

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
日本農林規格 JAS 1419 : <u>2024</u> トマト加工品 Processed tomato products	日本農林規格 JAS 1419 : <u>2019</u> トマト加工品 Processed tomato products
1 (略)	1 (略)
2 引用規格 次に掲げる引用規格は、この規格に引用されることによって、<u>その一部又は全部がこの規格の要求事項を構成している</u>。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 (略)	2 引用規格 次に掲げる規格は、この規格に引用されることによって、この規格の<u>規定の一部を構成する</u>。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 (略)
3 用語及び定義 この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。	3 用語及び定義 この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。
3.1 トマト 完熟した赤色の、又は赤みを帯びたトマト（<i>Lycopersicum esculentum</i> P. Mill）の<u>果実</u>	3.1 トマト 完熟した赤色の、又は赤みを帯びたトマト（<i>Lycopersicum esculentum</i> P. Mill）の<u>果実</u>。
3.2 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<u>もの</u>	3.2 濃縮トマト トマト<u>(3.1)</u>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<u>もの</u>。
3.3 トマトジュース <u>次に掲げるもの</u> a) トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの又はこれに食塩を加えた<u>もの</u> b) 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻した<u>もの</u>又はこれに食塩を加えた<u>もの</u>	3.3 トマトジュース <u>次のいずれかのもの</u>。 a) トマト<u>(3.1)</u>を破碎して搾汁し、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<u>もの</u>。 b) 濃縮トマト<u>(3.2)</u>を希釈して搾汁の状態に戻した<u>もの</u>又はこれに食塩を加えた<u>もの</u>。
3.4 トマトミックスジュース <u>次に掲げるもの</u> a) 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碎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<u>もの</u>を加えた<u>もの</u> b) トマトジュースを主原料とするもので、a)に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁	3.4 トマトミックスジュース <u>次のいずれかのもの</u>。 a) トマトジュース<u>(3.3)</u>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碎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<u>もの</u>を加えた<u>もの</u>。 b) トマトジュース<u>(3.3)</u>を主原料とするもので、a)に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類

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<u>もの</u> 3.5 トマトピューレー <u>次に掲げるもの</u> a) 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が 24 %未満の<u>もの</u> b) a)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<u>もの</u> 3.6 トマトペースト <u>次に掲げるもの</u> a) 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が 24 %以上の<u>もの</u> b) a)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<u>もの</u> 3.7 トマトケチャップ <u>次に掲げるもの</u> a) 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<u>もの</u> b) a)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<u>もの</u> 3.8 トマトソース <u>次に掲げるもの</u> a) 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<u>もの</u> b) a)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<u>もの</u> 3.9 チリソース <u>次に掲げるもの</u> a) 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<u>もの</u> b) a)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<u>もの</u> 3.10 全形	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<u>もの。</u> 3.5 トマトピューレー <u>次のいずれかのもの。</u> a) 濃縮トマト <u>(3.2)</u> のうち、無塩可溶性固形分が 24 %未満の<u>もの。</u> b) a)にトマト <u>(3.1)</u> 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<u>もの。</u> 3.6 トマトペースト <u>次のいずれかのもの。</u> a) 濃縮トマト <u>(3.2)</u> のうち、無塩可溶性固形分が 24 %以上の<u>もの。</u> b) a)にトマト <u>(3.1)</u> 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<u>もの。</u> 3.7 トマトケチャップ <u>次のいずれかのもの。</u> a) 濃縮トマト <u>(3.2)</u> 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<u>もの。</u> b) a)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<u>もの。</u> 3.8 トマトソース <u>次のいずれかのもの。</u> a) 濃縮トマト <u>(3.2)</u> 又はこれに皮を除去して刻んだトマト <u>(3.1)</u> 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<u>もの。</u> b) a)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<u>もの。</u> 3.9 チリソース <u>次のいずれかのもの。</u> a) トマト <u>(3.1)</u> 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<u>もの。</u> b) a)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<u>もの。</u> 3.10 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

3.11

立方形

全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のもの

3.12

充填液

次に掲げるもの

- a) 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
b) a)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

3.13

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

3.14

不定形

全形を不定形に破砕したもの

3.15

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

4 品質

4.1 トマトジュース

トマトジュースの品質は、表 1 の品質基準に適合していなければならない。

表 1—トマトジュースの品質基準

<u>区分</u>	<u>基準</u>
<u>性状</u>	<u>次による。</u> <u>a) 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> <u>b) 粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、粘ちょう性が適度であること。</u> <u>c) きょう雑物がほとんどないこと。</u>
<u>無塩可溶性固形分</u>	<u>5.2 及び 5.3 によって試験したとき、4.5 %以上であること。</u>
<u>原材料</u>	<u>次のもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>a) トマト〔使用するトマトのリコピン（リコペンともいう。）量は、有機溶媒で抽出した後吸光度法によって測定したとき、7×10 mg/kg 以上であること。〕</u>

