

日本農林規格の新旧対照表及び
パブリックコメントの結果について

日本農林規格の新旧対照表

改 正 案	現 行																								
（規格） 第3条 炭酸飲料の規格は、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・2 （略） 3 フレーバリング以外に起因する混濁及び沈殿がないこと。 4 （略）</td></tr><tr><td colspan="2">（略）</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>（削る。）</td><td>（削る。）</td></tr><tr><td colspan="2">（略）</td></tr></table> 2～5 （略）	区 分	基 準	性 状	1・2 （略） 3 フレーバリング以外に起因する混濁及び沈殿がないこと。 4 （略）	（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 (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	（削る。）	（削る。）	（略）		（規格） 第3条 炭酸飲料の規格は、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・2 （略） 3 フレーバリング以外に起因する混濁及び沈でんがないこと。 4 （略）</td></tr><tr><td colspan="2">（略）</td></tr><tr><td>添 加 物</td><td>1 保存料 安息香酸ナトリウム及びパラオキシ安息香酸ブチル以外のものを使用していないこと。 2 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム以外のものを使用していないこと。 3 乳化剤 ショ糖脂肪酸エステル及びグリセリン脂肪酸エステル以外のものを使用していないこと。</td></tr><tr><td>異 物</td><td>混入していないこと。</td></tr><tr><td colspan="2">（略）</td></tr></table> 2～5 （略）	区 分	基 準	性 状	1・2 （略） 3 フレーバリング以外に起因する混濁及び沈でんがないこと。 4 （略）	（略）		添 加 物	1 保存料 安息香酸ナトリウム及びパラオキシ安息香酸ブチル以外のものを使用していないこと。 2 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム以外のものを使用していないこと。 3 乳化剤 ショ糖脂肪酸エステル及びグリセリン脂肪酸エステル以外のものを使用していないこと。	異 物	混入していないこと。	（略）	
区 分	基 準																								
性 状	1・2 （略） 3 フレーバリング以外に起因する混濁及び沈殿がないこと。 4 （略）																								
（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 (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																								
（削る。）	（削る。）																								
（略）																									
区 分	基 準																								
性 状	1・2 （略） 3 フレーバリング以外に起因する混濁及び沈でんがないこと。 4 （略）																								
（略）																									
添 加 物	1 保存料 安息香酸ナトリウム及びパラオキシ安息香酸ブチル以外のものを使用していないこと。 2 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム以外のものを使用していないこと。 3 乳化剤 ショ糖脂肪酸エステル及びグリセリン脂肪酸エステル以外のものを使用していないこと。																								
異 物	混入していないこと。																								
（略）																									

改 正 案	現 行																
（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。）<u>であって</u>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。）<u>であって</u>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。）<u>であって</u>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。）<u>であって</u>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<u>あって</u>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<u>あって</u>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。）<u>であって</u>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<u>あって</u>は2％以上）のもの</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。） <u>であって</u> 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。） <u>であって</u> 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。） <u>であって</u> 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。） <u>であって</u> 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 <u>あって</u> 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 <u>あって</u> 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。） <u>であって</u> 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 <u>あって</u> は2％以上）のもの	（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。）<u>であつて</u>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。）<u>であつて</u>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。）<u>であつて</u>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。）<u>であつて</u>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<u>あつて</u>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<u>あつて</u>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。）<u>であつて</u>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<u>あつて</u>は2％以上）のもの</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。） <u>であつて</u> 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。） <u>であつて</u> 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。） <u>であつて</u> 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。） <u>であつて</u> 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 <u>あつて</u> 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 <u>あつて</u> 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。） <u>であつて</u> 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 <u>あつて</u> は2％以上）のもの
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。） <u>であって</u> 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。） <u>であって</u> 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。） <u>であって</u> 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。） <u>であって</u> 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 <u>あって</u> 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 <u>あって</u> 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。） <u>であって</u> 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 <u>あって</u> は2％以上）のもの																
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。） <u>であつて</u> 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。） <u>であつて</u> 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。） <u>であつて</u> 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。） <u>であつて</u> 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 <u>あつて</u> 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 <u>あつて</u> 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。） <u>であつて</u> 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 <u>あつて</u> は2％以上）のもの																

(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、 <u>きょう雑物</u> 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	<u>3.5%</u> 以上であること。
(略)	
(削る。)	(削る。)
(略)	
容 器 の 状 態	1 (略) 2 缶詰のものに <u>あつて</u> 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 <u>あつて</u> 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 調製豆乳の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	
大豆たん白質含有率	<u>2.8%</u> 以上であること。
(略)	
添 加 物	1 <u>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。</u> 2 <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> 3 <u>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。</u> (1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> (2) <u>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</u> (3) <u>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</u> (4) <u>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</u>
(削る。)	(削る。)
(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。

(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、 <u>きょう雑物</u> 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	<u>3.8%</u> 以上であること。
(略)	
異 物	<u>混入していないこと。</u>
(略)	
容 器 の 状 態	1 (略) 2 缶詰のものに <u>あつて</u> 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 <u>あつて</u> 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 調製豆乳の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	
大豆たん白質含有率	<u>3.0%</u> 以上であること。
(略)	
添 加 物	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> 1 <u>消泡剤</u> <u>シリコーン樹脂</u> 2 <u>pH調整剤</u> <u>炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウムのうち1種</u> 3 <u>品質改良剤</u> <u>乳酸カルシウム</u> 4 <u>乳化剤</u> <u>グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン及びソルビタン脂肪酸エステルのうち2種以下</u> 5 <u>糊料</u> <u>カラギナン及びペクチンのうち1種</u> 6 <u>香料</u>
異 物	<u>前条の規格の異物と同じ。</u>
(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。

区 分	基 準
(略)	
大豆たん白質含有率	<u>1.7%以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が5%以上のものにあっては0.9%以上）であること。</u>
(略)	
添 加 物	<u>前条の規格の添加物と同じ。</u>
(削る。)	(削る。)
(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。

区 分	基 準
(略)	
大豆たん白質含有率	<u>1.8%以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が5%以上のものにあっては0.9%以上）であること。</u>
(略)	
添 加 物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 消泡剤</u> シリコーン樹脂 <u>2 p H調整剤</u> 炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウム <u>3 品質改良剤</u> 乳酸カルシウム <u>4 乳化剤</u> グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステルのうち2種以下 <u>5 酸味料</u> クエン酸 <u>6 糊料</u> カラギナン及びペクチン <u>7 甘味料</u> ステビア抽出物 <u>8 着色料</u> カラメルⅠ、カラメルⅢ、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、ベリー色素及びβ-カロテンのうち2種以下 <u>9 香料</u>
異 物	<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>
(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6.25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。

附 則
(経過措置)
この告示による改正後の第3条から第5条までのそれぞれの表大豆たん白質含有率の項及び第6条の規定の適用については、これらの規定にかかわらず、平成32年3月31日までの間は、なお従前の例によることができる。

