トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの
用 語	定 義												
トマトジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの又はこれに食塩を加えたもの 2 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したものの又はこれに食塩を加えたもの												
トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破砕して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下同じ。）以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの												
トマトピューレー	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%未満のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%未満のもの												
トマトペースト	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%以上のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%以上のもの												
トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの												

	2 1に酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
トマトソース	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が8%以上25%未満のもの 2 1に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（野菜類以外の農畜水産物を除く。）を加えたもので可溶性固形分が8%以上25%未満のもの
チリソース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを刻み、又は粗く砕き、種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したもの（固形状のものを除く。）に食塩、香辛料、食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの 2 1にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
固形トマト	全形若しくは立方形等の形状のトマトに充填液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。
トマト	完熟した赤色の、又は赤みを帯びたトマト（ <i>Lycopersicon esculentum</i> P. Mill）の果実をいう。
濃縮トマト	トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去した後濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が8%以上のもの
全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び果芯の硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のものをいう。
立方形	全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形形状のものをいう。
不定形	全形を不定形に破碎したものをいう。
充填液	次に掲げるものをいう。 1 トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペースト若しくはこれにセルリー、ピーマン、たまねぎ等の野菜類を細切したもの（野菜類の搾汁を含む。）を加えたもの 2 1に食塩、砂糖類、香辛料等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの
トマト以外の野菜類の含有率	原料として使用したトマト以外の野菜類の重量の製品の重量に占める割合をいう。

（トマトジュースの規格）

（トマトジュースの規格）

第3条 トマトジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、 <u>粘ちょう性</u> が適度であること。 3 <u>きょう雑物</u> がほとんどないこと。
無塩可溶性固形分	(略)
原 材 料	(略)
添 加 物	(略)
内 容 量	(略)

2 使用する原材料のトマト又は濃縮トマトのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して、トマトにあつては7mg%以上、濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上のものであることとする。

(トマトミックスジュースの規格)

第4条 トマトミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

1 (略)

第3条 トマトジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、 <u>粘ちょう性</u> が適度であること。 3 <u>きょう雑物</u> がほとんどないこと。
無塩可溶性固形分	4.5%以上であること。
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 トマト 2 濃縮トマト 3 食塩
添 加 物	使用していないこと。
内 容 量	表示量に適合していること。

2 使用する原材料のトマト又は濃縮トマトのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して、トマトにあつては7mg%以上、濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上のものであることとする。

(トマトミックスジュースの規格)

第4条 トマトミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	前条第1項の規格の性状と同じ。
無塩可溶性固形分	4.5%以上であること。
トマト以外の野菜類の搾汁の割合	10%以上であること。
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 トマトジュース 2 セルリー、にんじんその他の野菜類の搾汁又はこれを濃縮したもの 3 食塩 4 香辛料 5 砂糖類 6 レモン果汁
添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格(CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006)3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する

2 使用する原材料のトマトジュース（濃縮トマトを希釈してトマトジュースとする場合は濃縮トマト）のリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して7mg%以上（濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上）のものであることとする。

（トマトピューレー及びトマトペーストの規格）

第5条 トマトピューレー及びトマトペーストの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(略)
無塩可溶性固形分	トマトピューレーに <u>あつては</u> 8%以上24%未満、トマトペーストに <u>あつては</u> 24%以上であること。
原 材 料	(略)
添 加 物	(略)
内 容 量	(略)
容 器 の 状 態	1 (略) 2 缶詰及び瓶詰のものに <u>あつては</u> 、適度な真空度を保持していること。 3 缶詰のものに <u>あつては</u> 、内面塗装缶であること。

2 使用する原材料のトマト（濃縮トマトを使用して製造する場合は濃縮トマト）のリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して7mg%以上（濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上）のものであることとする。

（トマトケチャップの規格）

第6条 トマトケチャップの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
性 状	1 (略) 2 粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、 <u>粘ちょう性</u> が適度であること。	(略)

場合にあつては、この限りでない。

- (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法
- (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法
- (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法
- (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法

内 容 量 前条第1項の規格の内容及量と同じ。

2 使用する原材料のトマトジュース（濃縮トマトを希釈してトマトジュースとする場合は濃縮トマト）のリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して7mg%以上（濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上）のものであることとする。

（トマトピューレー及びトマトペーストの規格）

第5条 トマトピューレー及びトマトペーストの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	第3条第1項の規格の性状と同じ。
無塩可溶性固形分	トマトピューレーに <u>あつては</u> 8%以上24%未満、トマトペーストに <u>あつては</u> 24%以上であること。
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 トマト 2 食塩
添 加 物	トマトピューレーに <u>あつては</u> 使用していないこと。トマトペーストに <u>あつては</u> 前条第1項の規格の添加物と同じ。
内 容 量	第3条第1項の規格の内容及量と同じ。
容 器 の 状 態	1 密封が完全で、かつ、外観が良好であること。 2 缶詰及び瓶詰のものに <u>あつては</u> 、適度な真空度を保持していること。 3 缶詰のものに <u>あつては</u> 、内面塗装缶であること。

2 使用する原材料のトマト（濃縮トマトを使用して製造する場合は濃縮トマト）のリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して7mg%以上（濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上）のものであることとする。

（トマトケチャップの規格）

第6条 トマトケチャップの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
性 状	1 香味及び色沢が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、 <u>粘ちょう性</u> が適度であること。	第3条第1項の規格の性状と同じ。

	3 きょう雑物がほとんどないこと。	
可溶性固形分	(略)	(略)
トマト以外の野菜類の含有率	(略)	
原材料	(略)	
添加物	(略)	
内容量	(略)	
容器の状態	(略)	

2 (略)

(トマトソースの規格)

第7条 トマトソースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準
性状	1 (略) 2 トマトの果肉及び野菜類の細片を含まないものに <u>あつては</u> 、全体に粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、 <u>粘ちよう性</u> が適度であること。 3 トマトの果肉及び野菜類の細片を含むものに <u>あつては</u> 、トマトの果肉の組織及びトマト以外の野菜類が柔らかく、その分布が均一であり、かつ、 <u>粘ちよう性</u> が適度であること。 4 きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分	(略)
トマト以外の野菜類の含有率	(略)
原材料	(略)

	3 きょう雑物がほとんどないこと。	
可溶性固形分	30%以上であること。	25以上であること。
トマト以外の野菜類の含有率	1 %以上 5 %未満であること。	
原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 濃縮トマト 2 たまねぎ 3 にんにく 4 食塩 5 香辛料 6 醸造酢 7 砂糖類	
添加物	第4条第1項の規格の添加物と同じ。	
内容量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。	
容器の状態	前条第1項の規格の容器の状態と同じ。	

2 使用する原材料の濃縮トマトのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光度法により測定して、無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上のものであることとする。

(トマトソースの規格)

第7条 トマトソースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準
性状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 トマトの果肉及び野菜類の細片を含まないものに <u>あつては</u> 、全体に粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、 <u>粘ちよう性</u> が適度であること。 3 トマトの果肉及び野菜類の細片を含むものに <u>あつては</u> 、トマトの果肉の組織及びトマト以外の野菜類が柔らかく、その分布が均一であり、かつ、 <u>粘ちよう性</u> が適度であること。 4 きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分	8 %以上25%未満であること。
トマト以外の野菜類の含有率	25%未満であること。
原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 濃縮トマト 2 トマト 3 たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類 4 食塩 5 香辛料 6 醸造酢

添 加 物	(略)
内 容 量	(略)
容 器 の 状 態	(略)

2 (略)

(チリソースの規格)

第8条 チリソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1・2 (略) 3 きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分	(略)
トマト以外の野菜類の含有率	(略)
原 材 料	(略)
添 加 物	(略)
内 容 量	(略)
容 器 の 状 態	(略)

2 (略)

(固形トマトの規格)

第9条 固形トマトの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 (略) 2 肉質の状態が適度であり、かつ、全形及び立方形のものに <u>あつては</u> 、形及びそろいが良好であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
形 状	(略)

	7 砂糖類 8 食用植物油脂 9 果実酒
添 加 物	第4条第1項の規格の添加物と同じ。
内 容 量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容 器 の 状 態	第5条第1項の規格の容器の状態と同じ。

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定と同じ。

(チリソースの規格)

第8条 チリソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 トマトの果肉の組織及びトマト以外の野菜類が柔らかく、かつ、トマトを刻んだもの又は粗く砕いたものの大きさ及びトマトの種子の分布が均一であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分	30%以上であること。
トマト以外の野菜類の含有率	5%以上であること。
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 トマト 2 たまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類 3 食塩 4 香辛料 5 醸造酢 6 砂糖類
添 加 物	第4条第1項の規格の添加物と同じ。
内 容 量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容 器 の 状 態	第5条第1項の規格の容器の状態と同じ。

2 使用する原材料のトマトのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して7mg%以上のものであることとする。

(固形トマトの規格)

第9条 固形トマトの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 肉質の状態が適度であり、かつ、全形及び立方形のものに <u>あつては</u> 、形及びそろいが良好であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
形 状	全形、立方形又は不定形のものであること。

トマト以外の野菜類の含有率	(略)
果皮	(略)
充填液	(略)
原材料	(略)
添加物	(略)
内容量	(略)
容器の状態	(略)

2 使用する原材料のトマト、トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペーストのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して、トマト及びトマトジュースにあつては7mg%以上、トマトピューレー及びトマトペーストにあつては無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上のものであることとする。

(測定方法)

第10条 (略)

トマト以外の野菜類の含有率	10%未満であること。
果皮	十分に除去してあること。
充填液	トマトジュースづけ、トマトピューレーづけ又はトマトペーストづけにあっては、水を加えていないこと。
原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 トマト 2 トマトジュース、トマトピューレー及びトマトペースト 3 セルリー、ピーマン、たまねぎその他の野菜類 4 食塩 5 砂糖類 6 香辛料
添加物	第4条第1項の規格の添加物と同じ。
内容量	第3条第1項の規格の内容容量と同じ。
容器の状態	第5条第1項の規格の容器の状態と同じ。

2 使用する原材料のトマト、トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペーストのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して、トマト及びトマトジュースにあつては7mg%以上、トマトピューレー及びトマトペーストにあつては無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上のものであることとする。

(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
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) 電位差滴定法 ア 測定の手順 100～200ml容ビーカーに、トマトジュース及びトマトミックスジュースにあっては全量ピペットで5ml、食塩を加えていないトマトジュース及びトマトミックスジュースにあっては全量ピペットで15ml、トマトピューレー及びトマトペーストにあっては5gを1mgの桁まで量り取る。電極が浸る高さまで水を加えた溶液（この項において「試料溶液」という。）を電位差滴定装置に装着し、かき混ぜながら0.05mol/L又は0.1mol/L硝酸銀溶液で滴定し、滴定装置の操作に従い終点を検出する。試料溶液の代わりに水を用いて同様に操作し、空試験を行う。空試験において、終点が検出されない場合には、その滴定値は0mlとする。 イ 計算

- (g) トマトピューレー及びトマトペースト 1 gあたりの食塩分

$$\text{食塩分 (\%)} = \{(T - B) / 1000\} \times A \times M \times F \times (1 / W) \times 100$$
- (f) トマトジュース及びトマトミックスジュース 1 mlあたりの食塩分

$$\text{食塩分 (\%)} = \{(T - B) / 1000\} \times A \times M \times F \times (1 / V) \times 100$$
T：試料溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml)
B：空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml)
A：滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度 (mol/L)
M：58.44 (塩化ナトリウムの式量)
F：硝酸銀溶液のファクター
W：試料採取量 (g)
V：試料採取量 (ml)

(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を全量ビペットで量りとり、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、水 5mlを加え、0.05mol/L炭酸ナトリウム溶液を加えてpH 7～10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 計算

$$\text{食塩分 (\%)} = \{(T - B) / 1000\} \times A \times M \times F \times (50 / 10) \times (1 / V) \times 100$$

T：試料溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml)
B：空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml)
A：滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度 (mol/L)
M：58.44 (塩化ナトリウムの式量)
F：硝酸銀溶液のファクター
V：試料採取量 (ml)