果皮を除去し、又は除去しないトマト (3.1) 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。

3.11

立方形

全形 (3.10) をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のもの。

3.12

充填液

次のいずれかのもの。

- a) トマトジュース (3.3)、トマトピューレー (3.5) 又はトマトペースト (3.6) 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。
b) a)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。

3.13

固形トマト

全形 (3.10) 若しくは立方形 (3.11) 等の形状のトマト (3.1) に充填液 (3.12) を加え、又は加えないで加熱殺菌したもの。

3.14

不定形

全形 (3.10) を不定形に破砕したもの。

3.15

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 (3.1) 以外の野菜類の重量の製品の重量に占める割合。

4 品質

4.1 トマトジュース

（新設）

4.1.1 性状

性状は、次による。

- a) 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭があつてはならない。
b) 粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、粘ちょう性が適度でなければならない。
c) きょう雑物がほとんどないこととする。

4.1.2 無塩可溶性固形分

無塩可溶性固形分は、5.2 及び 5.3 によって試験したとき、4.5 %以上とする。

4.1.3 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) トマト〔使用するトマトのリコピン（リコペンともいう。）量は、有機溶媒で抽出した後吸光度法によって測定したとき、7×10 mg/kg 以上とする。〕

	b) <u>濃縮トマト（使用する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って測定したとき、無塩可溶性固形分 4.5 % に換算して 7×10 mg/kg 以上であること。）</u> c) <u>食塩</u>
添加物	<u>使用していないこと。</u>
内容量	<u>表示量に適合していること。</u>

4.2 トマトミックスジュース

トマトミックスジュースの品質は、**表 2** の品質基準に適合していなければならない。

表 2—トマトミックスジュースの品質基準

区分	基準
性状	<u>表 1 の性状の基準による。</u>
無塩可溶性固形分	<u>5.2 及び 5.3 によって試験したとき、4.5 %以上であること。</u>
トマト以外の野菜類の搾汁の割合	<u>10 %以上であること。</u>
原材料	<u>次のもの以外のものを使用していないこと。</u> a) <u>トマトジュース〔使用するトマトジュースのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法によって測定したとき、7×10 mg/kg 以上であること。（濃縮トマトを希釈してトマトジュースとする場合にあっては、濃縮トマトのリコピン量は、無塩可溶性固形分 4.5 % に換算して 7×10 mg/kg 以上であること。）〕</u> b) <u>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</u> c) <u>食塩</u> d) <u>香辛料</u> e) <u>砂糖類</u> f) <u>レモン果汁</u>
添加物	<u>次による。</u> a) <u>CODEX STAN 192 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。</u> b) <u>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。</u> c) <u>a)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って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。</u>

b) 濃縮トマト（使用する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って測定したとき、無塩可溶性固形分 4.5 % に換算して 7×10 mg/kg 以上とする。）

c) 食塩

4.1.4 添加物

添加物は、使用してはならない。

4.1.5 内容量

内容量は、表示量に適合していなければならない。

4.2 トマトミックスジュース

（新設）

4.2.1 性状

性状は、4.1.1 による。

4.2.2 無塩可溶性固形分

無塩可溶性固形分は、5.2 及び 5.3 によって試験したとき、4.5 %以上とする。

4.2.3 トマト以外の野菜類の搾汁の割合

トマト以外の野菜類の搾汁の割合は、10 %以上とする。

4.2.4 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

a) トマトジュース〔使用するトマトジュースのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法によって測定したとき、7×10 mg/kg 以上とする。（濃縮トマトを希釈してトマトジュースとする場合にあっては、濃縮トマトのリコピン量は、無塩可溶性固形分 4.5 % に換算して 7×10 mg/kg 以上とする。）〕

b) 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

c) 食塩

d) 香辛料

e) 砂糖類

f) レモン果汁

4.2.5 添加物

添加物は、次による。

a) CODEX STAN 192 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なければならない。

b) 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なければならない。

c) a)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なければならない。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 1 の内容量の基準による。