改 正 案		現 行	
（食肉缶詰又は食肉瓶詰の規格）		（食肉缶詰又は食肉瓶詰の規格）	
第3条 食肉缶詰又は食肉瓶詰の規格は、次のとおりとする。		第3条 食肉缶詰又は食肉瓶詰の規格は、次のとおりとする。	
区 分	基 準	区 分	基 準
（略）		（略）	
形 態	小肉片、ほぐし肉及びひき肉を詰めたもの以外のものに <u>あつて</u> は、肉片の そろい及び切り方が適当であること。	形 態	小肉片、ほぐし肉及びひき肉を詰めたもの以外のものに <u>あつて</u> は、肉片の そろい及び切り方が適当であること。
（略）		（略）	
液 汁	1 水及び食用油脂を使用した調味液とともに詰めたものに <u>あつて</u> は、液 がおおむね清澄であること。 2 その他のものに <u>あつて</u> は、液量がおおむね適当であること。	液 汁	1 水及び食用油脂を使用した調味液とともに詰めたものに <u>あつて</u> は、液 がおおむね清澄であること。 2 その他のものに <u>あつて</u> は、液量がおおむね適当であること。
そ の 他 の 事 項	1 毛その他のきよう雑物がないこと。 2 筋、血管及び膜がほとんどなく、脂肪部分の重量が固形量の20%以下 であること。 3 骨付の食肉を原料としたものに <u>あつて</u> は、骨の重量が固形量の15%（ 骨付の家きん肉に <u>あつて</u> は20%）以下であること。 4 薄切りにしたものに <u>あつて</u> は、肉の厚さが4mm以上であること。	そ の 他 の 事 項	1 毛その他のきよう雑物がないこと。 2 <u>すじ</u> 、血管及び膜がほとんどなく、脂肪部分の重量が固形量の20%以下 であること。 3 骨付の食肉を原料としたものに <u>あつて</u> は、骨の重量が固形量の15%（ 骨付の家きん肉に <u>あつて</u> は20%）以下であること。 4 薄切りにしたものに <u>あつて</u> は、肉の厚さが4mm以上であること。
（略）		（略）	
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。</u> <u>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。</u> <u>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。</u> <u>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> <u>(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</u> <u>(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</u> <u>(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</u>	添 加 物	<u>1 しょうゆを使用した調味液とともに詰めたものに<u>あつて</u>は、L-グル タミン酸ナトリウム、5' -イノシン酸二ナトリウム、5' -グアニル 酸二ナトリウム、5' -リボヌクレオチド二ナトリウム、アセチル化ア ジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸 化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、 酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リ ン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸 化デンプン及びリン酸架橋デンプン以外のものを使用していないこと。</u> <u>2 その他のものに<u>あつて</u>は、アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセ チル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハ ク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシ プロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸 モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋 デンプン以外のものを使用していないこと。</u>
（削る。）	（削る。）	異 物	<u>混入していないこと。</u>
（略）		（略）	
容 器 の 状 態	1・2 （略）	容 器 の 状 態	1・2 （略）

	3 缶詰のものにあつては、缶の内面の状態が良好であること。 4 瓶詰のものにあつては、瓶及び蓋の品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。
--	--

(ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰の規格)

第4条 ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(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 食肉 豚肉、牛肉、馬肉及び鶏肉（セミドライソーセージに<u>あつては</u>豚肉、牛肉及び馬肉に限る。） 2～5 (略)
添 加 物	<u>前条の規格の添加物と同じ。</u>
(削る。)	(削る。)
(略)	

(コンビーフを詰めたもの以外のコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰の規格)

第5条 コンビーフを詰めたもの以外のコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
-----	-----

	3 缶詰のものにあつては、缶の内面の状態が良好であること。 4 瓶詰のものにあつては、瓶及びふたの品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。
--	---

(ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰の規格)

第4条 ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(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 食肉 豚肉、牛肉、馬肉及び鶏肉（セミドライソーセージに<u>あつては</u>豚肉、牛肉及び馬肉に限る。） 2～5 (略)
添 加 物	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>1 調味料</u> <u>5' -イノシン酸二ナトリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム及び5' -リボヌクレオチド二ナトリウム</u> <u>2 結着補強剤</u> <u>ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち4種以下</u> <u>3 乳化安定剤</u> <u>カゼインナトリウム</u> <u>4 発色剤</u> <u>亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウム</u> <u>5 酸化防止剤</u> <u>L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム</u> <u>6 加工でん粉</u> <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>
異 物	<u>前条の規格の異物と同じ。</u>
(略)	

(コンビーフを詰めたもの以外のコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰の規格)

第5条 コンビーフを詰めたもの以外のコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
-----	-----

(削る。)	(削る。)	(削る。)
内 容 量	(略)	
容 器 の 状 態	(略)	

(家さん卵水煮缶詰又は家さん卵水煮瓶詰の規格)

第 7 条 家さん卵水煮缶詰又は家さん卵水煮瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	
形 態	形が <u>整っている</u> こと。
(略)	
(削る。)	(削る。)
(略)	

(測定方法)

第 8 条 第 3 条、第 4 条及び前条の規格における固形量並びに第 5 条及び第 6 条の規格における粗たん白質の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
固 形 量	1 (略) 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。
粗 た ん 白 質	ケルダール法により全窒素を定量し、これに6.25を乗じて粗たん白質の量とする。 1 測定の手順 (1) (略) (2) 分解 ア 出力可変電熱式分解台（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のせたとき、5 分以内に沸騰する能力を有するものであること。）を用いた方法 (イ) (略) (イ) はじめ、弱出力で加熱し、泡立ちが <u>収まったら</u> 、出力を徐々に

	<u>3 発色剤</u> <u>亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウム</u> <u>4 酸化防止剤</u> <u>Ｌ－アスコルビン酸及びＬ－アスコルビン酸ナトリウム</u> <u>5 増粘剤</u> <u>カラギナン、カロブビーンガム及びグァーガム</u>	
異 物	<u>第 3 条の規格の異物と同じ。</u>	<u>同左</u>
内 容 量	(略)	<u>同左</u>
容 器 の 状 態	(略)	<u>同左</u>

(家さん卵水煮缶詰又は家さん卵水煮瓶詰の規格)

第 7 条 家さん卵水煮缶詰又は家さん卵水煮瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	
形 態	形が <u>整っている</u> こと。
(略)	
異 物	<u>第 3 条の規格の異物と同じ。</u>
(略)	

(測定方法)

第 8 条 第 3 条、第 4 条及び前条の規格における固形量並びに第 5 条及び第 6 条の規格における粗たん白質の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
固 形 量	1 (略) 2 瓶詰の場合 ふたを開き、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。
粗 た ん 白 質	ケルダール法により全窒素を定量し、これに6.25を乗じて粗たん白質の量とする。 1 測定の手順 (1) (略) (2) 分解 ア 出力可変電熱式分解台（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のせたとき、5 分以内に沸騰する能力を有するものであること。）を用いた方法 (イ) (略) (イ) はじめ、弱出力で加熱し、泡立ちが <u>おさまったら</u> 、出力を徐々に