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。

	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1128 156 1308 408"></td><td data-bbox="1308 156 2074 408"> 注4：電位差滴定装置は20ml以上のビュレット容量を持つものとする。電極は、塩化物測定に適した指示電極（銀電極等）及び参照電極、又はこれらの複合型電極を用いる。 注5：モール法は、ろ過後赤みを帯びた色が残らないトマトジュースに適用する。 2 無塩可溶性固形分 可溶性固形分から食塩分を差し引いて得た値を無塩可溶性固形分とする。 </td></tr> <tr> <td data-bbox="1128 408 1308 475">可溶性固形分</td><td data-bbox="1308 408 2074 475">20℃において、糖用屈折計（許容差が±0.05%以内のもの）の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。</td></tr> <tr> <td data-bbox="1128 475 1308 667">固形量</td><td data-bbox="1308 475 2074 667"> 1 缶詰の場合 缶詰を切り開き、2分間缶詰を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から缶の重量を差し引いた重量とする。 2 瓶詰の場合 蓋を開き、2分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から容器の重量を差し引いた重量とする。 </td></tr> </table>		注4：電位差滴定装置は20ml以上のビュレット容量を持つものとする。電極は、塩化物測定に適した指示電極（銀電極等）及び参照電極、又はこれらの複合型電極を用いる。 注5：モール法は、ろ過後赤みを帯びた色が残らないトマトジュースに適用する。 2 無塩可溶性固形分 可溶性固形分から食塩分を差し引いて得た値を無塩可溶性固形分とする。	可溶性固形分	20℃において、糖用屈折計（許容差が±0.05%以内のもの）の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。	固形量	1 缶詰の場合 缶詰を切り開き、2分間缶詰を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から缶の重量を差し引いた重量とする。 2 瓶詰の場合 蓋を開き、2分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から容器の重量を差し引いた重量とする。
	注4：電位差滴定装置は20ml以上のビュレット容量を持つものとする。電極は、塩化物測定に適した指示電極（銀電極等）及び参照電極、又はこれらの複合型電極を用いる。 注5：モール法は、ろ過後赤みを帯びた色が残らないトマトジュースに適用する。 2 無塩可溶性固形分 可溶性固形分から食塩分を差し引いて得た値を無塩可溶性固形分とする。						
可溶性固形分	20℃において、糖用屈折計（許容差が±0.05%以内のもの）の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。						
固形量	1 缶詰の場合 缶詰を切り開き、2分間缶詰を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から缶の重量を差し引いた重量とする。 2 瓶詰の場合 蓋を開き、2分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から容器の重量を差し引いた重量とする。						

改 正 後			改 正 前																																																								
（適用の範囲） 第 1 条 （略） （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>食用精製加工油脂</td><td>動物油脂（水産動物油を含む。以下同じ。）<u>、</u>植物油脂又はこれらの混合油脂（以下「原料油脂」という。）に水素添加、分別又はエステル交換を<u>行つて</u>、融点を調整し、又は酸化安定性を付与したもので<u>あつて</u>、かつ、食用に適するように精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。）をしたものをいう。</td></tr><tr><td>水 素 添 加</td><td>（略）</td></tr><tr><td>分 別</td><td>（略）</td></tr><tr><td>エ ス テ ル 交 換</td><td>（略）</td></tr></table> （食用精製加工油脂の規格） 第 3 条 食用精製加工油脂の規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td rowspan="7">品 質</td><td>性 状</td><td>1 （略） 2 清澄であること（固状のものに<u>あつては</u>、融解時に清澄であること。）。</td></tr><tr><td>水 分</td><td>（略）</td></tr><tr><td>融点又は曇り点</td><td>（略）</td></tr><tr><td>酸 価</td><td>（略）</td></tr><tr><td>過 酸 化 物 価</td><td>（略）</td></tr><tr><td>原 材 料</td><td>（略）</td></tr><tr><td>添 加 物</td><td>（略）</td></tr></table>			用 語	定 義	食用精製加工油脂	動物油脂（水産動物油を含む。以下同じ。） <u>、</u> 植物油脂又はこれらの混合油脂（以下「原料油脂」という。）に水素添加、分別又はエステル交換を <u>行つて</u> 、融点を調整し、又は酸化安定性を付与したもので <u>あつて</u> 、かつ、食用に適するように精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。）をしたものをいう。	水 素 添 加	（略）	分 別	（略）	エ ス テ ル 交 換	（略）	区 分	基 準	品 質	性 状	1 （略） 2 清澄であること（固状のものに <u>あつては</u> 、融解時に清澄であること。）。	水 分	（略）	融点又は曇り点	（略）	酸 価	（略）	過 酸 化 物 価	（略）	原 材 料	（略）	添 加 物	（略）	（適用の範囲） 第 1 条 この規格は、食用精製加工油脂（食用植物油脂に該当するものを除く。）に適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>食用精製加工油脂</td><td>動物油脂（水産動物油を含む。以下同じ。）<u>、</u>植物油脂又はこれらの混合油脂（以下「原料油脂」という。）に水素添加、分別又はエステル交換を<u>行つて</u>、融点を調整し、又は酸化安定性を付与したもので<u>あつて</u>、かつ、食用に適するように精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。）をしたものをいう。</td></tr><tr><td>水 素 添 加</td><td>原料油脂にニッケル、銅等の触媒を加えて加熱し、水素を送入することにより、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の不飽和部の一部又は全部を飽和させる工程をいう。</td></tr><tr><td>分 別</td><td>原料油脂に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、遠心式、ろ過式又は滴下式による分離操作を行う工程をいう。</td></tr><tr><td>エ ス テ ル 交 換</td><td>原料油脂にナトリウムメトキシド、水酸化ナトリウム、酵素等の触媒を加えて加熱し、又は加熱しないで反応させ、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の脂肪酸配位を変えさせる工程をいう。</td></tr></table> （食用精製加工油脂の規格） 第 3 条 食用精製加工油脂の規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td rowspan="7">品 質</td><td>性 状</td><td>1 鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。 2 清澄であること（固状のものに<u>あつては</u>、融解時に清澄であること。）。</td></tr><tr><td>水 分</td><td>0.2%以下であること。</td></tr><tr><td>融点又は曇り点</td><td>表示している融点又は曇り点に適合していること。</td></tr><tr><td>酸 価</td><td>0.3以下であること。</td></tr><tr><td>過 酸 化 物 価</td><td>3.0以下であること。</td></tr><tr><td>原 材 料</td><td>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 植物油脂 2 動物油脂</td></tr><tr><td>添 加 物</td><td>1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定め</td></tr></table>			用 語	定 義	食用精製加工油脂	動物油脂（水産動物油を含む。以下同じ。） <u>、</u> 植物油脂又はこれらの混合油脂（以下「原料油脂」という。）に水素添加、分別又はエステル交換を <u>行つて</u> 、融点を調整し、又は酸化安定性を付与したもので <u>あつて</u> 、かつ、食用に適するように精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。）をしたものをいう。	水 素 添 加	原料油脂にニッケル、銅等の触媒を加えて加熱し、水素を送入することにより、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の不飽和部の一部又は全部を飽和させる工程をいう。	分 別	原料油脂に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、遠心式、ろ過式又は滴下式による分離操作を行う工程をいう。	エ ス テ ル 交 換	原料油脂にナトリウムメトキシド、水酸化ナトリウム、酵素等の触媒を加えて加熱し、又は加熱しないで反応させ、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の脂肪酸配位を変えさせる工程をいう。	区 分	基 準	品 質	性 状	1 鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。 2 清澄であること（固状のものに <u>あつては</u> 、融解時に清澄であること。）。	水 分	0.2%以下であること。	融点又は曇り点	表示している融点又は曇り点に適合していること。	酸 価	0.3以下であること。	過 酸 化 物 価	3.0以下であること。	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 植物油脂 2 動物油脂	添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定め
用 語	定 義																																																										
食用精製加工油脂	動物油脂（水産動物油を含む。以下同じ。） <u>、</u> 植物油脂又はこれらの混合油脂（以下「原料油脂」という。）に水素添加、分別又はエステル交換を <u>行つて</u> 、融点を調整し、又は酸化安定性を付与したもので <u>あつて</u> 、かつ、食用に適するように精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。）をしたものをいう。																																																										
水 素 添 加	（略）																																																										
分 別	（略）																																																										
エ ス テ ル 交 換	（略）																																																										
区 分	基 準																																																										
品 質	性 状	1 （略） 2 清澄であること（固状のものに <u>あつては</u> 、融解時に清澄であること。）。																																																									
	水 分	（略）																																																									
	融点又は曇り点	（略）																																																									
	酸 価	（略）																																																									
	過 酸 化 物 価	（略）																																																									
	原 材 料	（略）																																																									
	添 加 物	（略）																																																									
用 語	定 義																																																										
食用精製加工油脂	動物油脂（水産動物油を含む。以下同じ。） <u>、</u> 植物油脂又はこれらの混合油脂（以下「原料油脂」という。）に水素添加、分別又はエステル交換を <u>行つて</u> 、融点を調整し、又は酸化安定性を付与したもので <u>あつて</u> 、かつ、食用に適するように精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。）をしたものをいう。																																																										
水 素 添 加	原料油脂にニッケル、銅等の触媒を加えて加熱し、水素を送入することにより、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の不飽和部の一部又は全部を飽和させる工程をいう。																																																										
分 別	原料油脂に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、遠心式、ろ過式又は滴下式による分離操作を行う工程をいう。																																																										
エ ス テ ル 交 換	原料油脂にナトリウムメトキシド、水酸化ナトリウム、酵素等の触媒を加えて加熱し、又は加熱しないで反応させ、当該原料油脂のアシルグリセロール組成の脂肪酸配位を変えさせる工程をいう。																																																										
区 分	基 準																																																										
品 質	性 状	1 鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。 2 清澄であること（固状のものに <u>あつては</u> 、融解時に清澄であること。）。																																																									
	水 分	0.2%以下であること。																																																									
	融点又は曇り点	表示している融点又は曇り点に適合していること。																																																									
	酸 価	0.3以下であること。																																																									
	過 酸 化 物 価	3.0以下であること。																																																									
	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 植物油脂 2 動物油脂																																																									
	添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定め																																																									

					た食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3. 2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3. 3の規定に適合していること。
	内 容 量	(略)		内 容 量	2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。
表示	表 示 事 項	(略)	表示	表 示 事 項	表示重量に適合していること。
					食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定（名称、保存の方法、賞味期限、原材料名、添加物、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに原産国名については、食品表示基準第10条第1項前段（義務表示の対象から除かれる販売形態に係る部分に限る。）及び第4項並びに第11条第1項を除く。）に従うほか、次の事項を表示してあること。
					(1) 融点又は曇り点
					(2) 内容量
	表 示 の 方 法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、融点又は曇り点、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。		表 示 の 方 法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、融点又は曇り点、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。
		(1) 名称 「食用精製加工油脂」の文字の次に、括弧を付して、主たる工程として水素添加を行ったものに <u>あつては</u> 「硬化油」と、主たる工程として分別を行ったものに <u>あつては</u> 「分別油」と、主たる工程としてエステル交換を行ったものに <u>あつては</u> 「エステル交換油」と記載すること。			(1) 名称 「食用精製加工油脂」の文字の次に、括弧を付して、主たる工程として水素添加を行ったものに <u>あつては</u> 「硬化油」と、主たる工程として分別を行ったものに <u>あつては</u> 「分別油」と、主たる工程としてエステル交換を行ったものに <u>あつては</u> 「エステル交換油」と記載すること。
		(2) 融点又は曇り点 常温において固状のものに <u>あつては</u> 「融点」を、常温において液状のものに <u>あつては</u> 「曇り点」を、それぞれ整数値で記載すること。			(2) 融点又は曇り点 常温において固状のものに <u>あつては</u> 「融点」を、常温において液状のものに <u>あつては</u> 「曇り点」を、それぞれ整数値で記載すること。
		(3) 原材料名 使用した原材料を、「大豆油」、「パーム油」、「ラード」、「魚油」等とその最も一般的な名称を <u>もつて</u> 、原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載すること。ただし、「植物油脂」又は「動物油脂」の区分により記載することができる。			(3) 原材料名 使用した原材料を、「大豆油」、「パーム油」、「ラード」、「魚油」等とその最も一般的な名称を <u>もつて</u> 、原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載すること。ただし、「植物油脂」又は「動物油脂」の区分により記載することができる。
		(4) (略)			(4) 内容量 内容重量をグラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載すること。
	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。		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)			(1) 別記様式により行うこと。ただし、表示事項が別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りではない。
		(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格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			(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
					(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格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150cm²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。
表示禁止事項	(略)

