

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>2026</u>	日本農林規格 JAS 1419 : <u>2024</u>
トマト加工品 Processed tomato products	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、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。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) <u>JIS K 0557</u> 用水・排水の試験に用いる水 <u>JIS K 8312</u> クロム酸カリウム（試薬） <u>JIS K 8550</u> 硝酸銀（試薬） <u>JIS K 8625</u> 炭酸ナトリウム（試薬） (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、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。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) <u>JIS K 0557</u> 用水・排水の試験に用いる水 (新設) (新設) (新設) (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。 3.1 トマト 完熟したトマトの果実 3.2 トマトの搾汁 <u>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</u> 3.3 濃縮トマト <u>次に掲げるもの</u> a) <u>トマトの搾汁を濃縮したもの（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</u> b) <u>a)にトマト固有の香味を変えない程度に少量のレモン又は pH 調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が 8 %以上のもの</u> 3.4	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 <u>赤色の、又は赤みを帯びた</u> トマト (<i>Lycopersicum esculentum</i> P. Mill) の果実 (新設) 3.2 濃縮トマト <u>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</u> (新設) 3.3

トマトジュース

次に掲げるもの

a) トマトの搾汁又はこれに食塩を加えたもの

b) 濃縮トマト [3.3 b)を除く。] を希釀して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの
3.5～3.16 (略)

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かなければならない。

表1-トマトジュースの品質基準

区分	基準
(略)	(略)
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) (略) b) 濃縮トマト <u>[3.3 b)を除く。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 $7 \times 10 \text{ mg/kg}$ 以上であること。]</u> c) (略)
(略)	(略)

4.2 (略)

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かなければならない。

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
(略)	(略)
添加物	表2の添加物の基準による。
(略)	(略)

4.4～4.7 (略)

5 試験方法

5.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

a) (略)

b) 硝酸銀 JIS K 8550 に規定する特級又は同等以上のもの

c) 炭酸ナトリウム JIS K 8625 に規定する特級又は同等以上のもの

d) クロム酸カリウム JIS K 8312 に規定する特級又は同等以上のもの

e) (略)

f) 電位差滴定装置 20 mL 以上のビュレット容量を持つものであって、電極は、塩化物測定に適し

トマトジュース

次に掲げるもの

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ものの

b) 濃縮トマトを希釀して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの
3.4～3.15 (略)

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かなければならない。

表1-トマトジュースの品質基準

区分	基準
(略)	(略)
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) (略) b) 濃縮トマト <u>(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 $7 \times 10 \text{ mg/kg}$ 以上であること。)</u> c) (略)
(略)	(略)

4.2 (略)

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かなければならない。

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
(略)	(略)
添加物	トマトピューレーにあっては使用していないこと。トマトペーストにあっては表2の添加物の基準による。
(略)	(略)

4.4～4.7 (略)

5 試験方法

5.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

a) (略)

b) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの

(新設)

(新設)

e) (略)

f) 電位差滴定装置 20 mL 以上のビュレット容量を持つものであって、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たもの

g)・h) (略)

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)にあっては、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) (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 当たりの食塩分

$$S = \frac{T-B}{1000} \times A \times M \times F \times \frac{1}{W} \times 100$$

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

W : 試料採取量 (g)

2.2) トマトジュース及びトマトミックスジュース 1 mL 当たりの食塩分

$$S = \frac{T-B}{1000} \times A \times M \times F \times \frac{1}{V} \times 100$$

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)

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)

b) (略)

5.2.2 (略)

5.3・5.4 (略)

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。

e)・f) (略)

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)にあっては、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) (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

$$S = \frac{T-B}{1000} \times A \times M \times F \times \frac{1}{W} \times 100$$

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

$$S = \frac{T-B}{1000} \times A \times M \times F \times \frac{1}{V} \times 100$$

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)

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) (略)

5.2.2 (略)

5.3・5.4 (略)