4.3 トマトピューレー及びトマトペースト

トマトピューレー及びトマトペーストの品質は、表 3 の品質基準に適合していなければならない。

表 3—トマトピューレー及びトマトペーストの品質基準

区分	基準
性状	表 1 の性状の基準による。
無塩可溶性固形分	5.2 及び 5.3 によって試験したとき、トマトピューレーにあつては 8 % 以上 24 % 未満、トマトペーストにあつては 24 % 以上であること。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) トマト〔使用する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って測定したとき、7×10 mg/kg 以上であること。(濃縮トマトを使用して製造する場合にあつては、濃縮トマトのリコピン量は、無塩可溶性固形分 4.5 % に換算して 7×10 mg/kg 以上であること。)] b) 食塩
添加物	トマトピューレーにあつては使用していないこと。トマトペーストにあつては表 2 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	次による。 a) 密封が完全で、かつ、外観が良好であること。 b) 缶詰及び瓶詰のものにあつては、適度な真空度を保持していること。 c) 缶詰のものにあつては、内面塗装缶であること。

4.4 トマトケチャップ

トマトケチャップの品質は、表 4 の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

- 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。

4.2.6 内容量

内容量は、4.1.5 による。

4.3 トマトピューレー及びトマトペースト

(新設)

4.3.1 性状

性状は、4.1.1 による。

4.3.2 無塩可溶性固形分

無塩可溶性固形分は、5.2 及び 5.3 によって試験したとき、トマトピューレーにあつては 8 % 以上 24 % 未満、トマトペーストにあつては 24 % 以上とする。

4.3.3 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a)** トマト〔使用する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って測定したとき、7×10 mg/kg 以上とする。(濃縮トマトを使用して製造する場合にあつては、濃縮トマトのリコピン量は、無塩可溶性固形分 4.5 % に換算して 7×10 mg/kg 以上とする。)]

b) 食塩

4.3.4 添加物

トマトピューレーにあつては使用してはならない。トマトペーストにあつては 4.2.5 による。

4.3.5 内容量

内容量は、4.1.5 による。

4.3.6 容器の状態

容器は、次による。

- a)** 密封が完全で、かつ、外観が良好でなければならない。
- b)** 缶詰及び瓶詰のものにあつては、適度な真空度を保持していなければならない。
- c)** 缶詰のものにあつては、内面塗装缶でなければならない。

4.4 トマトケチャップ

トマトケチャップの品質は、表 1 の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表4 トマトケチャップの等級ごとの品質基準

区分	基準	
	特級	標準
性状	(略)	<u>表1</u> の性状の基準による。
可溶性固形分	<u>5.3</u> によって試験したとき、30%以上であること。	<u>5.3</u> によって試験したとき、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	次のもの以外のもを使用していないこと。 a) 濃縮トマト（使用する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って測定したとき、無塩可溶性固形分4.5%に換算して7×10 mg/kg 以上であること。） b)～g) (略)	
添加物	<u>表2</u> の添加物の基準による。	
内容量	<u>表1</u> の内容量の基準による。	
容器の状態	<u>表3</u> の容器の状態の基準による。	

4.5 トマトソース

トマトソースの品質は、表5の品質基準に適合していなければならない。

表5 トマトソースの品質基準

区分	基準
性状	次による。 a) <u>香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> b) <u>トマトの果肉及び野菜類の細片を含まないものにあつては、全体に粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、粘ちよう性が適度であること。</u> c) <u>トマトの果肉及び野菜類の細片を含むものにあつては、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、粘ちよう性が適度であること。</u> d) <u>きょう雑物がほとんどないこと。</u>
可溶性固形分	<u>5.3</u> によって試験したとき、8%以上25%未満であること。
トマト以外の野菜類の含有率	<u>25%未満であること。</u>
原材料	次のもの以外のもを使用していないこと。 a) <u>濃縮トマト（使用する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って測定したとき、無塩可溶性固形分4.5%</u>

表1 トマトケチャップの等級ごとの品質基準

区分	基準	
	特級	標準
性状	(略)	<u>4.1.1</u> による。
可溶性固形分	<u>5.3</u> によって試験したとき、30%以上。	<u>5.3</u> によって試験したとき、25%以上。
トマト以外の野菜類の含有率	1%以上5%未満。	
原材料	次のもののみを使用することができる。 a) 濃縮トマト（使用する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って測定したとき、無塩可溶性固形分4.5%に換算して7×10 mg/kg 以上とする。） b)～g) (略)	
添加物	<u>4.2.5</u> による。	
内容量	<u>4.1.5</u> による。	
容器の状態	<u>4.3.6</u> による。	

4.5 トマトソース

(新設)

4.5.1 性状

性状は、次による。

- a) 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭があつてはならない。
b) トマトの果肉及び野菜類の細片を含まないものにあつては、全体に粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、粘ちよう性が適度でなければならない。
c) トマトの果肉及び野菜類の細片を含むものにあつては、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、粘ちよう性が適度でなければならない。
d) きょう雑物がほとんどないこととする。