	すること。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²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。
表示禁止事項	食品表示基準の規定に従うほか、表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語を表示していないこと。

(測定方法)

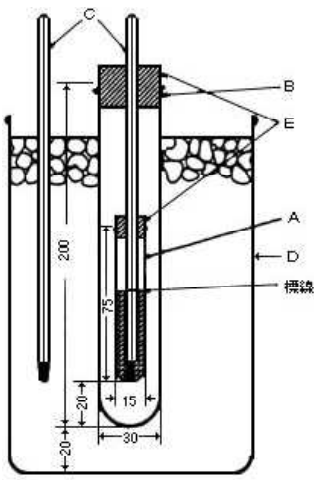
第4条 前条の規格における水分、融点、曇り点、酸価及び過酸化物価の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	(略)
融 点	(略)
曇 り 点	試料を無水硫酸ナトリウムを用いて完全に脱水してろ過し、80℃に加熱した後冷却し、約40℃と <u>なった</u> 時点でその4mlを小試験管に取り、これを別記図のように装置する。この場合、温度計は小試験管の底部に接触させる。ビーカーには砕いた氷と水（表示曇り点が10℃以上の場合）又は砕いた氷と氷重量の20%以上の塩化ナトリウム（表示曇り点が10℃以下の場合）を入れ、試料の温度が表示曇り点より20℃高い温度と <u>なった</u> 時点で、大試験管をビーカーに入れて冷却する。試料の温度が表示曇り点より5℃上になつてからは30秒おきに大試験管をビーカーから取り出し試料の曇りを見る。水銀球の周囲に曇りを認めたときの温度を試料の曇り点とする。
酸 価	(略)
過 酸 化 物 価	(略)

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分、融点、曇り点、酸価及び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
水 分	試料約5gをアルミ皿に正しく量りとり、105℃で1時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
融 点	試料を調製した毛細管を温度計の下部に密着させ、これらの下端をそろえる。次に、この温度計を蒸留水を満たしたビーカー中に浸し、ビーカーの水をかくはんしながら加熱し、試料が毛細管中で上昇し始める温度を融点とする。
曇 り 点	試料を無水硫酸ナトリウムを用いて完全に脱水してろ過し、80℃に加熱した後冷却し、約40℃と <u>なつた</u> 時点でその4mlを小試験管に取り、これを別記図のように装置する。この場合、温度計は小試験管の底部に接触させる。ビーカーには砕いた氷と水（表示曇り点が10℃以上の場合）又は砕いた氷と氷重量の20%以上の塩化ナトリウム（表示曇り点が10℃以下の場合）を入れ、試料の温度が表示曇り点より20℃高い温度と <u>なつた</u> 時点で、大試験管をビーカーに入れて冷却する。試料の温度が表示曇り点より5℃上になつてからは30秒おきに大試験管をビーカーから取り出し試料の曇りを見る。水銀球の周囲に曇りを認めたときの温度を試料の曇り点とする。
酸 価	試料10～20gを150mlの三角フラスコに正しく量りとり、50～60℃までの温度で加熱溶解し、エチルアルコールとエチルエーテル1：1の混液50mlを加え溶解する。次に、フェノールフタレインを指示薬として0.1mol/L水酸化カリウム溶液で滴定し、指示薬の変色が30秒間続いたときを中和点として、次式により酸価を求める。 $\text{酸価} = \frac{0.1\text{mol/L 水酸化カリウム溶液使用量 (ml)} \times 5.61}{\text{量りとした試料の量 (g)}}$
過 酸 化 物 価	試料約5gを共栓三角フラスコに正しく量りとり、これにイソオクタン・酢酸混液（イソオクタン及び酢酸を2：3の容量の割合で混合したもの）50mlを加えて均一に溶解する。次に、フラスコ内の空気を窒素ガス又は二酸化炭素で置換し、窒素ガス又は二酸化炭素を通して新たに煮沸した水で作成した飽和ヨウ化カリウム溶液0.1mlを加え、直ちに共栓をして1分間緩やかに振り混ぜる。これに水30mlを加え、共栓をして5～10秒激しく振り混ぜ、でん粉溶液を指示薬として、0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウ

		ム標準液で滴定する。なお、本試験に先立って空試験を行い、でん粉溶液で青色にならないことを確認した後、次式により過酸化物価を算出する。 $\text{過酸化物価 (meq/kg)} = \frac{A \times F}{S} \times 10$ S = 試料の採取量 (g) A = 0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液の使用量 (ml) F = 0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液のファクター																				
別記図 (略)		別記図  A : 小試験管 B : 大試験管 C : 温度計 D : ビーカー (2 L のもの) E : コルクせん (直径15mm、30mmそれぞれ1個) (単位 mm)																				
別記様式 (第3条関係) (略)		別記様式 (第3条関係) <table><tr><td>名</td><td>称</td></tr><tr><td>融</td><td>点</td></tr><tr><td>曇</td><td>り 点</td></tr><tr><td>原 材 料</td><td>名</td></tr><tr><td>添 加 物</td><td></td></tr><tr><td>内 容 量</td><td></td></tr><tr><td>賞 味 期 限</td><td></td></tr><tr><td>保 存 方 法</td><td></td></tr><tr><td>原 産 国 名</td><td></td></tr><tr><td>製 造 者</td><td></td></tr></table>	名	称	融	点	曇	り 点	原 材 料	名	添 加 物		内 容 量		賞 味 期 限		保 存 方 法		原 産 国 名		製 造 者	
名	称																					
融	点																					
曇	り 点																					
原 材 料	名																					
添 加 物																						
内 容 量																						
賞 味 期 限																						
保 存 方 法																						
原 産 国 名																						
製 造 者																						

改 正 後		改 正 前	
（適用の範囲） 第1条 （略） （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。		（適用の範囲） 第1条 この規格は、異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖に適用する。 （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
異 性 化 液 糖	でん粉をアミラーゼ等の酵素又は酸により加水分解して得られた主としてぶどう糖からなる糖液を、グルコースイソメラーゼ又はアルカリにより異性化したぶどう糖又は果糖を主成分とする液状の糖であって、果糖含有率（糖のうちの果糖の割合をいう。以下同じ。）が50%未満のもの（以下「ぶどう糖果糖液糖」という。）、50%以上90%未満のもの（以下「果糖ぶどう糖液糖」という。）及び90%以上のもの（以下「高果糖液糖」という。）をいう。	異 性 化 液 糖	でん粉をアミラーゼ等の酵素又は酸により加水分解して得られた主としてぶどう糖からなる糖液を、グルコースイソメラーゼ又はアルカリにより異性化したぶどう糖又は果糖を主成分とする液状の糖であつて、果糖含有率（糖のうちの果糖の割合をいう。以下同じ。）が50%未満のもの（以下「ぶどう糖果糖液糖」という。）、50%以上90%未満のもの（以下「果糖ぶどう糖液糖」という。）及び90%以上のもの（以下「高果糖液糖」という。）をいう。
砂糖混合異性化液糖	（略）	砂糖混合異性化液糖	ぶどう糖果糖液糖に当該ぶどう糖果糖液糖の糖の量を超えない量の砂糖を加えたもの（以下「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」という。）、果糖ぶどう糖液糖に当該果糖ぶどう糖液糖の糖の量を超えない量の砂糖を加えたもの（以下「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」という。）及び高果糖液糖に当該高果糖液糖の糖の量を超えない量の砂糖を加えたもの（以下「砂糖混合高果糖液糖」という。）をいう。
（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
糖 分	（略）	糖 分	70%以上であること。
電気伝導率灰分	（略）	電気伝導率灰分	0.05%以下であること。
果 糖 含 有 率	（略）	果 糖 含 有 率	35%以上であり、かつ、表示含有率に適合していること。

質	品	糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合	果糖含有率が40%未満のものに <u>あつては</u> 15%以下、40%以上50%未満のものに <u>あつては</u> 8%以下、50%以上のものに <u>あつては</u> 6%以下であること。
		水素イオン濃度	(略)
		着色度	(略)
		濁度	(略)
		原材料	(略)
		添加物	(略)
		内容量	(略)
表	表示事項	(略)	
	表示の方法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、果糖含有率、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 ぶどう糖果糖液糖に <u>あつては</u> 「ぶどう糖果糖液糖」と、果糖ぶどう糖液糖に <u>あつては</u> 「果糖ぶどう糖液糖」と、高果糖液糖に <u>あつては</u> 「高果糖液糖」と記載すること。 (2) 果糖含有率 果糖含有率を実含有率を上回らない5の整数倍の数値により、パーセントの単位を <u>もつて</u> 、単位を明記して記載すること。ただし、42%以上45%未満のものに <u>あつては</u> 42%と記載してもよい。 (3)・(4) (略)	

質	品	糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合	果糖含有率が40%未満のものに <u>あつては</u> 15%以下、40%以上50%未満のものに <u>あつては</u> 8%以下、50%以上のものに <u>あつては</u> 6%以下であること。
		水素イオン濃度	pH3.5以上6.0以下であること。
		着色度	0.20以下であること。
		濁度	0.15以下であること。
		原材料	でん粉以外のものを使用していないこと。
		添加物	使用していないこと。
		内容量	表示重量に適合していること。
表	表示事項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定（名称、保存の方法、賞味期限、原材料名、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに原産国名については、食品表示基準第10条第1項前段（義務表示の対象から除かれる販売形態に係る部分に限る。）及び第4項並びに第11条第1項を除く。）に従うほか、次の事項を表示してあること。 (1) 果糖含有率 (2) 内容量	
	表示の方法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、果糖含有率、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 ぶどう糖果糖液糖に <u>あつては</u> 「ぶどう糖果糖液糖」と、果糖ぶどう糖液糖に <u>あつては</u> 「果糖ぶどう糖液糖」と、高果糖液糖に <u>あつては</u> 「高果糖液糖」と記載すること。 (2) 果糖含有率 果糖含有率を実含有率を上回らない5の整数倍の数値により、パーセントの単位を <u>もつて</u> 、単位を明記して記載すること。ただし、42%以上45%未満のものに <u>あつては</u> 42%と記載してもよい。 (3) 原材料名 「でん粉」と記載すること。 (4) 内容量 内容重量をグラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して	

示		
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、日本工業規格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 <u>あつては</u> 、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。	
表示禁止事項	(略)	

示		記載すること。
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) 別記様式により行うこと。ただし、表示事項が別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りではない。 (2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。 (3) 表示に用いる文字は、日本工業規格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 <u>あつては</u> 、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。	
表示禁止事項	食品表示基準の規定に従うほか、含有する糖の一部の名称を他の糖に比べて誇大に表示する用語（当該糖の糖全体に対する含有率をパーセントの単位で、当該糖の名称の表示の文字と同程度の大きさで付してあるものを除く。）及び表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語を表示していないこと。	

(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
品	糖	分	(略)
	電気伝導率	灰分	(略)
	糖のうちの砂糖	の割合	(略)
	水素イオン濃度		(略)
	着	色	度 (略)
	質	濁	度 (略)
	原	材	料 (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。

区	分	基	準
品	糖	分	70%以上であること。
	電気伝導率	灰分	0.05%以下であること。
	糖のうちの砂糖	の割合	10%以上であり、かつ、表示含有率に適合していること。
	水素イオン濃度		pH3.5以上6.0以下であること。
	着	色	度 0.20以下であること。
	質	濁	度 0.15以下であること。
	原	材	料 でん粉、異性化液糖及び砂糖以外のものを使用していないこと。