	最大にする。分解液が青色透明に<u>なっている</u>のを確認後、約90分間そのまま加熱する。 (㊦)・(㊧) (略) イ 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のせたとき、2分30秒以内に沸騰する能力を有するものであること。）を用いた方法 (㊦) (略) (㊩) はじめ、200℃で加熱し、30～40分経過して泡立ちが<u>収まった</u> <u>ら</u>400℃にする。分解液が青色透明に<u>なっている</u>のを確認後、約90分間そのまま加熱する。 (㊦)・(㊧) (略) (3) 蒸留 ア (略) イ 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）を用いた方法（(2)のイと組み合わせて用いる。） 分解液の<u>入った</u>チューブをそのまま自動蒸留装置に装着し、レシーバー部に4％ほう酸水溶液25ml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4％ほう酸水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25mlを加えた捕集容器（容量が300ml以上のもの）を装着し、蒸留水50ml、40％水酸化ナトリウム水溶液60ml、蒸留時間約5分（留液が約150ml得られるまで）の条件で蒸留を行う。 (4) 滴定 ア 手動滴定（比色による目視） 蒸留液を0.1mol／L硫酸標準溶液で滴定する。液が緑色、汚無色を経て<u>薄い</u>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。 イ (略) 2 (略) 注1：試験に用いる水は、<u>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</u>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。	
	に最大にする。分解液が青色透明に<u>なっている</u>のを確認後、約90分間そのまま加熱する。 (㊦)・(㊧) (略) イ 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のせたとき、2分30秒以内に沸騰する能力を有するものであること。）を用いた方法 (㊦) (略) (㊩) はじめ、200℃で加熱し、30～40分経過して泡立ちが<u>おさまつ</u> <u>たら</u>400℃にする。分解液が青色透明に<u>なっている</u>のを確認後、約90分間そのまま加熱する。 (㊦)・(㊧) (略) (3) 蒸留 ア (略) イ 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）を用いた方法（(2)のイと組み合わせて用いる。） 分解液の<u>入った</u>チューブをそのまま自動蒸留装置に装着し、レシーバー部に4％ほう酸水溶液25ml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4％ほう酸水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25mlを加えた捕集容器（容量が300ml以上のもの）を装着し、蒸留水50ml、40％水酸化ナトリウム水溶液60ml、蒸留時間約5分（留液が約150ml得られるまで）の条件で蒸留を行う。 (4) 滴定 ア 手動滴定（比色による目視） 蒸留液を0.1mol／L硫酸標準溶液で滴定する。液が緑色、汚無色を経て<u>うすい</u>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。 イ (略) 2 (略) 注1：試験に用いる水は、別に規定するもののほか、蒸留法若しくはイオン交換法によつて精製した水又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によつて精製した水とする。 注2：別に規定するもののほか、試験に用いる試薬、試液、容量分析用標準物質は、日本工業規格試薬の<u>容量分析用標準物質、特級等の規格に適合するもの</u>とする。	

改 正 案			現 行		
(煮干魚類の規格)			(煮干魚類の規格)		
第3条 煮干魚類の規格は、次のとおりとする。			第3条 煮干魚類の規格は、次のとおりとする。		
区 分	基 準		区 分	基 準	
	上 級	標 準		上 級	標 準
(略)			(略)		
き ょ う 雑 物	(略)		き ょ う 雑 物	(略)	同左
(略)			(略)		
水 分	(略)		水 分	(略)	同左
原 材 料	(略)		原 材 料	(略)	同左
添 加 物	1 <u>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。</u> 2 <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> 3 <u>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。</u> (1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> (2) <u>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</u> (3) <u>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</u> (4) <u>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</u>		添 加 物	<u>酸化防止剤（ミックストコフェロールに限る。）以外のものを使用していないこと。</u>	
(削る。)	(削る。)	(削る。)	異 物	<u>混入していないこと。</u>	
内 容 量	(略)		内 容 量	(略)	同左
(測定方法)			(測定方法)		
第4条 前条の規格における水分及び粗脂肪分の測定方法は次のとおりとする。			第4条 前条の規格における水分及び粗脂肪分の測定方法は次のとおりとする。		
事 項	測 定 方 法		事 項	測 定 方 法	
水 分	1 試料の調製 試料を粉碎器等で粉碎し、 <u>日本工業規格Z 8801-1（2006）</u> （以下「 <u>JIS Z 8801-1</u> 」という。）に規定する目開き850μmの試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。 2 測定		水 分	1 試料の調製 試料を粉碎器等で粉碎し、 <u>日本工業規格Z 8801-1（2006）</u> （以下「 <u>JIS Z 8801-1</u> 」という。）に規定する目開き850μmの試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。 2 測定	

	(1) アルミニウム製ひょう量皿（下径直径50mm以上、高さ25mm以上のもので蓋を持つもの。以下「ひょう量皿」という。）を用いる場合 ア あらかじめ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（<u>日本工業規格R 3503（2007）</u>（以下「<u>JIS R 3503</u>」という。）に規定する呼び寸法240mm又は300mmのものであり、かつ、<u>日本工業規格K 8001（2015）</u>に規定するもの。以下同じ。）に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。 イ～エ （略） (2) アルミニウム箔カップ（直径約15cmの円形に切り取ったアルミニウム箔を<u>JIS R 3503</u>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～エ （略） 3 （略）	
粗 脂 肪 分	1 試料の調製 試料を粉砕器等で粉砕し、<u>JIS Z 8801-1</u>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 脂肪の抽出 (1)・(2) （略） (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<u>ソックスレー抽出器（JIS R 3503に規定するもの又は同等のもの）</u>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) （略） 3 （略） (削る。) <u>注1・注2</u> （略）	粗 脂 肪 分
	(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（<u>日本工業規格R 3503（1994）</u>（以下「<u>J I S R 3503</u>」という。）に規定する呼び寸法240mm又は300mmのものであり、かつ、<u>日本工業規格K 8001（2009）</u>に規定するもの。以下同じ。）に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。 イ～エ （略） (2) アルミニウム箔カップ（直径約15cmの円形に切り取ったアルミニウム箔を<u>J I S R 3503</u>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～エ （略） 3 （略）	
	1 試料の調製 試料を粉砕器等で粉砕し、<u>J I S Z 8801-1</u>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 脂肪の抽出 (1)・(2) （略） (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<u>ソックスレー抽出器</u>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) （略） 3 （略） <u>注1</u>：試験に用いるソックスレー抽出器は、<u>J I S R 3503に規定するもの又は同等のものとする。</u> <u>注2・注3</u> （略）	粗 脂 肪 分

改 正 案	現 行																																								
（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>にんじんジュース</td><td>次に掲げるものをいう。 1・2 （略）</td></tr><tr><td>にんじんミックスジュース</td><td>次に掲げるものをいう。 1～3 （略）</td></tr></table> （にんじんジュースの規格） 第3条 にんじんジュースの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td>（略）</td><td></td></tr><tr><td>（削る。）</td><td>（削る。）</td></tr><tr><td>（略）</td><td></td></tr></table> （にんじんミックスジュースの規格） 第4条 にんじんミックスジュースの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td>（略）</td><td></td></tr><tr><td>添 加 物</td><td><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。</u> <u>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。</u> <u>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。</u> <u>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> <u>(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</u> <u>(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</u> <u>(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</u></td></tr></table>	用 語	定 義	にんじんジュース	次に掲げるものをいう。 1・2 （略）	にんじんミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1～3 （略）	区 分	基 準	（略）		（削る。）	（削る。）	（略）		区 分	基 準	（略）		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。</u> <u>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。</u> <u>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。</u> <u>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> <u>(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</u> <u>(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</u> <u>(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</u>	（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>にんじんジュース</td><td><u>次に掲げるものをいう。</u> 1・2 （略）</td></tr><tr><td>にんじんミックスジュース</td><td><u>次に掲げるものをいう。</u> 1～3 （略）</td></tr></table> （にんじんジュースの規格） 第3条 にんじんジュースの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td>（略）</td><td></td></tr><tr><td>異 物</td><td><u>混入していないこと。</u></td></tr><tr><td>（略）</td><td></td></tr></table> （にんじんミックスジュースの規格） 第4条 にんじんミックスジュースの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td>（略）</td><td></td></tr><tr><td>添 加 物</td><td><u>香辛料抽出物及び天然香料以外のものを使用していないこと。</u></td></tr></table>	用 語	定 義	にんじんジュース	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1・2 （略）	にんじんミックスジュース	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1～3 （略）	区 分	基 準	（略）		異 物	<u>混入していないこと。</u>	（略）		区 分	基 準	（略）		添 加 物	<u>香辛料抽出物及び天然香料以外のものを使用していないこと。</u>
用 語	定 義																																								
にんじんジュース	次に掲げるものをいう。 1・2 （略）																																								
にんじんミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1～3 （略）																																								
区 分	基 準																																								
（略）																																									
（削る。）	（削る。）																																								
（略）																																									
区 分	基 準																																								
（略）																																									
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。</u> <u>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。</u> <u>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。</u> <u>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> <u>(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</u> <u>(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</u> <u>(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</u>																																								
用 語	定 義																																								
にんじんジュース	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1・2 （略）																																								
にんじんミックスジュース	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1～3 （略）																																								
区 分	基 準																																								
（略）																																									
異 物	<u>混入していないこと。</u>																																								
（略）																																									
区 分	基 準																																								
（略）																																									
添 加 物	<u>香辛料抽出物及び天然香料以外のものを使用していないこと。</u>																																								