4.5.2 可溶性固形分

可溶性固形分は、5.3によって試験したとき、8%以上25%未満とする。

4.5.3 トマト以外の野菜類の含有率

トマト以外の野菜類の含有率は、25%未満とする。

4.5.4 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) 濃縮トマト（使用する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って測定したとき、無塩可溶性固形分4.5%に換算して7×10 mg/kg 以上とする。）

	<u>に換算して7×10 mg/kg 以上であること。)</u> b) <u>トマト（使用する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って測定したとき、7×10 mg/kg 以上であること。)</u> c) <u>たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類</u> d) <u>食塩</u> e) <u>香辛料</u> f) <u>醸造酢</u> g) <u>砂糖類</u> h) <u>食用植物油脂</u> i) <u>果実酒</u>
<u>添加物</u>	<u>表2の添加物の基準による。</u>
<u>内容量</u>	<u>表1の内容量の基準による。</u>
<u>容器の状態</u>	<u>表3の容器の状態の基準による。</u>

4.6 チリソース

チリソースの品質は、表6の品質基準に適合していなければならない。

表6ーチリソースの品質基準

<u>区分</u>	<u>基準</u>
<u>性状</u>	<u>次による。</u> a) <u>香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> b) <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、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。</u> c) <u>きょう雑物がほとんどないこと。</u>
<u>可溶性固形分</u>	<u>5.3によって試験したとき、30 %以上であること。</u>
<u>トマト以外の野菜類の含有率</u>	<u>5 %以上であること。</u>
<u>原材料</u>	<u>次のもの以外のものを使用していないこと。</u> a) <u>トマト（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度法によって測定したとき、7×10 mg/kg 以上であること。)</u> b) <u>たまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類</u> c) <u>食塩</u> d) <u>香辛料</u>

- b)** トマト（使用する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って測定したとき、7×10 mg/kg 以上とする。)
c) たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類
d) 食塩
e) 香辛料
f) 醸造酢
g) 砂糖類
h) 食用植物油脂
i) 果実酒

4.5.5 添加物

添加物は、4.2.5による。

4.5.6 内容量

内容量は、4.1.5による。

4.5.7 容器の状態

容器の状態は、4.3.6による。

4.6 チリソース

(新設)

4.6.1 性状

性状は、次による。

- a)** 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭があつてはならない。
b) 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なければならない。

- c)** きょう雑物がほとんどないこととする。

4.6.2 可溶性固形分

可溶性固形分は、5.3によって試験したとき、30 %以上とする。

4.6.3 トマト以外の野菜類の含有率

トマト以外の野菜類の含有率は、5 %以上とする。

4.6.4 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a)** トマト（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度法によって測定したとき、7×10 mg/kg 以上とする。)
b) たまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類
c) 食塩
d) 香辛料

	<u>e) 醸造酢</u> <u>f) 砂糖類</u>
添加物	<u>表 2 の添加物の基準による。</u>
内容量	<u>表 1 の内容量の基準による。</u>
容器の状態	<u>表 3 の容器の状態の基準による。</u>

4.7 固形トマト

固形トマトの品質は、表 7 の品質基準に適合していなければならない。

表 7—固形トマトの品質基準

区分	基準
性状	<u>次による。</u> <u>a) 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> <u>b) 肉質の状態が適度であり、かつ、全形及び立方形のものにあっては、形及びそろいが良好であること。</u> <u>c) きょう雑物がほとんどないこと。</u>
形状	<u>全形、立方形又は不定形であること。</u>
トマト以外の野菜類の含有率	<u>10 %未満であること。</u>
果皮	<u>十分に除去してあること。</u>
充填液	<u>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。</u>
原材料	<u>次のもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>a) トマト（使用する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って測定したとき、7×10 mg/kg 以上であること。）</u> <u>b) トマトジュース、トマトピューレー及びトマトペースト（使用するトマトジュース、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って測定したとき、トマトジュースにあっては7×10 mg/kg 以上、トマトピューレー及びトマトペーストにあっては無塩可溶性固形分 4.5 %に換算して7×10 mg/kg 以上であること。）</u> <u>c) セルリー、ピーマン、たまねぎその他の野菜類</u> <u>d) 食塩</u>

e) 醸造酢
f) 砂糖類

4.6.5 添加物

添加物は、4.2.5 による。

4.6.6 内容量

内容量は、4.1.5 による。

4.6.7 容器の状態

容器の状態は、4.3.6 による。

4.7 固形トマト

(新設)