	添 加 物	(略)
	内 容 量	(略)
表	表 示 事 項	(略)
	表 示 の 方 法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、異性化液糖の果糖含有率、砂糖含有率、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖に<u>あつては</u>「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖に<u>あつては</u>「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖に<u>あつては</u>「砂糖混合高果糖液糖」と記載すること。 (2) 異性化液糖の果糖含有率 異性化液糖の果糖含有率を実含有率を上回らない5の整数倍の数値により、パーセントの単位を<u>もって</u>、単位を明記して記載すること。 ただし、42%以上45%未満のものに<u>あつては</u>42%と記載してもよい。 (3) 砂糖含有率 糖のうちの砂糖の割合を実含有率を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位を<u>もって</u>、単位を明記して記載すること。 (4)・(5) (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)

表	添 加 物	使用していないこと。
	内 容 量	表示重量に適合していること。
	表 示 事 項	食品表示基準の規定（名称、保存の方法、賞味期限、原材料名、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに原産国名については、食品表示基準第10条第1項前段（義務表示の対象から除かれる販売形態に係る部分に限る。）及び第4項並びに第11条第1項を除く。）に従うほか、次の事項を表示してあること。 (1) 異性化液糖の果糖含有率 (2) 砂糖含有率 (3) 内容量
示	表 示 の 方 法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、異性化液糖の果糖含有率、砂糖含有率、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖に<u>あつては</u>「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖に<u>あつては</u>「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖に<u>あつては</u>「砂糖混合高果糖液糖」と記載すること。 (2) 異性化液糖の果糖含有率 異性化液糖の果糖含有率を実含有率を上回らない5の整数倍の数値により、パーセントの単位を<u>もつて</u>、単位を明記して記載すること。 ただし、42%以上45%未満のものに<u>あつては</u>42%と記載してもよい。 (3) 砂糖含有率 糖のうちの砂糖の割合を実含有率を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位を<u>もつて</u>、単位を明記して記載すること。 (4) 原材料名 「でん粉、砂糖」又は「異性化液糖、砂糖」と記載すること。 (5) 内容量 内容重量をグラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載すること。
	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) 別記様式により行うこと。ただし、表示事項が別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りではない。

		(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格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 <u>あつては</u> 、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。
表示禁止事項	(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・2 (略)
	3 糖組成比の測定 (1)～(4) (略)

		(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。 (3) 表示に用いる文字は、日本工業規格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 <u>あつては</u> 、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。
表示禁止事項	第3条の規格の表示禁止事項と同じ。	

(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 装置 (1) 屈折率の測定 屈折計を使用する。 (2) 糖組成比の測定 カラム恒温槽及びデータ処理装置が備えられている示差屈折率検出器付き高速液体クロマトグラフを使用する。 2 屈折率の測定 試料中の気泡が測定に影響を及ぼす場合には、遠心分離を行う。測定は、20～40℃の一定温度で3回行い、その平均値を求める。 3 糖組成比の測定 (1) 混合標準液の調製 60℃±2℃、3kPa以下で3時間乾燥させた果糖（純度99%以上のもの）、ぶどう糖、しょ糖、麦芽糖一水和物（純度98%以上のもの）及びマルトトリオース（純度97%以上のもの）を、試料の糖組成となるように、かつ、合計糖重量が約10gとなるように正確に量り、水に溶解して100mlに定容し、混合標準溶液とする。 (2) 試験液の調製 試料を糖重量が約10gとなるように正確に量り、水に溶解して100mlに定容し、その一部をメンブランフィルター（孔径が0.45μm又はこれより小さいもので、各溶液のろ過に適したもの）でろ過したろ液を試験液とする。 (3) 高速液体クロマトグラフの条件 ア 分析カラム 内径7.8～8.0mm、長さ300～500mmのステンレス管に

	(5) 糖組成比の計算 次式により試験液中の糖分に占める各糖の百分率（Cx）を求める。 $Cx = Rx \times (\text{試験液のクロマトグラムの各糖のピークの面積百分率})$ なお、Rxは各糖の補正係数で、次式により求める。ただし、<u>しょ糖</u>、麦芽糖及びマルトトリオース以外の多糖類の補正係数は1とし、麦芽糖一水和物の補正係数は麦芽糖の補正係数に換算すること。 $Rx = (\text{混合標準液の各糖の重量百分率} / \text{混合標準液のクロマトグラムの各糖のピークの面積百分率})$ 4 (略) 注1～注3：(略)		陽イオン交換樹脂を充填したもの イ 保護カラム 使用する場合には、分析カラムと同じ樹脂を充填したもの ウ カラム温度 20℃以上の一定温度 エ 移動相 水 オ 流速 0.5～1 ml/分 カ 注入量 5～10 μ l (4) ピーク面積の計算 各糖のピーク面積をデータ処理装置を使用して求める。 (5) 糖組成比の計算 次式により試験液中の糖分に占める各糖の百分率（Cx）を求める。 $Cx = Rx \times (\text{試験液のクロマトグラムの各糖のピークの面積百分率})$ なお、Rxは各糖の補正係数で、次式により求める。ただし、<u>しょ糖</u>、麦芽糖及びマルトトリオース以外の多糖類の補正係数は1とし、麦芽糖一水和物の補正係数は麦芽糖の補正係数に換算すること。 $Rx = (\text{混合標準液の各糖の重量百分率} / \text{混合標準液のクロマトグラムの各糖のピークの面積百分率})$ 4 糖分の求め方 2及び3で求めた値に基づき、国際標準化機構が定める糖分の測定方法（ISO1743：1982）により、糖分（%）を求める。この場合において、硫酸灰分量は、電気伝導率灰分の基準値（0.05%）とする。 注1：試験に用いる水は、日本工業規格K 0557（1998）（以下「JIS K0557」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、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。
電気伝導率灰分	(略)		電気伝導率灰分 1 装置 電気伝導率計を使用する。 2 電気伝導率の測定 糖分量が$31.3 \text{ g} \pm 0.4 \text{ g}$となるように試料を量りとり、水で溶解して100mlに定容したものを試験液とし、20℃における試験液と水の電気伝導率（mS/m）を測定する。 3 電気伝導率灰分の計算 2で測定した値に基づき、次式により電気伝導率灰分を算出する。 $\text{電気伝導率灰分（\%）} = 6 \times 10^{-4} \times (\text{試験液の電気伝導率（mS/m）} \times 10 - 0.35 \times \text{水の電気伝導率（mS/m）} \times 10)$ 注1：試験に用いる水は、JIS K 0557に規定するA 2又は同等以上のもの

					とする。 注2：試験に用いるガラス製体積計は、JIS R 3505に規定するクラスA又は同等以上のものとする。
果糖、ぶどう糖及び砂糖含有率	(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填カラム法（試料にしょ糖を含まない場合に限る。）により測定する。 1 装置 カラム恒温槽及びデータ処理装置が備えられている示差屈折率検出器付き高速液体クロマトグラフを使用する。 2 混合標準液の調製 60℃±2℃、3 kPa以下で3時間乾燥させた果糖（純度99%以上のもの）、ぶどう糖及びしょ糖を各糖の濃度が0.03～5（w／v）%の範囲内となるように正確に量りとり、50（v／v）%のエタノール（陽イオン交換樹脂充填カラム法による場合は水）で溶解し、100mlに定容する。各糖ごとに5種類の濃度の混合標準溶液を調製する。 3 試験液の調製 試料約6 gを正確に量りとり、50（v／v）%のエタノール（陽イオン交換樹脂充填カラム法による場合は水）で溶解し、100mlに定容する。その溶液の一部をメンブランフィルター（孔径が0.45μm又はこれより小さいもので、各溶液のろ過に適したもの）でろ過したろ液を試験液とする。 4 高速液体クロマトグラフの条件 (1) アミノカラム法による場合 ア 分析カラム 内径4.6mm、長さ250mmのステンレス管にポリビニルアルコールゲルにペンタエチレンヘキサミンを化学結合したものを充填したもの又はこれと同等の分離能力を有するもの イ 保護カラム 使用する場合には、分析カラムと同じ充填剤を充填したもの ウ カラム温度 20℃以上の一定温度 エ 移動相 約75（v／v）%のアセトニトリル（高速液体クロマトグラフ用のもの） オ 流速 1ml／分程度 カ 注入量 5～10μl（試験液及び混合標準液の注入量は同量とする） (2) 陽イオン交換樹脂充填カラム法による場合 ア 分析カラム 内径7.8～8.0mm、長さ300～500mmのステンレス管に陽イオン交換樹脂を充填したもの イ 保護カラム 使用する場合には、分析カラムと同じ樹脂を充填したもの	

			ウ カラム温度 20℃以上の一定温度 エ 移動相 水 オ 流速 0.5～1 ml／分 カ 注入量 5～10 μ l（試験液及び混合標準液の注入量は同量とする） 5 検量線の作成 混合標準液の各糖のピーク面積をデータ処理装置により求め、各糖の濃度とピーク面積から原点を含めない1次関数の検量線を作成する。この場合において、試験液の各糖の濃度は、検量線の内挿点とする。 6 試料中の各糖の濃度の計算 データ処理装置により求めた試験液の各糖のピーク面積をそれぞれの検量線に代入して、試験液中の各糖の濃度を求め、次式により試料中の各糖の濃度を算出する。 試料中の各糖の濃度（％）＝$A \times 100 / B$ （注）Aは検量線から求めた試験液中の各糖の濃度（（w／v）％）とし、Bは試料の採取量（g） 7 各糖の含有率の計算 6で求めた値から試料中の果糖、ぶどう糖及びびしょ糖の重量を算出し、試料中の糖の重量に対する各糖の重量の百分比を各糖の含有率とする。 注1：試験に用いる水は、JIS K 0557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、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、JIS R 3505に規定するクラスA又は同等以上のものとする。
糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合	（略）	糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合	果糖、ぶどう糖及び砂糖含有率の項で求めた値に基づき、次式により糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合を算出する。 糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合（％）＝$100（％） - （果糖含有率（％） + ぶどう糖含有率（％））$
水素イオン濃度	（略）	水素イオン濃度	試料を無水物換算で30 gとなるように量りとり、水を加えて100mlに定容した後、ガラス電極水素イオン濃度測定器によって測定した示度の20℃における値を水素イオン濃度とする。 注1：試験に用いる水は、JIS K 0557に規定するA 2又は同等以上のものとする。 注2：試験に用いるガラス製体積計は、JIS R 3505に規定するクラスA又は同等以上のものとする。

着 色 度	(略)
濁 度	(略)

別記様式（第 3 条及び第 4 条関係）
(略)

備考

- 異性化液糖にあつては、この様式中「異性化液糖の果糖含有率」及び「砂糖含有率」を省略すること。
- 砂糖混合異性化液糖にあつては、この様式中「果糖含有率」を省略すること。
- ・ 4 (略)
- 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。
- (略)
- 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 8～10 (略)

着 色 度	試料を無水物換算で30 g となるように量りとり、水を加えて100mlに定容する。この液について光電分光光度計により液層10cmの波長420nm及び同720nmにおける吸光度を測定し、両波長における吸光度の差を着色度とする。 注 1：試験に用いる水は、JIS K 0557に規定する A 2 又は同等以上のものとする。 注 2：試験に用いるガラス製体積計は、JIS R 3505に規定するクラス A 又は同等以上のものとする。
濁 度	着色度を測定したときの720nmにおける吸光度を濁度とする。

別記様式（第 3 条及び第 4 条関係）

名 称
果 糖 含 有 率
異性化液糖の果糖含有率
砂 糖 含 有 率
原 材 料 名
内 容 量
賞 味 期 限
保 存 方 法
原 産 国 名
製 造 者

備考

- 異性化液糖にあつては、この様式中「異性化液糖の果糖含有率」及び「砂糖含有率」を省略すること。
- 砂糖混合異性化液糖にあつては、この様式中「果糖含有率」を省略すること。
- この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。
- 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とすること。
- 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- この様式は、縦書とすることができる。
- この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示する