(削る。) (削る。) (略)	異物 前条の規格の異物と同じ。 (略)
(測定方法) 第5条 第3条及び前条の規格における総カロテン量の測定方法は、次に掲げるとおりとする。 1 測定の手順 (1) にんじんジュースにあつては試料約0.5g、にんじんミックスジュースにあつては試料約1.0gを50mlの遠心沈殿管に0.1mgの桁まで量りとり、5%塩化ナトリウム溶液10mlを加えた後、0.1% BHTエタノール溶液10ml、次いでn—ヘキサン10mlを加え、振とう機を用いて遠心沈殿管の内部の溶液が蓋と底に激しくぶつかる状態で3分間振り混ぜた後、遠心分離機を用いて遠心力1,000×gで10分間遠心分離し、n—ヘキサン層を分取して濃縮装置用容器に入れる。 (2) 遠心沈殿管の残留物にさらにn—ヘキサン10mlを加え、振とう及び遠心分離を(1)と同様に操作し、n—ヘキサン層を分取して(1)の濃縮装置用容器に加える。この操作をさらに2回繰り返す。 (3) 濃縮装置を用い、濃縮装置用容器中のn—ヘキサン層を留去する。直ちにn—ヘキサン約3mlを加えて残留物を溶解し、これを20ml容全量フラスコに移し、さらにn—ヘキサンで数回洗い込みながら定容したものを試料溶液とする。 (4) 試料溶液の453nmにおける吸光度をn—ヘキサンを対照として測定する。 2 計算 1,000 20 総カロテン量 (mg/100g) = A × E W × 1,000 20 A：試料溶液の453nmにおける吸光度 E：2,592（1%β—カロテン（溶媒n—ヘキサン）、光路長1cmの吸光係数） 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A2又は同等以上のものとする。 注2：試験に用いる試薬は、BHTを除き、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：遠心沈殿管、濃縮装置用容器及び全量フラスコは、褐色のものが望ましい。 注5：遠心沈殿管は、共栓又はねじ口のものを使用する。 注6：留去時の温度は40℃を目安とする。 注7：濃縮装置で完全にn—ヘキサンを留去できない場合は、窒素を吹き付けて、n—ヘキサンを完全に留去する。 注8：吸光度の測定には、n—ヘキサンに耐性のある光路長1cmの測定用セルを用いる。	(測定方法) 第5条 第3条及び前条の規格における総カロテン量の測定方法は、次に掲げるとおりとする。 (1) 試料約0.5gを50mlの褐色共栓遠心管に量りとり、水10ml、エタノール10ml及びn—ヘキサン10mlを加え、激しく振り混ぜた後、遠心分離し、n—ヘキサン層を分取し、濃縮器に入れる。 (2) 褐色共栓遠心管の残留物にさらにn—ヘキサン10mlを加え、同様に操作し、n—ヘキサン層を分取し、濃縮器に加える。 (3) 濃縮器中のn—ヘキサン層を減圧濃縮した後、n—ヘキサンを加えて10mlに定容し、この液をメンブランフィルターでろ過し、453nmの吸光度を測定する。 (4) 次式により総カロテン量を求める。 1,000 10 総カロテン量 (mg/100g) = 試験溶液の吸光度 × 2,592 試料の採取量（g） × 1,000 10

改正案			現行（平成28年 8 月30日農林水産省告示第1637号）		
（普通合板の規格） 第 4 条 普通合板の規格は、次のとおりとする。			（普通合板の規格） 第 4 条 普通合板の規格は、次のとおりとする。		
区 分		基 準	区 分		基 準
品 質	（略）	（略）	品 質	（略）	（略）
表 示	表 示 事 項	（略）	表 示	表 示 事 項	（略）
	表 示 の 方 法	1 表示事項の項の 1 の (1) から (5) まで及び 2 から 4 までに掲げる表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) ～ (3) （略） (4) 板面の品質 表板に別表 1 に掲げる種類の広葉樹単板を用いたものにあつては「 1 等」、「 2 等」、「 3 等」又は「 4 等」と、表板に別表 1 に掲げる種類以外の広葉樹単板を用いたものにあつては「 1 等」、「 2 等」又は「 3 等」と、表板に針葉樹単板を用いたものにあつては板面の品質の項の 3 の表 3 の記号の欄に掲げる記号を記載すること。 (5) ～ (7) （略） 2 ・ 3 （略）		表 示 の 方 法	1 表示事項の項の 1 の (1) から (5) まで及び 2 から 4 までに掲げる表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) ～ (3) （略） (4) 板面の品質 表板に広葉樹単板を用いたものにあつては「 1 等」又は「 2 等」と、表板に針葉樹単板を用いたものにあつては板面の品質の項の 3 に規定する記号を記載すること。 (5) ～ (7) （略） 2 ・ 3 （略）
	表 示 禁 止 事 項	（略）			表 示 禁 止 事 項
注（略） 2 前項の表板に別表 1 に掲げる種類の広葉樹単板を用いたものの表面の品質の基準は、次のとおりとする。			注（略） 2 前項の表板に別表 1 に掲げる種類の広葉樹単板を用いたものの表面の品質の基準は、次のとおりとする。		
事項	基準	1 等	2 等	3 等	4 等
（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）
腐	れ	（略）	腐れの占める面積が小さく、木材質の軟化又は脆弱の程度が比較的軽いこと。		

事項	基準	1 等	2 等	3 等	4 等
（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）
腐	れ	（略）	面積が小さく、木材質の軟化又は脆弱の程度が比較的軽いこと。		

(略)	(略)	(略)	(略)
-----	-----	-----	-----

3～5 (略)

(コンクリート型枠用合板の規格)