4.7.1 性状

性状は、次による。

- a) 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭があつてはならない。
- b) 肉質の状態が適度であり、かつ、全形及び立方形のものにあっては、形及びそろいが良好でなければならない。
- c) きょう雑物がほとんどないこととする。

4.7.2 形状

形状は、全形、立方形又は不定形でなければならない。

4.7.3 トマト以外の野菜類の含有率

トマト以外の野菜類の含有率は、10 %未満とする。

4.7.4 果皮

果皮は、十分に除去してなければならない。

4.7.5 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、水を加えてはならない。

4.7.6 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) トマト（使用する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って測定したとき、7×10 mg/kg 以上とする。）
- b) トマトジュース、トマトピューレー及びトマトペースト（使用するトマトジュース、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って測定したとき、トマトジュースにあっては7×10 mg/kg 以上、トマトピューレー及びトマトペーストにあっては無塩可溶性固形分 4.5 %に換算して7×10 mg/kg 以上とする。）

- c) セルリー、ピーマン、たまねぎその他の野菜類
- d) 食塩

	<u>e) 砂糖類</u> <u>f) 香辛料</u>
添加物	<u>表 2 の添加物の基準による。</u>
内容量	<u>表 1 の内容量の基準による。</u>
容器の状態	<u>表 3 の容器の状態の基準による。</u>

5 試験方法

5.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- a) 水 JIS K 0557 に規定する A2 又は同等以上のもの
- b) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの
- c) ガラス製体積計 JIS R 3505 に規定するクラス A 又は同等以上のもの
- d) (略)
- e) ろ紙 JIS P 3801 に規定する 2 種に該当するもの
- f) 糖用屈折計 許容差が ±0.05 % 以内のもの

5.2 無塩可溶性固形分

5.2.1 食塩分

測定は、次のいずれかによる。ただし、**5.2.1 b)** にあつては、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。

a) 電位差滴定法

1) 測定の手順 測定の手順は、次による。

- 1.1) 100 mL～200 mL 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つては全量ピペットで 5 mL、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つては全量ピペットで 15 mL、トマトピューレー及びトマトペーストにあつては 5 g を 1 mg の桁まではかりとる。

1.2) (略)

2) 計算 食塩分は、次の式によって求める。

2.1) 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

$$S = \frac{T-B}{1\,000} \times A \times M \times F \times \frac{1}{W} \times 100$$

2.2) 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

$$S = \frac{T-B}{1\,000} \times A \times M \times F \times \frac{1}{V} \times 100$$

ここで、S : 食塩分 (%)

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)

e) 砂糖類

f) 香辛料

4.7.7 添加物

添加物は、4.2.5 による。

4.7.8 内容量

内容量は、4.1.5 による。

4.7.9 容器の状態

容器の状態は、4.3.6 による。

5 試験方法

5.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- a) 水 JIS K 0557 に規定する A2 又は同等以上のもの。
- b) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの。
- c) ガラス製体積計 JIS R 3505 に規定するクラス A 又は同等以上のもの。
- d) (略)
- e) ろ紙 JIS P 3801 に規定する 2 種に該当するもの。
- f) 糖用屈折計 許容差が ±0.05 % 以内のもの。

5.2 無塩可溶性固形分

5.2.1 食塩分

測定は、次のいずれかによる。ただし、**5.2.1 b)** にあつては、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。

a) 電位差滴定法

1) 測定の手順 測定の手順は、次による。

- 1.1) 100～200 mL 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つては全量ピペットで 5 mL、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つては全量ピペットで 15 mL、トマトピューレー及びトマトペーストにあつては 5 g を 1 mg の桁まではかりとる。

1.2) (略)

2) 計算 食塩分は、次の式によって求める。

2.1) 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

$$\text{食塩分}(\%) = \frac{T-B}{1\,000} \times A \times M \times F \times \frac{1}{W} \times 100$$

2.2) 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

$$\text{食塩分}(\%) = \frac{T-B}{1\,000} \times A \times M \times F \times \frac{1}{V} \times 100$$

ここで、ここに、

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)		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)
b) モール法		b) モール法	
1) (略)		1) (略)	
2) 計算 食塩分は、次の式によって求める。		2) 計算 食塩分は、次の式によって求める。	
	$S = \frac{T-B}{1\,000} \times A \times M \times F \times \frac{50}{10} \times \frac{1}{V} \times 100$ ここで, S : 食塩分 (%) 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)		$\text{食塩分(\%)} = \frac{T-B}{1\,000} \times A \times M \times F \times \frac{50}{10} \times \frac{1}{V} \times 100$ ここに, 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)
5.2.2 (略)		5.2.2 (略)	
5.3・5.4 (略)		5.3・5.4 (略)	