ことができる。

（下線部は改正部分）

改 正 後	改 正 前												
（適用の範囲） 第 1 条 （略） （定義） 第 2 条 （略）	（適用の範囲） 第 1 条 この規格は、ハム類（骨付きハム、ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム及びラックスハムをいう。以下同じ。）に適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>骨 付 き ハ ム</td><td>次に掲げるものをいう。 1 豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬^{せき}し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 2 1を湯煮し、又は蒸煮したもの 3 サイドベーコンのももを切り取り、骨付きのまま整形したもの 4 1、2又は3をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</td></tr><tr><td>ボンレスハム</td><td>次に掲げるものをいう。 1 豚のももを整形し、塩漬^{せき}し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬^{せき}し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</td></tr><tr><td>ロ ー ス ハ ム</td><td>次に掲げるものをいう。 1 豚のロース肉を整形し、塩漬^{せき}し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</td></tr><tr><td>ショルダーハム</td><td>次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉を整形し、塩漬^{せき}し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</td></tr><tr><td>ラックスハム</td><td>次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬^{せき}し、ケーシング等で包装した</td></tr></table>	用 語	定 義	骨 付 き ハ ム	次に掲げるものをいう。 1 豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬 ^{せき} し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 2 1を湯煮し、又は蒸煮したもの 3 サイドベーコンのももを切り取り、骨付きのまま整形したもの 4 1、2又は3をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	ボンレスハム	次に掲げるものをいう。 1 豚のももを整形し、塩漬 ^{せき} し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	ロ ー ス ハ ム	次に掲げるものをいう。 1 豚のロース肉を整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	ショルダーハム	次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉を整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	ラックスハム	次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した
用 語	定 義												
骨 付 き ハ ム	次に掲げるものをいう。 1 豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬 ^{せき} し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 2 1を湯煮し、又は蒸煮したもの 3 サイドベーコンのももを切り取り、骨付きのまま整形したもの 4 1、2又は3をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの												
ボンレスハム	次に掲げるものをいう。 1 豚のももを整形し、塩漬 ^{せき} し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの												
ロ ー ス ハ ム	次に掲げるものをいう。 1 豚のロース肉を整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの												
ショルダーハム	次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉を整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの												
ラックスハム	次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した												

(骨付きハムの規格)
第3条 (略)

(ボンレスハム、ロースハム及びショルダーハムの規格)
第4条 ボンレスハム、ロースハム及びショルダーハムの規格は、次のとおりとする。

区分	基準		
	特級	上級	標準
品位	(略)	(略)	(略)

後、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの
2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの

(骨付きハムの規格)
第3条 骨付きハムの規格は、次のとおりとする。

区分		基準
品位	品	1 形態がおおむね良好で、損傷及び汚れが目立たないこと。 2 色沢がおおむね良好であること。 3 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質がおおむね良好で、液汁の分離がほとんどなく、赤肉と脂肪の割合がおおむね適当であること。
	赤肉中の粗たん白質	16.5%以上であること。
原材料	原料肉	豚のもも肉（骨付きのものに限る。）以外のものを使用していないこと。
	原料肉以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 2 香辛料
添加物		1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法
内容量		表示重量に適合していること。

(ボンレスハム、ロースハム及びショルダーハムの規格)
第4条 ボンレスハム、ロースハム及びショルダーハムの規格は、次のとおりとする。

区分	基準		
	特級	上級	標準
品位	1 形態が優良で、損	1 形態が良好で、損	1 形態がおおむね良

赤肉中の粗たん白質	(略)	(略)	16.5%以上であること。ただし、結着材料を使用したものに <u>あつて</u> は、17.0%以上であること。
製品中の結着材料	(略)	(略)	(略)
原材料	原料肉	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 ボンレスハムに <u>あつて</u> は豚のもも肉 2 ロースハムに <u>あつて</u> は豚のロース肉 3 ショルダーハムに <u>あつて</u> は豚の肩肉	
	原料肉以外の原材料	(略)	(略)
添加物	(略)		
内容量	(略)		

(ラックスハムの規格)
第5条 (略)

		傷及び汚れがないこと。 2 色沢が優良であること。 3 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が優良で液汁の分離がないこと。	傷及び汚れがないこと。 2 色沢が良好であること。 3 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が良好で液汁の分離がないこと。	好で、損傷及び汚れが目立たないこと。 2 色沢がおおむね良好であること。 3 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着がおおむね良好で液汁の分離がほとんどないこと。
赤肉中の粗たん白質		18.0%以上であること。	16.5%以上であること。	16.5%以上であること。 ただし、結着材料を使用したものに <u>あつて</u> は、17.0%以上であること。
製品中の結着材料		－	－	1%以下であること。
原材料	原料肉	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 ボンレスハムに <u>あつて</u> は豚のもも肉 2 ロースハムに <u>あつて</u> は豚のロース肉 3 ショルダーハムに <u>あつて</u> は豚の肩肉		
	原料肉以外の原材料	前条の規格の原料肉以外の原材料と同じ。	同左	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 2 香辛料 3 結着材料 植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白
添加物		前条の規格の添加物と同じ。		
内容量		前条の規格の内容量と同じ。		

(ラックスハムの規格)
第5条 ラックスハムの規格は、次のとおりとする。

区分	基準
品位	第3条の規格の品位と同じ。

	赤肉中の粗たん白質	第3条の規格の赤肉中の粗たん白質と同じ。
	原材料	豚の肩肉、ロース肉又はもも肉以外のものを使用していないこと。
	原料肉以外の原材料	第3条の規格の原料肉以外の原材料と同じ。
	添加物	第3条の規格の添加物と同じ。
	内容量	第3条の規格の内容容量と同じ。
(測定方法)	(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。	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	(1) ケルダール法	
ア 測定の手順	ア 測定の手順	
(7) 試料の分解	(7) 試料の分解	
a 出力可変式分解台（最大出力においてビーカーに入れた100mlの水を5分以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。）を用いる場合	a 出力可変式分解台（最大出力においてビーカーに入れた100mlの水を5分以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。）を用いる場合	
葉包紙に試料約1.0gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、300ml容ケルダールフラスコに葉包紙ごと入れ、分解促進剤（硫酸カリウムと硫酸銅（Ⅱ）五水和物を9：1の割合で混合したもの。以下同じ。）10g及び硫酸10mlを加える。出力可変式分解台で泡立ちが穏やかになるまで弱く加熱し、その後出力を最大にする。分解液が清澄になった後、さらに約90分間加熱を続ける。全加熱時間は2時間以上とする。分解終了後、室温まで放冷し、水50ml（試料の蒸留を(イ)のcの自動蒸留装置で行う場合は20ml）を加えて分解物を溶解する。空試験については、葉包紙のみをケルダールフラスコに入れ、同様の操作を行う。	葉包紙に試料約1.0gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、300ml容ケルダールフラスコに葉包紙ごと入れ、分解促進剤（硫酸カリウムと硫酸銅（Ⅱ）五水和物を9：1の割合で混合したもの。以下同じ。）10g及び硫酸10mlを加える。出力可変式分解台で泡立ちが穏やかになるまで弱く加熱し、その後出力を最大にする。分解液が清澄になった後、さらに約90分間加熱を続ける。全加熱時間は2時間以上とする。分解終了後、室温まで放冷し、水50ml（試料の蒸留を(イ)のcの自動蒸留装置で行う場合は20ml）を加えて分解物を溶解する。空試験については、葉包紙のみをケルダールフラスコに入れ、同様の操作を行う。	
b 加熱ブロック分解装置（420℃において分解チューブに入れた50mlの水を2分30秒以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。）を用いる場合	b 加熱ブロック分解装置（420℃において分解チューブに入れた50mlの水を2分30秒以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。）を用いる場合	
葉包紙に試料約1.0gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、250～300ml容分解チューブに葉包紙ごと入れ、分解促進剤10g及び硫酸10mlを加える。200℃に設定した加熱ブロック分解装置で泡立ちが穏やかになるまで加熱し、その後420℃にする。分解液が清澄になった後、さらに約90分間加熱を続ける。分解終了後、室温まで放冷し、水20mlを加えて分解物を溶解する。空試験については、葉包紙のみを分解チューブに入れ、同様の操作を行う。	葉包紙に試料約1.0gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、250～300ml容分解チューブに葉包紙ごと入れ、分解促進剤10g及び硫酸10mlを加える。200℃に設定した加熱ブロック分解装置で泡立ちが穏やかになるまで加熱し、その後420℃にする。分解液が清澄になった後、さらに約90分間加熱を続ける。分解終了後、室温まで放冷し、水20mlを加えて分解物を溶解する。空試験については、葉包紙のみを分解チューブに入れ、同様の操作を行う。	
(イ) 蒸留	(イ) 蒸留	
a 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合	a 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合	
容量約300mlの蒸留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）にほう酸溶液（ほう酸を水で加温溶解し、1,000ml中に10～40gのほう酸を含むよう調製したもの。以下同じ。）25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95％エタノール200mlにプロモクレゾールグリーン0.15g及びメチルレッド0.10gを含むよう調製したもの。以下同じ。）2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液の <u>入った</u> ケルダールフラスコを蒸留装置に接続し、20g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45％水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上得られ	容量約300mlの蒸留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）にほう酸溶液（ほう酸を水で加温溶解し、1,000ml中に10～40gのほう酸を含むよう調製したもの。以下同じ。）25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95％エタノール200mlにプロモクレゾールグリーン0.15g及びメチルレッド0.10gを含むよう調製したもの。以下同じ。）2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液の <u>入った</u> ケルダールフラスコを蒸留装置に接続し、20g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45％水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上得られ	

るまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

b (略)

c 自動蒸留装置（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置をいい、自動蒸留装置と自動滴定装置（滴定の終点の判定を自動で行う装置で、20ml以上のビュレット容量を有するもの。以下同じ。）を組み合わせた装置を含む。以下同じ。）を用いる場合

捕集容器にほう酸溶液25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液に水30ml及び20g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、自動蒸留装置の操作方法に従い留液が100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。ただし、自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置では、装置の操作方法に従って蒸留する。

(㊦) 滴定

a 手動滴定（滴定の終点を指示薬の変色により目視で判定する方法）

塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いて得られた留液にあつては0.1mol/L硫酸で、パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いて得られた留液にあつては、0.025mol/L硫酸で25ml容ビュレットを用いて滴定する。液が緑色、汚無色を経て微灰赤色を呈したところを終点とする。滴定値は0.01mlまで記録する。空試験で得られた留液についても同様に滴定する。

b (略)

イ (略)

るまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

b パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

分解液を100ml容全量フラスコに水で洗い込み、定容としたものを供試液とする。捕集容器にほう酸溶液25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。供試液25mlを全量ピペットで蒸留管に入れ、6g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え供試液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

c 自動蒸留装置（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置をいい、自動蒸留装置と自動滴定装置（滴定の終点の判定を自動で行う装置で、20ml以上のビュレット容量を有するもの。以下同じ。）を組み合わせた装置を含む。以下同じ。）を用いる場合

捕集容器にほう酸溶液25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液に水30ml及び20g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、自動蒸留装置の操作方法に従い留液が100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。ただし、自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置では、装置の操作方法に従って蒸留する。

(㊦) 滴定

a 手動滴定（滴定の終点を指示薬の変色により目視で判定する方法）

塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いて得られた留液にあつては0.1mol/L硫酸で、パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いて得られた留液にあつては、0.025mol/L硫酸で25ml容ビュレットを用いて滴定する。液が緑色、汚無色を経て微灰赤色を呈したところを終点とする。滴定値は0.01mlまで記録する。空試験で得られた留液についても同様に滴定する。

b 自動滴定（滴定の終点の判定を自動で行う方法）

滴定装置の操作方法に従い、留液を0.05mol/L又は0.1mol/Lの硫酸で滴定する。空試験で得られた留液についても同様に滴定する。

イ 計算

(㊦) 塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いる場合

粗たん白質 (%) = $(T - B) \times F \times M \times A \times 2 / (1000 \times W) \times 6.25 \times 100$

(㊦) パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

粗たん白質 (%) = $(T - B) \times F \times M \times A \times 2 / (1000 \times W) \times 6.25 \times (100/25) \times 100$

T：試料溶液の滴定に要した滴定液の体積 (ml)

B：空試験の滴定に要した滴定液の体積 (ml)

F：滴定に用いた硫酸のファクター

M：窒素の原子量 14.007

A：滴定に用いた硫酸の濃度 (mol/L)

W：試料の測定重量 (g)

6.25：窒素－たん白質換算係数

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1～4：(略)

ア (略)

ア (略)

(7) 装置の操作方法に従って検量線を作成標準品（エチレンジアミン四酢酸（EDTA）（純度99%以上で窒素率が記載されたもの）、DL-アスパラギン酸（純度99%以上で窒素率が記載されたもの）又は他の同純度の標準品（ニコチン酸を除く。）を用いる。）を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。