第5条 コンクリート型枠用合板の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	(略)	(略)
	曲 げ 剛 性	次の1又は2を満たすこと。 1 長さ方向の曲げヤング係数を測定するもの（以下「長さ方向スパン用」という。）にあつては、別記の3の(9)の長さ方向スパン用の曲げ剛性試験の結果、曲げヤング係数が表5の値以上であること。 2 幅方向の曲げヤング係数を測定するもの（以下「幅方向スパン用」という。）にあつては、別記の3の(9)の幅方向スパン用の曲げ剛性試験の結果、曲げヤング係数が表5の値以上であること。 表5 (略)
	塗膜又はオーバーレイ層の接着の程度、温度変化に対する耐候性及び耐アルカリ性（表面加工コンクリート型枠用合板に限る。）	次の1から3までの要件を満たすこと。 1 別記の3の(10)の平面引張り試験の結果、同一試験合板から採取した試験片の接着力の平均値が1.0MPa（又はN/mm ² ）以上であること。 2 別記の3の(11)の寒熱繰返しC試験の結果、試験片の表面（裏面もコンクリート型枠用として使用するために塗装又はオーバーレイを施したものにあつては、「表面及び裏面」とする。）に割れ、膨れ及び剥がれを生じないこと。 3 別記の3の(12)の耐アルカリ試験の結果、次の(1)及び(2)の要件を満たすこと。 (1)・(2) (略)
	(略)	(略)
表 示	(略)	(略)

2 (略)

(構造用合板の規格)

第6条 構造用合板の規格は、次のとおりとする

区 分		基 準

(略)	(略)	(略)	(略)
-----	-----	-----	-----

3～5 (略)

(コンクリート型枠用合板の規格)

第5条 コンクリート型枠用合板の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	(略)	(略)
	曲 げ 剛 性	次の1又は2を満たすこと。 1 長さ方向の曲げヤング係数を測定するもの（以下「長さ方向スパン用」という。）にあつては、別記の3の(7)の長さ方向スパン用の曲げ剛性試験の結果、曲げヤング係数が表5の値以上であること。 2 幅方向の曲げヤング係数を測定するもの（以下「幅方向スパン用」という。）にあつては、別記の3の(7)の幅方向スパン用の曲げ剛性試験の結果、曲げヤング係数が表5の値以上であること。 表5 (略)
	塗膜又はオーバーレイ層の接着の程度、温度変化に対する耐候性及び耐アルカリ性（表面加工コンクリート型枠用合板に限る。）	次の1から3までの要件を満たすこと。 1 別記の3の(8)の平面引張り試験の結果、同一試験合板から採取した試験片の接着力の平均値が1.0MPa（又はN/mm ² ）以上であること。 2 別記の3の(9)の寒熱繰返しC試験の結果、試験片の表面（裏面もコンクリート型枠用として使用するために塗装又はオーバーレイを施したものにあつては、「表面及び裏面」とする。）に割れ、膨れ及び剥がれを生じないこと。 3 別記の3の(10)の耐アルカリ試験の結果、次の(1)及び(2)の要件を満たすこと。 (1)・(2) (略)
	(略)	(略)
表 示	(略)	(略)

2 (略)

(構造用合板の規格)

第6条 構造用合板の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準

		1 級	2 級			1 級	2 級
品質	(略)	(略)		品質	(略)	(略)	
	曲 げ 性 能	1 曲げヤング係数と曲げ強さを記号 E と F で表さない場合にあっては、別記の 3 の (13) のアの 1 級の曲げ試験の結果、曲げヤング係数及び曲げ強さが表10から表12までの値以上であること。 表10 曲げヤング係数の基準 (表略) 表11 曲げ強さの基準 (0°) (表略) 表12 曲げ強さの基準 (90°) (表略) 注 表10から表12中 0° 及び 90° は、別記 3 の (13) のアで定めるスパンの方向と試験片の表板の主繊維方向との角度を表す。 2 曲げヤング係数と曲げ強さを記号 E と F で表す場合にあっては、別記の 3 の (13) のアの 1 級の曲げ試験の結果、曲げヤング係数及び曲げ強さが表13及び表14の値以上であること。 表13 曲げヤング係数の基準 (表略) 表14 曲げ強さの基準 (表略) 注 表13及び表14中 0° 及び 90° は、別記の 3 の (13) のアで定めるスパンの方向と試験片の表板の主繊維方向との角度を表す。	別記の 3 の (13) のイの 2 級の曲げ試験の結果、曲げヤング係数が表15の値以上であること。 表15 曲げヤング係数の基準 (表略)		曲 げ 性 能	1 曲げヤング係数と曲げ強さを記号 E と F で表さない場合にあっては、別記の 3 の (11) のアの 1 級の曲げ試験の結果、曲げヤング係数及び曲げ強さが表10から表12までの値以上であること。 表10 曲げヤング係数の基準 (表略) 表11 曲げ強さの基準 (0°) (表略) 表12 曲げ強さの基準 (90°) (表略) 注 表10から表12中 0° 及び 90° は、別記 3 の (11) のアで定めるスパンの方向と試験片の表板の主繊維方向との角度を表す。 2 曲げヤング係数と曲げ強さを記号 E と F で表す場合にあっては、別記の 3 の (11) のアの 1 級の曲げ試験の結果、曲げヤング係数及び曲げ強さが表13及び表14の値以上であること。 表13 曲げヤング係数の基準 (表略) 表14 曲げ強さの基準 (表略) 注 表13及び表14中 0° 及び 90° は、別記の 3 の (11) のアで定めるスパンの方向と試験片の表板の主繊維方向との角度を表す。	別記の 3 の (11) のイの 2 級の曲げ試験の結果、曲げヤング係数が表15の値以上であること。 表15 曲げヤング係数の基準 (表略)
	面内せん断強さ	別記の 3 の (14) の面内せん断試験の結果、面内せん断強さが 3.2MPa (又は N/mm ²) 以上であること			面内せん断強さ	別記の 3 の (12) の面内せん断試験の結果、面内せん断強さが 3.2MPa (又は N/mm ²) 以上であること	
	(略)	(略)			(略)	(略)	

防虫（防虫処理を施した旨の表示をしてあるものに限る。）	（略）	防虫（防虫処理を施した旨の表示をしてあるものに限る。）	（略）								
保存処理（特類であって、インサイジングを行わないもののうち、保存処理を施した旨の表示をしてあるものに限る。）	1 (1)から(4)までに掲げるいずれかの種類のうち、当該(1)から(4)までに定める木材保存剤（日本工業規格（以下「J I S」という。） K 1570（2013）に規定するものをいう。以下同じ。）により保存処理が行われていること。ただし、(1)、(3)及び(4)は構造用合板に保存処理を施したもの（以下「製品処理合板」という。）に用いる場合、(2)は同様の保存処理が施された単板により構成されたもの（以下「単板処理合板」という。）に用いる場合に限る。 (1) <u>ほう素・第四級アンモニウム化合物系</u> <u>ほう素・ジデシルジメチルアンモニウムクロリド剤（B A A C）</u> (2) <u>銅・第四級アンモニウム化合物系</u> <u>銅・N－アルキルベンジルジメチルアンモニウムクロリド剤（A C Q－1）</u> (3) <u>銅・アゾール化合物系</u> <u>銅・シプロコナゾール剤（C U A Z）</u> (4) <u>アゾール・ネオニコチノイド化合物系</u> <u>シプロコナゾール・イミダクロプリド剤（A Z N）</u> 2 別記の3の(7)の浸潤度試験の結果、断面積の浸潤度が60%以上で、かつ、表裏面単板から深さ10mmまでの部分の浸潤度が80%以上であること。 3 別記の3の(8)の吸収量試験の結果、木材保存剤の吸収量が、表17の使用した木材保存剤の種類の欄に掲げる使用した木材保存剤の種類に応じ、それぞれ同表の右欄に掲げる基準に適合していること。ただし、複数の有効成分を配合したものについては、その配合比がJ I S K 1570（2013）に規定する範囲内であって、かつ、各有効成分の合計が同表の基準に適合していること。 表17 吸収量の基準 <table> <tr> <th>性能区分</th><th>使用した木材保存剤の種類</th><th>保存処理を施した合板の区分</th><th>基 準</th></tr> <tr> <td>K 3</td><td><u>ほう素・第四級アンモニウム化合物系</u></td><td><u>製品処理合板</u></td><td><u>ほう酸・ジデシルジメチルアンモニウムクロリドとして3.2kg/m³以上</u></td></tr> </table>	性能区分	使用した木材保存剤の種類	保存処理を施した合板の区分	基 準	K 3	<u>ほう素・第四級アンモニウム化合物系</u>	<u>製品処理合板</u>	<u>ほう酸・ジデシルジメチルアンモニウムクロリドとして3.2kg/m³以上</u>	[新設]	[新設]
性能区分	使用した木材保存剤の種類	保存処理を施した合板の区分	基 準								
K 3	<u>ほう素・第四級アンモニウム化合物系</u>	<u>製品処理合板</u>	<u>ほう酸・ジデシルジメチルアンモニウムクロリドとして3.2kg/m³以上</u>								

表 示 の 方 法	1 表示事項の項の1の(1)から(5)まで及び2から<u>8</u>までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1)～(9) (略) (10) <u>保存処理</u> 性能区分は「<u>保存処理K3</u>」又は「<u>保存K3</u>」と記載するほか、<u>使用した木材保存剤の種類を表20の左欄に掲げる木材保存剤名又は同表の右欄に掲げる木材保存剤の記号をもって記載すること。また、処理方法は性能区分の次に「(製品処理)」又は「(単板処理)」と記載すること。</u> <u>表20 木材保存剤の記号</u> <table border="1"> <tr> <th><u>木材保存剤名</u></th><th><u>木材保存剤の記号</u></th></tr> <tr> <td><u>ほう素・ジデシルジメチルアンモニウムクロリド剤</u></td><td><u>B A A C</u></td></tr> <tr> <td><u>銅・N－アルキルベンジルジメチルアンモニウムクロリド剤</u></td><td><u>A C Q－1</u></td></tr> <tr> <td><u>銅・シプロコナゾール剤</u></td><td><u>C U A Z</u></td></tr> <tr> <td><u>シプロコナゾール・イミダクロプリド剤</u></td><td><u>A Z N</u></td></tr> </table> (11) (略) 2 表示事項の項の8により、<u>接着剤又は木材保存剤にホルムアルデヒドを含まない又は放散しない旨の表示をする場合には、次のいずれかの方法によること。</u> (1) <u>当該接着剤又は木材保存剤を列記する方法</u> <u>(「非ホルムアルデヒド系接着剤及びホルムアルデヒドを放散しない木材保存剤を使用」等。)</u> (2) <u>「ホルムアルデヒド不使用」と記載する方法</u> (略)	<u>木材保存剤名</u>	<u>木材保存剤の記号</u>	<u>ほう素・ジデシルジメチルアンモニウムクロリド剤</u>	<u>B A A C</u>	<u>銅・N－アルキルベンジルジメチルアンモニウムクロリド剤</u>	<u>A C Q－1</u>	<u>銅・シプロコナゾール剤</u>	<u>C U A Z</u>	<u>シプロコナゾール・イミダクロプリド剤</u>	<u>A Z N</u>
<u>木材保存剤名</u>	<u>木材保存剤の記号</u>										
<u>ほう素・ジデシルジメチルアンモニウムクロリド剤</u>	<u>B A A C</u>										
<u>銅・N－アルキルベンジルジメチルアンモニウムクロリド剤</u>	<u>A C Q－1</u>										
<u>銅・シプロコナゾール剤</u>	<u>C U A Z</u>										
<u>シプロコナゾール・イミダクロプリド剤</u>	<u>A Z N</u>										
(略)	(略)										

2・3 (略)
(化粧ばり構造用合板)

第7条 化粧ばり構造用合板の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
-----	-----

	するものとする。
表 示 の 方 法	1 表示事項の項の1の(1)から(5)まで及び2から<u>7</u>までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1)～(9) (略) [新設] (略) (10) (略) <u>2 第4条第1項の規格の表示の方法の基準の2と同じ。</u> (略)
(略)	(略)

2・3 (略)
(化粧ばり構造用合板)

第7条 化粧ばり構造用合板の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
-----	-----

品質	(略)	(略)
	曲 げ 性 能	別記3の(13)のイの2級の曲げ試験を化粧単板をはり合わせた面を上面及び下面としてそれぞれ実施した結果、いずれの曲げヤング係数も表21の値以上であること。 表21 (略)
	温度変化に対する 耐候性	別記の3の(11)の寒熱繰返しB試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、しわ、変色及び目やせを生ぜず、かつ、寸法が安定していること。
	(略)	(略)
表示	(略)	(略)

2 (略)
(天然木化粧合板の規格)

第8条天然木化粧合板の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品質	(略)	(略)
	温度変化に対する 耐候性	別記の3の(11)の寒熱繰返しB試験の結果、試験片の表面（裏面にも木材質特有の美観を表すことを主たる目的として単板をはり合わせ、表面と同等の性能を有することについて表示してあるものにあつては、「表面及び裏面」とする。以下この条において同じ。）に割れ、膨れ、しわ、変色及び目やせを生ぜず、かつ、寸法が安定していること。
	ホルムアルデヒド 放散量	別記の3の(5)のホルムアルデヒド放散量試験の結果、別記の1により採取した試料合板のホルムアルデヒド放散量の平均値及び最大値が、性能区分に応じ、それぞれ表22の値以下であること。ただし、ホルムアルデヒドを含む接着剤及びホルムアルデヒドを放散する塗料を使用していないことを登録認定機関又は登録外国認定機関が認めた場合にあっては、この限りでない。 表22 (略)
	(略)	(略)
寸 法	1	表示寸法に対する測定した寸法の差が、表23の左欄に掲げる区分ごとに、

品質	(略)	(略)
	曲 げ 性 能	別記3の(11)のイの2級の曲げ試験を化粧単板をはり合わせた面を上面及び下面としてそれぞれ実施した結果、いずれの曲げヤング係数も表19の値以上であること。 表19 (略)
	温度変化に対する 耐候性	別記の3の(9)の寒熱繰返しB試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、しわ、変色及び目やせを生ぜず、かつ、寸法が安定していること。
	(略)	(略)
表示	(略)	(略)

2 (略)
(天然木化粧合板の規格)