(1) (略)

ウ (略)

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：空試験の滴定で 1 滴で明らかに終点を越える色を呈したときは、空試験の滴定値を 0 ml とする。

ア 燃焼法全窒素測定装置として、次の(ア)から(エ)までの能力を有するものを用いる。

ア 燃焼法全窒素測定装置として、次の(ア)から(エ)までの能力を有するものを用いる。

(7) 酸素（純度99.9%以上のもの）中で試料を熱分解するため、最低870℃以上の操作温度を保持できる燃焼炉を持つこと。

(4) 熱伝導度検出器による窒素 (N_2) の測定のため、遊離した窒素 (N_2) を他の燃焼生成物から分離することができる構造を持つこと。

(ウ) 窒素酸化物 (NO_x) を窒素 (N_2) に変換する機構を持つこと。

(e) ニコチン酸（純度99%以上のもの）を用いて10回繰り返し測定したときの窒素分の平均値が理論値 $\pm 0.15\%$ であり、相対標準偏差が1.3%以下であること。

(7) 装置の操作方法に従つて検量線を作成標準品（エチレンジアミン四酢酸（EDTA）（純度99%以上で窒素率が記載されたもの）、DL-アスパラギン酸（純度99%以上で窒素率が記載されたもの）又は他の同純度の標準品（ニコチン酸を除く。）を用いる。）を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。

(イ) 試料約200～500mgを0.1mgの単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定する。

検量線から窒素分を算出し、次式を用いて粗たん白質を求める。
粗たん白質 (%) = 6.25 × 窒素分 (%)

検量線から窒素分を算出し、次式を用いて粗たん白質を求める。

$$\text{粗たん白質 (\%)} = 6.25 \times \text{窒素分 (\%)}$$

改 正 後	改 正 前																
(適用の範囲) 第1条 (略) (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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>豆 乳</td><td>(略)</td></tr><tr><td>調 製 豆 乳</td><td>(略)</td></tr><tr><td>豆 乳 飲 料</td><td>次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味</td></tr></table>	用 語	定 義	豆 乳	(略)	調 製 豆 乳	(略)	豆 乳 飲 料	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味	(適用の範囲) 第1条 この規格は、豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料に適用する。 (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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>豆 乳</td><td>大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が8%以上のものをいう。</td></tr><tr><td>調 製 豆 乳</td><td>次に掲げるものをいう。 1 大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの 2 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの</td></tr><tr><td>豆 乳 飲 料</td><td>次に掲げるものをいう。 1 調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が4%以上のもの 2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味</td></tr></table>	用 語	定 義	豆 乳	大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が8%以上のものをいう。	調 製 豆 乳	次に掲げるものをいう。 1 大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの 2 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの	豆 乳 飲 料	次に掲げるものをいう。 1 調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が4%以上のもの 2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味
用 語	定 義																
豆 乳	(略)																
調 製 豆 乳	(略)																
豆 乳 飲 料	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味																
用 語	定 義																
豆 乳	大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が8%以上のものをいう。																
調 製 豆 乳	次に掲げるものをいう。 1 大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの 2 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの																
豆 乳 飲 料	次に掲げるものをいう。 1 調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が4%以上のもの 2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味																

原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつて大豆固形分が4%以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以上10%未満のものにあつては2%以上）のもの

原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつて大豆固形分が4%以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以上10%未満のものにあつては2%以上）のもの

（豆乳の規格）
第3条 （略）

（豆乳の規格）
第3条 豆乳の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	固有の色沢を有し、香味が良好であり、きょう雑物がほとんどなく、かつ、異味異臭がないこと。
大豆たん白質含有率	3.5%以上であること。
原 材 料	大豆以外のものを使用していないこと。
添 加 物	使用していないこと。
内 容 量	表示量に適合していること。
容 器 の 状 態	1 密封が完全で、かつ、外観が良好であること。 2 缶詰のものにあつては、内面塗料缶であつて適当な真空度を保持していること。 3 瓶詰のものにあつては、適当な真空度を保持していること。

（調製豆乳の規格）
第4条 （略）

（調製豆乳の規格）
第4条 調製豆乳の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	前条の規格の性状と同じ。
大豆たん白質含有率	2.8%以上であること。

	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1122 150 1361 427">原 材 料</td><td data-bbox="1361 150 2121 427"> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 大豆及び脱脂加工大豆（全たん白質含有量に占める水溶性たん白質の重量の割合が80%以上のものに限る。） 2 食用植物油脂 3 調味料 砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩 </td></tr> <tr> <td data-bbox="1122 427 1361 957">添 加 物</td><td data-bbox="1361 427 2121 957"> 1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法 </td></tr> <tr> <td data-bbox="1122 957 1361 1023">内 容 量</td><td data-bbox="1361 957 2121 1023">前条の規格の内容量と同じ。</td></tr> <tr> <td data-bbox="1122 1023 1361 1091">容 器 の 状 態</td><td data-bbox="1361 1023 2121 1091">前条の規格の容器の状態と同じ。</td></tr> </table>	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 大豆及び脱脂加工大豆（全たん白質含有量に占める水溶性たん白質の重量の割合が80%以上のものに限る。） 2 食用植物油脂 3 調味料 砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩	添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法	内 容 量	前条の規格の内容量と同じ。	容 器 の 状 態	前条の規格の容器の状態と同じ。
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 大豆及び脱脂加工大豆（全たん白質含有量に占める水溶性たん白質の重量の割合が80%以上のものに限る。） 2 食用植物油脂 3 調味料 砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩								
添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法								
内 容 量	前条の規格の内容量と同じ。								
容 器 の 状 態	前条の規格の容器の状態と同じ。								
（豆乳飲料の規格） 第5条 （略）	（豆乳飲料の規格） 第5条 豆乳飲料の規格は、次のとおりとする。 <table border="1"> <tr> <th data-bbox="1122 1187 1361 1252">区 分</th><th data-bbox="1361 1187 2121 1252">基 準</th></tr> <tr> <td data-bbox="1122 1252 1361 1318">性 状</td><td data-bbox="1361 1252 2121 1318">第3条の規格の性状と同じ。</td></tr> <tr> <td data-bbox="1122 1318 1361 1417">大豆たん白質含有率</td><td data-bbox="1361 1318 2121 1417">1.7%以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が5%以上のものにあつては0.9%以上）であること。</td></tr> <tr> <td data-bbox="1122 1417 1361 1465">原 材 料</td><td data-bbox="1361 1417 2121 1465">次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</td></tr> </table>	区 分	基 準	性 状	第3条の規格の性状と同じ。	大豆たん白質含有率	1.7%以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が5%以上のものにあつては0.9%以上）であること。	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
区 分	基 準								
性 状	第3条の規格の性状と同じ。								
大豆たん白質含有率	1.7%以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が5%以上のものにあつては0.9%以上）であること。								
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。								

		1 大豆、脱脂加工大豆（全たん白質含有量に占める水溶性たん白質の重量の割合が80%以上のものに限る。）及び粉末大豆たん白 2 食用植物油脂 3 調味料 砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩 4 風味原料 果実の搾汁、野菜の搾汁、コーヒー、ココア、牛乳、粉乳、穀類粉末、抹茶並びにこんぶの粉末及び抽出濃縮物 5 香辛料
	添 加 物	前条の規格の添加物と同じ。
	内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。
	容 器 の 状 態	第3条の規格の容器の状態と同じ。
（測定方法） （略）	（測定方法） 第6条 第3条から前条までの規格における大豆たん白質含有率の測定方法は、試料約5gを量りとり、ケルダール法により窒素の量を求め、これに5.71を乗じて得た値の試料重量に対する百分比を大豆たん白質含有率とするものとする。	

改 正 後	改 正 前																												
（適用の範囲） 第 1 条 （略） （定義） 第 2 条 （略）	（適用の範囲） 第 1 条 この規格は、マーガリン及びファットスプレッドに適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>マーガリン</td><td>食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないでつくられた可塑性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下同じ。）が80%以上のものをいう。</td></tr><tr><td>ファットスプレッド</td><td>次に掲げるものであって、油脂含有率が80%未満のものをいう。 1 食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないでつくられた可塑性のもの又は流動状のもの 2 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをしてつくられた可塑性のものであって、風味原料の原材料に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が2.5%未満であつて、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。</td></tr></table>	用 語	定 義	マーガリン	食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないでつくられた可塑性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下同じ。）が80%以上のものをいう。	ファットスプレッド	次に掲げるものであって、油脂含有率が80%未満のものをいう。 1 食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないでつくられた可塑性のもの又は流動状のもの 2 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをしてつくられた可塑性のものであって、風味原料の原材料に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が2.5%未満であつて、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。																						
用 語	定 義																												
マーガリン	食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないでつくられた可塑性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下同じ。）が80%以上のものをいう。																												
ファットスプレッド	次に掲げるものであって、油脂含有率が80%未満のものをいう。 1 食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないでつくられた可塑性のもの又は流動状のもの 2 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをしてつくられた可塑性のものであって、風味原料の原材料に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が2.5%未満であつて、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。																												
（マーガリンの規格） 第 3 条 マーガリンの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td>性状</td><td>鮮明な色調を有し、香味及び乳化の状態が良好であつて、異味異臭がないこと。</td></tr><tr><td>油脂含有率</td><td>（略）</td></tr><tr><td>乳脂肪含有率</td><td>（略）</td></tr><tr><td>水分</td><td>（略）</td></tr><tr><td>内容量</td><td>（略）</td></tr><tr><td>原材料</td><td>（略）</td></tr></table>	区 分	基 準	性状	鮮明な色調を有し、香味及び乳化の状態が良好であつて、異味異臭がないこと。	油脂含有率	（略）	乳脂肪含有率	（略）	水分	（略）	内容量	（略）	原材料	（略）	（マーガリンの規格） 第 3 条 マーガリンの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td>性状</td><td>鮮明な色調を有し、香味及び乳化の状態が良好であつて、異味異臭がないこと。</td></tr><tr><td>油脂含有率</td><td>80%以上であること。</td></tr><tr><td>乳脂肪含有率</td><td>40%未満であること。</td></tr><tr><td>水分</td><td>17.0%以下であること。</td></tr><tr><td>内容量</td><td>表示量に適合していること。</td></tr><tr><td>原材料</td><td>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食用油脂 2 乳及び乳製品</td></tr></table>	区 分	基 準	性状	鮮明な色調を有し、香味及び乳化の状態が良好であつて、異味異臭がないこと。	油脂含有率	80%以上であること。	乳脂肪含有率	40%未満であること。	水分	17.0%以下であること。	内容量	表示量に適合していること。	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食用油脂 2 乳及び乳製品
区 分	基 準																												
性状	鮮明な色調を有し、香味及び乳化の状態が良好であつて、異味異臭がないこと。																												
油脂含有率	（略）																												
乳脂肪含有率	（略）																												
水分	（略）																												
内容量	（略）																												
原材料	（略）																												
区 分	基 準																												
性状	鮮明な色調を有し、香味及び乳化の状態が良好であつて、異味異臭がないこと。																												
油脂含有率	80%以上であること。																												
乳脂肪含有率	40%未満であること。																												
水分	17.0%以下であること。																												
内容量	表示量に適合していること。																												
原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食用油脂 2 乳及び乳製品																												

添加物	(略)

（ファットスブレッドの規格）
第4条 ファットスブレッドの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	1 （略） 2 風味原料を加えたものに <u>あつては</u> 、風味原料固有の風味を有し、 <u>きょう雑物</u> をほとんど含まないこと。
油脂含有率	(略)
乳脂肪含有率	(略)
油脂含有率及び水分の合計量	(略)
内容量	(略)
原材料	(略)

	3 食塩 4 カゼイン及び植物性たん白 5 砂糖類 6 香辛料
添加物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法