第8条天然木化粧合板の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品質	(略)	(略)
	温度変化に対する 耐候性	別記の3の(9)の寒熱繰返しB試験の結果、試験片の表面（裏面にも木材質特有の美観を表すことを主たる目的として単板をはり合わせ、表面と同等の性能を有することについて表示してあるものにあつては、「表面及び裏面」とする。以下この条において同じ。）に割れ、膨れ、しわ、変色及び目やせを生ぜず、かつ、寸法が安定していること。
	ホルムアルデヒド 放散量	別記の3の(5)のホルムアルデヒド放散量試験の結果、別記の1により採取した試料合板のホルムアルデヒド放散量の平均値及び最大値が、性能区分に応じ、それぞれ表20の値以下であること。ただし、ホルムアルデヒドを含む接着剤及びホルムアルデヒドを放散する塗料を使用していないことを登録認定機関又は登録外国認定機関が認めた場合にあっては、この限りでない。 表20 (略)
	(略)	(略)
寸 法	1	表示寸法に対する測定した寸法の差が、表21の左欄に掲げる区分ごとに、

		それぞれ同表の右欄に掲げるとおりであること。 <u>表23</u> (略) 2 (略)
表示	(略)	(略)

2・3 (略)

(特殊加工化粧合板の規格)

第9条 特殊加工化粧合板の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	(略)	(略)
	オーバーレイ層の接着の程度	別記の3の(10)の平面引張り試験の結果、同一試料合板から採取した試験片の接着力の平均値が0.4MPa（又はN/mm ² ）以上であること。
	(略)	(略)
	ホルムアルデヒド放散量	別記の3の(5)のホルムアルデヒド放散量試験の結果、別記の1により採取した試料合板のホルムアルデヒド放散量の平均値及び最大値が、性能区分に応じ、それぞれ表24の値以下であること。ただし、ホルムアルデヒドを含む接着剤及びホルムアルデヒドを放散する材料を使用していないことを登録認定機関又は登録外国認定機関が認めた場合にあっては、この限りでない。 <u>表24</u> (略)
	(略)	(略)
寸 法		1 表示寸法に対する測定した寸法の差が、表25の左欄に掲げる区分ごとに、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりであること。 <u>表25</u> (略) 2 (略)
表示	(略)	(略)

2 前項の表面性能の基準は、次のとおりとする。

事項	基準	Fタイプ	FWタイプ	Wタイプ	SWタイプ
----	----	------	-------	------	-------

		それぞれ同表の右欄に掲げるとおりであること。 <u>表21</u> (略) 2 (略)
表示	(略)	(略)

2・3 (略)

(特殊加工化粧合板の規格)

第9条 特殊加工化粧合板の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	(略)	(略)
	オーバーレイ層の接着の程度	別記の3の(8)の平面引張り試験の結果、同一試料合板から採取した試験片の接着力の平均値が0.4MPa（又はN/mm ² ）以上であること。
	(略)	(略)
	ホルムアルデヒド放散量	別記の3の(5)のホルムアルデヒド放散量試験の結果、別記の1により採取した試料合板のホルムアルデヒド放散量の平均値及び最大値が、性能区分に応じ、それぞれ表22の値以下であること。ただし、ホルムアルデヒドを含む接着剤及びホルムアルデヒドを放散する材料を使用していないことを登録認定機関又は登録外国認定機関が認めた場合にあっては、この限りでない。 <u>表22</u> (略)
	(略)	(略)
寸 法		1 表示寸法に対する測定した寸法の差が、表23の左欄に掲げる区分ごとに、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりであること。 <u>表23</u> (略) 2 (略)
表示	(略)	(略)

2 前項の表面性能の基準は、次のとおりとする。

事項	基準	Fタイプ	FWタイプ	Wタイプ	SWタイプ
----	----	------	-------	------	-------

温度変化に対する耐候性	別記の3の(11)の寒熱繰返しA試験の結果、試験片の表面（裏面にオーパーレイ、プリント、塗装等の加工を施し、表面と同等の性能のあるものについて表示のあるものにあつては、裏面を含む。以下この項において同じ。）に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。	別記の3の(11)の寒熱繰返しB試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。	別記の3の(11)の寒熱繰返しC試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。	別記の3の(11)の寒熱繰返しD試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。
耐水性	別記の3の(15)の耐水A試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。	別記の3の(15)の耐水B試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。	別記の3の(15)の耐水C試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。	別記の3の(15)の耐水D試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。
耐熱性	別記の3の(16)の湿熱試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、変色及び著しいつやの変化を生じないこと。			
耐摩耗性	別記の3の(17)の摩耗A試験の結果、化粧面の模様又は化粧材料の50%以上が残っており、かつ、摩耗量が0.1g以下であること。	別記の3の(17)の摩耗C試験の結果、化粧面の模様又は化粧面の材料		

温度変化に対する耐候性	別記の3の(9)の寒熱繰返しA試験の結果、試験片の表面（裏面にオーパーレイ、プリント、塗装等の加工を施し、表面と同等の性能のあるものについて表示のあるものにあつては、裏面を含む。以下この項において同じ。）に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。	別記の3の(9)の寒熱繰返しB試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。	別記の3の(9)の寒熱繰返しC試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。	別記の3の(9)の寒熱繰返しD試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。
耐水性	別記の3の(13)の耐水A試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。	別記の3の(13)の耐水B試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。	別記の3の(13)の耐水C試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。	別記の3の(13)の耐水D試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。
耐熱性	別記の3の(14)の湿熱試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、変色及び著しいつやの変化を生じないこと。			
耐摩耗性	別記の3の(15)の摩耗A試験の結果、化粧面の模様又は化粧材料の50%以上が残っており、かつ、摩耗量が0.1g以下であること。	別記の3の(15)の摩耗C試験の結果、化粧面の模様又は化粧面の材料		

			が50%以上残っていること。				が50%以上残っていること。	
引 き か き 硬 度	別記の3の(18)の引きかき硬度A試験の結果、試験片につけたきずの深さの平均値が10 μ m以内であること。なお、エンボス加工を施したものにあっては、試験片につけたきずが目立たない程度であること。	別記の3の(18)の引きかき硬度B試験の結果、試験片につけたきずの深さの平均値が10 μ m以内であること。なお、エンボス加工を施したものにあっては、試験片につけたきずが目立たない程度であること。			引 き か き 硬 度	別記の3の(16)の引きかき硬度A試験の結果、試験片につけたきずの深さの平均値が10 μ m以内であること。なお、エンボス加工を施したものにあっては、試験片につけたきずが目立たない程度であること。	別記の3の(16)の引きかき硬度B試験の結果、試験片につけたきずの深さの平均値が10 μ m以内であること。なお、エンボス加工を施したものにあっては、試験片につけたきずが目立たない程度であること。	
耐 衝 撃 性	別記の3の(19)の衝撃A試験の結果、試験片の表面に割れ及び剥がれを生じないこと。	別記の3の(19)の衝撃B試験の結果、試験片の表面に割れ及び剥がれを生じないこと。			耐 衝 撃 性	別記の3の(17)の衝撃A試験の結果、試験片の表面に割れ及び剥がれを生じないこと。	別記の3の(17)の衝撃B試験の結果、試験片の表面に割れ及び剥がれを生じないこと。	
耐 汚 染 性	別記の3の(20)の汚染A試験の結果、試験片の表面に色が残らないこと。	別記の3の(20)の汚染B試験の結果、試験片の表面に色が残らないこと。			耐 汚 染 性	別記の3の(18)の汚染A試験の結果、試験片の表面に色が残らないこと。	別記の3の(18)の汚染B試験の結果、試験片の表面に色が残らないこと。	
耐 薬 品 性	次の1から3までを満足すること。 1 別記の3の(12)の耐アルカリ試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ、軟化並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。 2 別記の3の				耐 薬 品 性	次の1から3までを満足すること。 1 別記の3の(10)の耐アルカリ試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ、軟化並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。 2 別記の3の		