（ファットスブレッドの規格）
第4条 ファットスブレッドの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	1 鮮明な色調を有し、香味及び乳化の状態が良好であり、異味異臭がないこと。 2 風味原料を加えたものに <u>あつては</u> 、風味原料固有の風味を有し、 <u>きょう雑物</u> をほとんど含まないこと。
油脂含有率	80%未満であり、かつ、表示含有率に適合していること。
乳脂肪含有率	40%未満であり、かつ、油脂中50%未満であること。
油脂含有率及び水分の合計量	85%（砂糖類、蜂蜜又は風味原料を加えたものにあっては、65%）以上であること。
内容量	表示量に適合していること。
原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食用油脂 2 乳及び乳製品 3 砂糖類 4 糖アルコール 還元水あめ、還元麦芽糖水あめ及び粉末還元麦芽糖水あめ 5 蜂蜜 6 風味原料

添加物	(略)

(測定方法)

第5条 前2条の規格における油脂含有率、乳脂肪含有率及び水分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
油脂含有率	1 砂糖類又は風味原料を含まないマーガリン類に<u>あつて</u>は、試料1.0～1.5 gを50mlのビーカーに量りとり、エチルエーテルで分液漏斗中に洗い込み、無水硫酸ナトリウムを加えて脱水し、250mlの三角フラスコにろ過し、エチルエーテルを除去した後、105℃で20～30分間乾燥して得たものの試料重量に対する百分比を油脂含有率とする。 2 砂糖類又は風味原料を含んだマーガリン類に<u>あつて</u>は、試料2.5～3.0 gを50mlのビーカーに量りとり、エチルアルコール 2mlを加えて良くかきまぜながら、さらに濃塩酸10mlを加えて十分に混和した後、時計皿で<u>覆つて</u>70～80℃の水浴中で時々かきまぜながら30～40分間加熱する。放冷後、内容物をエチルアルコール 8ml、エチルエーテル25mlでマジョニア管に順次洗い込み、30秒間激しく振りまぜた後、石油エーテル25mlを加えて30秒間激しく振りまぜた後静置し、溶剤層を250mlビーカーに移す。<u>残つた</u>水層をさらにエチルエーテル15ml、石油エーテル15mlの混液で2回抽出し同じく溶剤層を先のビーカーに移し、エーテル混液を除去した後、105℃で20～30分間乾燥して得たものの試料重量に対する百分比を油脂含有率とする。
乳脂肪含有率	(略)

	7 調味料 食塩及び食酢 8 カゼイン及び植物性たん白 9 ゼラチン 10 でん粉及びデキストリン
添加物	前条の規格の添加物と同じ。

(測定方法)

第5条 前2条の規格における油脂含有率、乳脂肪含有率及び水分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
油脂含有率	1 砂糖類又は風味原料を含まないマーガリン類に<u>あつて</u>は、試料1.0～1.5 gを50mlのビーカーに量りとり、エチルエーテルで分液漏斗中に洗い込み、無水硫酸ナトリウムを加えて脱水し、250mlの三角フラスコにろ過し、エチルエーテルを除去した後、105℃で20～30分間乾燥して得たものの試料重量に対する百分比を油脂含有率とする。 2 砂糖類又は風味原料を含んだマーガリン類に<u>あつて</u>は、試料2.5～3.0 gを50mlのビーカーに量りとり、エチルアルコール 2mlを加えて良くかきまぜながら、さらに濃塩酸10mlを加えて十分に混和した後、時計皿で<u>覆つて</u>70～80℃の水浴中で時々かきまぜながら30～40分間加熱する。放冷後、内容物をエチルアルコール 8ml、エチルエーテル25mlでマジョニア管に順次洗い込み、30秒間激しく振りまぜた後、石油エーテル25mlを加えて30秒間激しく振りまぜた後静置し、溶剤層を250mlビーカーに移す。<u>残つた</u>水層をさらにエチルエーテル15ml、石油エーテル15mlの混液で2回抽出し同じく溶剤層を先のビーカーに移し、エーテル混液を除去した後、105℃で20～30分間乾燥して得たものの試料重量に対する百分比を油脂含有率とする。
乳脂肪含有率	試料0.500～0.550 gを50ml三角フラスコに量りとり、0.5mol／L水酸化カリウムエチルアルコール溶液 5 mlを加え、沸騰水浴中で10分間けん化する。これにグリセリン 1 mlを加え、煮沸して大部分のエチルアルコールを除去する。そのフラスコを98～100℃の乾燥器中で約 1 時間保持してエチルアルコールを完全に除去し、直ちに硫酸カリウム飽和溶液15mlを振りまぜながら加える。次に、約20℃に冷却し、さらに25%硫酸0.5ml、やし油石けん液 1 ml及び精製けい藻土約0.1 gを振りまぜながら加える。この内容物をひだ付きろ紙を用いてろ過し、目盛付き試験管に正確にろ液12.5mlを取る。これを100mlの丸底フラスコに移し、目盛付き試験管は 5mlの蒸留水で洗浄し、その洗浄液も同じ丸底フラスコに加えて蒸留する。その留液 11mlを、正確に、目盛付き試験管に取り、50mlの三角フラスコに移し、その目盛付き試験管は10mlの蒸留水で洗浄し、その洗液も同じ三角フラスコに加える。次に、フェノールフタレインを指示薬として0.5ml加え、0.01mol／L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。空試験については、試料の代わり

				に局方カカオ脂0.500 gを用いて同様に滴定する。次式によって酪酸価を算出し、これに5を乗じた値を乳脂肪含有率とする。 酪酸価＝（A－B）× f A：本試験における0.01mol／L水酸化ナトリウム溶液の滴定量（ml） B：空試験における0.01mol／L水酸化ナトリウム溶液の滴定量（ml） f：本試験で使用した試料の g 数によって別表に示す係数 別表 <table><tr><th>試料</th><th>係数</th><th>試料</th><th>係数</th></tr><tr><td>0.500 ～ 0.501</td><td>1.40</td><td>0.526 ～ 0.529</td><td>1.33</td></tr><tr><td>0.502 ～ 0.505</td><td>1.39</td><td>0.530 ～ 0.533</td><td>1.32</td></tr><tr><td>0.506 ～ 0.509</td><td>1.38</td><td>0.534 ～ 0.537</td><td>1.31</td></tr><tr><td>0.510 ～ 0.513</td><td>1.37</td><td>0.538 ～ 0.541</td><td>1.30</td></tr><tr><td>0.514 ～ 0.517</td><td>1.36</td><td>0.542 ～ 0.545</td><td>1.29</td></tr><tr><td>0.518 ～ 0.521</td><td>1.35</td><td>0.546 ～ 0.550</td><td>1.28</td></tr><tr><td>0.522 ～ 0.525</td><td>1.34</td><td></td><td></td></tr></table> （注） やし油石けん液の調製 精製やし油50 gを300mlのフラスコにとり、95％（V／V）エチルアルコール50ml及び75％（W／V）水酸化カリウム溶液20mlを加え、沸騰水浴中で15分間けん化する。さらに煮沸して大部分のエチルアルコールを留去し、そのフラスコを105～110℃の乾燥器中で約1時間保持してエチルアルコールを完全に除去し、この石けん液を蒸留水に溶かして500mlとする。	試料	係数	試料	係数	0.500 ～ 0.501	1.40	0.526 ～ 0.529	1.33	0.502 ～ 0.505	1.39	0.530 ～ 0.533	1.32	0.506 ～ 0.509	1.38	0.534 ～ 0.537	1.31	0.510 ～ 0.513	1.37	0.538 ～ 0.541	1.30	0.514 ～ 0.517	1.36	0.542 ～ 0.545	1.29	0.518 ～ 0.521	1.35	0.546 ～ 0.550	1.28	0.522 ～ 0.525	1.34		
試料	係数	試料	係数																																	
0.500 ～ 0.501	1.40	0.526 ～ 0.529	1.33																																	
0.502 ～ 0.505	1.39	0.530 ～ 0.533	1.32																																	
0.506 ～ 0.509	1.38	0.534 ～ 0.537	1.31																																	
0.510 ～ 0.513	1.37	0.538 ～ 0.541	1.30																																	
0.514 ～ 0.517	1.36	0.542 ～ 0.545	1.29																																	
0.518 ～ 0.521	1.35	0.546 ～ 0.550	1.28																																	
0.522 ～ 0.525	1.34																																			
水分	（略）	水分	1 測定 （1） ガラスビーカー（日本工業規格R 3503（2007）（以下「JIS R 3503」という。）に規定する100ml容のもの。以下同じ。）を用いる場合 ア 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。）に海砂（粒径が300～850 μ mのもの。以下同じ。）約20 g 及び混和用ガラス棒を入れたガラスビーカーを入れ、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時間加熱する。ガラスビーカーをデシケーター（JIS R 3503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 試料2～3 gを恒量を求めたガラスビーカーに量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定し、ガラス棒で海砂と混和する。 ウ あらかじめ105℃に設定した乾燥器に試料を入れたガラスビーカーを入れ、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時間加熱する。 エ ガラスビーカーをデシケーターに移し替え、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。 (2) アルミニウム製ひょう量皿（下径直径50mm以上、高さ40mm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105℃に設定した乾燥器に、海砂20 g 及び混和用ガラス棒を入れ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105℃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 試料 2 ～ 3 g を恒量を求めたひょう量皿に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定し、ガラス棒で海砂と混和する。 ウ 試料を入れたひょう量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、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 時間加熱する。 エ 乾燥器内でひょう量皿に蓋をし、デシケーターに移し替え、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。 2 計算 水分（％）＝ { $W_1 - (W_2 - W_0)$ } ／ $W_1 \times 100$ W_0：乾燥容器の重量（g） W_1：乾燥前の試料の重量（g） W_2：乾燥後の試料と乾燥容器の重量（g）
--	--	--	--	--

（下線部分は改正部分）

改 正 後	改 正 前																
（適用の範囲） 第1条 （略） （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>チルドミートボール</td><td>次に掲げるいずれかのものを包装したもので<u>あって</u>、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1・2 （略）</td></tr><tr><td>臓器及び可食部分</td><td>（略）</td></tr><tr><td>つ な ぎ</td><td>（略）</td></tr></table> （チルドミートボールの規格） 第3条 チルドミートボールの規格は、次のとおりとする。	用 語	定 義	チルドミートボール	次に掲げるいずれかのものを包装したもので <u>あって</u> 、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1・2 （略）	臓器及び可食部分	（略）	つ な ぎ	（略）	（適用の範囲） 第1条 この規格は、チルドミートボールに適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>チルドミートボール</td><td>次に掲げるいずれかのものを包装したもので<u>あつて</u>、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。以下同じ。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたもの</td></tr><tr><td>臓器及び可食部分</td><td>肝臓、腎臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。</td></tr><tr><td>つ な ぎ</td><td>パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</td></tr></table> （チルドミートボールの規格） 第3条 チルドミートボールの規格は、次のとおりとする。	用 語	定 義	チルドミートボール	次に掲げるいずれかのものを包装したもので <u>あつて</u> 、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。以下同じ。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたもの	臓器及び可食部分	肝臓、腎臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。	つ な ぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
用 語	定 義																
チルドミートボール	次に掲げるいずれかのものを包装したもので <u>あって</u> 、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1・2 （略）																
臓器及び可食部分	（略）																
つ な ぎ	（略）																
用 語	定 義																
チルドミートボール	次に掲げるいずれかのものを包装したもので <u>あつて</u> 、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。以下同じ。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたもの																
臓器及び可食部分	肝臓、腎臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。																
つ な ぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。																

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	(略)	(略)
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～6 (略)	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～10 (略)
	7 調味料 砂糖類、蜂蜜、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん、米発酵調味料等 8・9 (略)	
添 加 物	1～3 (略)	

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	色沢、香味及び性状が優良であること。	色沢、香味及び性状が良好であること。
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食肉 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉及び家きん肉 2 臓器及び可食部分 牛及び豚の脂肪層 3 食肉製品 ベーコン類及びハム類 4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵（粉末卵を含む。以下同じ。）、粉乳、乳たん白及び粗ゼラチン 5 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類 6 食用油脂 7 調味料 砂糖類、蜂蜜、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん、米発酵調味料等 8 乳製品 チーズ 9 香辛料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食肉 上級の基準と同じ。 2 臓器及び可食部分 牛、豚、馬、めん羊及び家きんの皮、舌、横隔膜及び脂肪層 3 食肉製品 上級の基準と同じ。 4 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 5 つなぎ 上級の基準と同じ。 6 野菜等 上級の基準と同じ。 7 食用油脂 8 調味料 上級の基準と同じ。 9 乳製品 上級の基準と同じ。 10 香辛料
添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規	

食肉	原材料及び添加物（ソースを加えたものに <u>あつて</u> は、ソースを除く。以下同じ。）に占める重量の割合が70%以上であること。ただし、卵及び野菜等の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%以上のものに <u>あつて</u> は、食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。	(略)
肉様の組織を有する植物性たん白	(略)	(略)
つなぎ（卵を除く。）	(略)	
粗脂肪	製品（ソースを加えたものに <u>あつて</u> は、ソースを除く。）に占める重量の割合が25%以下であること。	
内 容 量	(略)	
容器又は包装の状態	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものに <u>あつて</u> は、耐熱性を有する資材を用いて密封されていること。	

(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。

	定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法	
食肉	原材料及び添加物（ソースを加えたものに <u>あつて</u> は、ソースを除く。以下同じ。）に占める重量の割合が70%以上であること。ただし、卵及び野菜等の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%以上のものに <u>あつて</u> は、食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。	原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超えていること。
肉様の組織を有する植物性たん白	含まないこと。	原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であること。
つなぎ（卵を除く。）	原材料及び添加物に占める重量の割合が15%以下であること。	
粗脂肪	製品（ソースを加えたものに <u>あつて</u> は、ソースを除く。）に占める重量の割合が25%以下であること。	
内 容 量	表示重量に適合していること。	
容器又は包装の状態	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものに <u>あつて</u> は、耐熱性を有する資材を用いて密封されていること。	

(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) 試料の調製

ア 試料を磨砕して均一とする。

イ ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去した後に調製する。

- ## (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 硫酸ナトリウム15 gを入れた円筒ろ紙に調製した試料4 gを正確に量りとり、ガラス棒で硫酸ナトリウムと試料を混合し均一とする。ガラス棒を入れたまま円筒ろ紙に試料を覆うように脱脂綿を入れ、定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷する。

ウ アの抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、イの円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器（JIS R 3503に規定するもの又は同等以上のもの）の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。

エ 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後、ひょう量する。

- ### (3) 計算

粗脂肪含量は、次式によつて計算する。

$$\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{\text{抽出後の抽出用フラスコの重量 (g)} - \text{抽出前の抽出用フラスコの重量 (g)}}{\text{試料の重量 (g)}} \times 100$$

注1：恒温水槽の温度は、約55℃を目安とする。

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。

改 正 後	改 正 前														
（適用の範囲） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略）	（適用の範囲） 第1条 この規格は、ジャム及びマーマレードに適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>ジ ャ ム 類</td><td>次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 2 1に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの</td></tr><tr><td>ジ ャ ム</td><td>ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。</td></tr><tr><td>マ ー マ レ ー ド</td><td>ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。</td></tr><tr><td>ゼ リ ー</td><td>ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。</td></tr><tr><td>プレザーブスタイル</td><td>ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は2つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。</td></tr><tr><td>果 実 等 含 有 率</td><td>原料として使用した果実等（マーマレードにおいて、使用した果皮の果実全体に対する割合が通常の果実が有する果皮の割合を超える場合にあっては、その超える部分に相当する果皮を除く。）及びその搾汁の重量の製品の重量に対する割合をいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	ジ ャ ム 類	次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 2 1に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの	ジ ャ ム	ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。	マ ー マ レ ー ド	ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。	ゼ リ ー	ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。	プレザーブスタイル	ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は2つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。	果 実 等 含 有 率	原料として使用した果実等（マーマレードにおいて、使用した果皮の果実全体に対する割合が通常の果実が有する果皮の割合を超える場合にあっては、その超える部分に相当する果皮を除く。）及びその搾汁の重量の製品の重量に対する割合をいう。
用 語	定 義														
ジ ャ ム 類	次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 2 1に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの														
ジ ャ ム	ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。														
マ ー マ レ ー ド	ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。														
ゼ リ ー	ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。														
プレザーブスタイル	ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は2つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。														
果 実 等 含 有 率	原料として使用した果実等（マーマレードにおいて、使用した果皮の果実全体に対する割合が通常の果実が有する果皮の割合を超える場合にあっては、その超える部分に相当する果皮を除く。）及びその搾汁の重量の製品の重量に対する割合をいう。														

(規格)

第3条 ジャム及びマーマレードの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
内 容 物 の 品 位	(略)	(略)
可 溶 性 固 形 分	(略)	
果 実 等 含 有 率	1 ジャムに <u>あつては</u> 、45%以上であること。 2 マーマレードに <u>あつては</u> 、30%以上であること。	1 ジャムに <u>あつては</u> 、33%以上であること。 2 マーマレードに <u>あつては</u> 、20%以上であること。
原 材 料	(略)	
添 加 物	(略)	

(規格)

第3条 ジャム及びマーマレードの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
内 容 物 の 品 位	1 香味及び色沢が優良であること。 2 ゼリー化の程度が適当で、病虫害痕及びへたその他のきょう雑物がないものであること。 3 プレザーブスタイルにあつては、果実、果肉等の形及び量が適当で、果実、果肉等の大きさがそろっていること。 4 マーマレードにあつては、果皮の分布が均一であること。	1 香味及び色沢が良好であること。 2 ゼリー化の程度がおおむね適当で、病虫害痕及びへたその他のきょう雑物がほとんどないものであること。 3 プレザーブスタイルにあつては、果実、果肉等の形及び量がおおむね適当で、果実、果肉等の大きさがおおむねそろっていること。 4 マーマレードにあつては、果皮の分布がおおむね均一であること。
可 溶 性 固 形 分	40%以上であること。	
果 実 等 含 有 率	1 ジャムに <u>あつては</u> 、45%以上であること。 2 マーマレードに <u>あつては</u> 、30%以上であること。	1 ジャムに <u>あつては</u> 、33%以上であること。 2 マーマレードに <u>あつては</u> 、20%以上であること。
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 果実等 2 砂糖類 3 糖アルコール 4 蜂蜜 5 酒類 6 かんきつ類の果汁（含有率が4%以下である場合に限る。）	
添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006） 3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。	

			2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法
内 容 量	表示重量に適合していること。	内 容 量	表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態	1 瓶詰及び缶詰のものに<u>あつては</u>、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、外観が良好であること。 2 缶詰のものに<u>あつては</u>、内面塗装缶を使用していること。 3 瓶詰及び缶詰以外のものに<u>あつては</u>、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されていること。	容器又は包装の状態	1 瓶詰及び缶詰のものに<u>あつては</u>、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、外観が良好であること。 2 缶詰のものに<u>あつては</u>、内面塗装缶を使用していること。 3 瓶詰及び缶詰以外のものに<u>あつては</u>、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されていること。
(測定方法) 第4条 前条の規格における可溶性固形分の測定に<u>当たっては</u>、20℃における糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表すものとする。		(測定方法) 第4条 前条の規格における可溶性固形分の測定に<u>当たっては</u>、20℃における糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表すものとする。	

改 正 後	改 正 前																												
（目的） 第 1 条 （略） （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>流通行程</td><td>（略）</td></tr><tr><td>定温管理</td><td>（略）</td></tr><tr><td>定温管理の温度条件</td><td>定温管理を行うために<u>認証流通行程管理者又は認証外国流通行程管理者</u>が定めた流通に係る各施設（配送車を含む。）内における温度及び温度範囲をいう。</td></tr><tr><td>定温管理流通加工食品</td><td>（略）</td></tr><tr><td>定温管理流通弁当</td><td>（略）</td></tr><tr><td>定温管理情報</td><td>（略）</td></tr></table> （定温管理流通弁当の規格） 第 3 条 （略）	用 語	定 義	流通行程	（略）	定温管理	（略）	定温管理の温度条件	定温管理を行うために <u>認証流通行程管理者又は認証外国流通行程管理者</u> が定めた流通に係る各施設（配送車を含む。）内における温度及び温度範囲をいう。	定温管理流通加工食品	（略）	定温管理流通弁当	（略）	定温管理情報	（略）	（目的） 第 1 条 この規格は、定温管理流通加工食品の流通の方法についての基準等を定めることを目的とする。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>流通行程</td><td>加工食品製造後の保管又は出荷の時点から、販売店において一般消費者に販売されるまでの一連の流通の行程をいう。</td></tr><tr><td>定温管理</td><td>加工食品の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として流通行程中の当該加工食品の温度を一定に管理することをいう。</td></tr><tr><td>定温管理の温度条件</td><td>定温管理を行うために<u>認定流通行程管理者（農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律第175号）第14条第 3 項又は同法第19条の 3 第 3 項の規定による認定を受けた流通行程管理者又は外国生産行程管理者をいう。）</u>が定めた流通に係る各施設（配送車を含む。）内における温度及び温度範囲をいう。</td></tr><tr><td>定温管理流通加工食品</td><td>定温管理された加工食品をいう。</td></tr><tr><td>定温管理流通弁当</td><td>定温管理流通加工食品のうち、弁当その他の調理食品であって米飯を用いたもの（加熱調理することを前提としたものを除く。）をいう。</td></tr><tr><td>定温管理情報</td><td>次に掲げる情報をいう。 (1) 定温管理の目的 (2) 定温管理の温度条件</td></tr></table> （定温管理流通弁当の規格） 第 3 条 定温管理流通弁当の流通の方法についての基準は、次のとおりとする。 (1) 定温管理の温度条件について、当該弁当の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として、理化学検査、微生物試験及び官能検査の結果に基づき、流通行程における当該弁当の温度が16℃から22℃までの範囲に維持されるよう定められていること。 (2) 流通行程において、当該弁当が(1)で定められた定温管理の温度条件に従って、一貫して管理されていること。 (3) 当該弁当の定温管理情報について、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。	用 語	定 義	流通行程	加工食品製造後の保管又は出荷の時点から、販売店において一般消費者に販売されるまでの一連の流通の行程をいう。	定温管理	加工食品の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として流通行程中の当該加工食品の温度を一定に管理することをいう。	定温管理の温度条件	定温管理を行うために <u>認定流通行程管理者（農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律第175号）第14条第 3 項又は同法第19条の 3 第 3 項の規定による認定を受けた流通行程管理者又は外国生産行程管理者をいう。）</u> が定めた流通に係る各施設（配送車を含む。）内における温度及び温度範囲をいう。	定温管理流通加工食品	定温管理された加工食品をいう。	定温管理流通弁当	定温管理流通加工食品のうち、弁当その他の調理食品であって米飯を用いたもの（加熱調理することを前提としたものを除く。）をいう。	定温管理情報	次に掲げる情報をいう。 (1) 定温管理の目的 (2) 定温管理の温度条件
用 語	定 義																												
流通行程	（略）																												
定温管理	（略）																												
定温管理の温度条件	定温管理を行うために <u>認証流通行程管理者又は認証外国流通行程管理者</u> が定めた流通に係る各施設（配送車を含む。）内における温度及び温度範囲をいう。																												
定温管理流通加工食品	（略）																												
定温管理流通弁当	（略）																												
定温管理情報	（略）																												
用 語	定 義																												
流通行程	加工食品製造後の保管又は出荷の時点から、販売店において一般消費者に販売されるまでの一連の流通の行程をいう。																												
定温管理	加工食品の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として流通行程中の当該加工食品の温度を一定に管理することをいう。																												
定温管理の温度条件	定温管理を行うために <u>認定流通行程管理者（農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律第175号）第14条第 3 項又は同法第19条の 3 第 3 項の規定による認定を受けた流通行程管理者又は外国生産行程管理者をいう。）</u> が定めた流通に係る各施設（配送車を含む。）内における温度及び温度範囲をいう。																												
定温管理流通加工食品	定温管理された加工食品をいう。																												
定温管理流通弁当	定温管理流通加工食品のうち、弁当その他の調理食品であって米飯を用いたもの（加熱調理することを前提としたものを除く。）をいう。																												
定温管理情報	次に掲げる情報をいう。 (1) 定温管理の目的 (2) 定温管理の温度条件																												

- | | |
|--|--|
| | <p>ア インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</p> <p>イ 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</p> <p>ウ 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法</p> <p>エ 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</p> |
|--|--|