	(21)の耐酸試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ、軟化並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。 3 別記の3の(22)の耐シンナー試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ、軟化並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。	
3 (略) (標準寸法) 第10条 (略) 別記 1 試験試料の採取 試験片を切り取るべき合板（以下「試験合板」という。）のうち連続煮沸試験、スチーミング繰返し試験、減圧加圧試験、煮沸繰返し試験、スチーミング処理試験、温冷水浸せき試験、1類浸せき剝離試験、2類浸せき剝離試験、含水率試験、ホルムアルデヒド放散量試験、防虫処理試験、<u>浸潤度試験</u>、<u>吸収量試験</u>、平面引張り試験、寒熱繰返し試験、耐アルカリ試験、1級の曲げ試験、面内せん断試験、耐水試験、湿熱試験、摩耗試験、引きかき硬度試験、衝撃試験、汚染試験、耐酸試験及び耐シンナー試験に供するもの又は曲げ剛性試験及び2級の曲げ試験に供する合板（以下「試験合板」という。）は、1荷口から表26から表28の左欄に掲げる合板の枚数に応じ、それぞれ同表の右欄に掲げる枚数を無作為に抽出するものとする。 表26 普通合板、コンクリート型枠用合板、天然木化粧合板、特殊加工化粧合板における抽出枚数 (表略) 注 (略) 表27 構造用合板及び化粧合板の防虫処理試験及びホルムアルデヒド放散量試験並びに構造用合板の<u>浸潤度試験</u>及び<u>吸収量試験</u>以外の試験における抽出枚数 (表略) 表28 構造用合板及び化粧合板の防虫処理試験及びホルムアルデヒド放散量試験並びに構造用合板の<u>浸潤度試験</u>及び<u>吸収量試験</u>における抽出枚数	(19)の耐酸試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ、軟化並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。 3 別記の3の(20)の耐シンナー試験の結果、試験片の表面に割れ、膨れ、剥がれ、軟化並びに著しい変色及びつやの変化を生じないこと。	

荷口の合板の枚数		試料合板の枚数	
	1,000枚以下	2枚	防虫処理試験及び浸潤度試験について再試験を行う場合は、左に掲げる数量の2倍の試料合板を抽出する。
1,001枚以上	2,000枚以下	3枚	
2,001枚以上	3,000枚以下	4枚	
3,001枚以上		5枚	

2 試験の結果の判定

(1) 連続煮沸試験、スチーミング繰返し試験、減圧加圧試験（1類に限る。）、煮沸繰返し試験、スチーミング処理試験、温冷水浸せき試験、1類浸せき剝離試験、2類浸せき剝離試験、寒熱繰返し試験、耐アルカリ試験、1級の曲げ試験、面内せん断試験、耐水試験、湿熱試験、引きかき硬度試験、衝撃試験、汚染試験、耐酸試験又は耐シンナー試験にあっては1荷口から抽出した試料合板から切り取られた試験片、含水率試験、防虫処理試験、浸潤度試験、平面引張り試験又は摩耗試験にあっては試料合板、曲げ剛性試験又は2級の曲げ試験にあっては試験合板のうち当該試験に係る基準に適合するものの数^がその総数の90%以上であるときは、その荷口の合板は、当該試験に合格したものとし、70%未満であるときは、不合格とする。適合するものの数が70%以上90%未満であるときは、その荷口の合板について改めて当該試験に要する試料合板又は試験合板を抽出して再試験を行い、その結果、適合するものの数が90%以上であるときは、当該試験に合格したものとし、90%未満であるときは、不合格とする。

(2) (略)

3 試験の方法

(1) 一般条件

試験を行う場合には、特に定めがない限り原則として次のアからキまでに従って行うものとする。

ア～ウ (略)

エ 使用する薬品（ＪＩＳに規定されていないものを除く。）は、当該薬品（試薬）のＪＩＳに規定する特級のものを使用する。

オ～キ (略)

(2) 連続煮沸試験、スチーミング繰返し試験、減圧加圧試験、煮沸繰返し試験、スチーミング処理試験又は温冷水浸せき試験

ア (略)

イ 試験の方法

(7)～(カ) (略)

注 せん断強さは、次の式によって算出する。ただし、試験片の表板（化粧ばり構造用合板にあっては、表板に化粧単板の厚さを加えた厚さ）に対する心板の厚さの比^が1.50以上のものにあっては、その算出した数値に表29の厚さの比の区分に従い、それぞれ同表の右欄に掲げる係数を乗じて得た数値をそのせん断強さとする。

(式略)

表29 厚さの比に対する係数

(表略)

(3)・(4) (略)

(5) ホルムアルデヒド放散量試験

荷口の合板の枚数		試料合板の枚数	
	1,000枚以下	2枚	防虫処理試験について再試験を行う場合は、左に掲げる数量の2倍の試料合板を抽出する。
1,001枚以上	2,000枚以下	3枚	
2,001枚以上	3,000枚以下	4枚	
3,001枚以上		5枚	

2 試験の結果の判定

(1) 連続煮沸試験、スチーミング繰返し試験、減圧加圧試験（1類に限る。）、煮沸繰返し試験、スチーミング処理試験、温冷水浸せき試験、1類浸せき剝離試験、2類浸せき剝離試験、寒熱繰返し試験、耐アルカリ試験、1級の曲げ試験、面内せん断試験、耐水試験、湿熱試験、引きかき硬度試験、衝撃試験、汚染試験、耐酸試験又は耐シンナー試験にあっては1荷口から抽出した試料合板から切り取られた試験片、含水率試験、防虫処理試験、平面引張り試験又は摩耗試験にあっては試料合板、曲げ剛性試験又は2級の曲げ試験にあっては試験合板のうち当該試験に係る基準に適合するものの数^がその総数の90%以上であるときは、その荷口の合板は、当該試験に合格したものとし、70%未満であるときは、不合格とする。適合するものの数が70%以上90%未満であるときは、その荷口の合板について改めて当該試験に要する試料合板又は試験合板を抽出して再試験を行い、その結果、適合するものの数が90%以上であるときは、当該試験に合格したものとし、90%未満であるときは、不合格とする。

(2) (略)

3 試験の方法

(1) 一般条件

試験を行う場合には、特に定めがない限り原則として次のアからキまでに従って行うものとする。

ア～ウ (略)

エ 使用する薬品（日本工業規格（以下「ＪＩＳ」という。）に規定されていないものを除く。）は、当該薬品（試薬）のＪＩＳに規定する特級のものを使用する。

オ～キ (略)

(2) 連続煮沸試験、スチーミング繰返し試験、減圧加圧試験、煮沸繰返し試験、スチーミング処理試験又は温冷水浸せき試験

ア (略)

イ 試験の方法

(7)～(カ) (略)

注 せん断強さは、次の式によって算出する。ただし、試験片の表板（化粧ばり構造用合板にあっては、表板に化粧単板の厚さを加えた厚さ）に対する心板の厚さの比^が1.50以上のものにあっては、その算出した数値に表27の厚さの比の区分に従い、それぞれ同表の右欄に掲げる係数を乗じて得た数値をそのせん断強さとする。

(式略)

表27 厚さの比に対する係数

(表略)

(3)・(4) (略)

(5) ホルムアルデヒド放散量試験

ア (略)

イ 試験の方法

(7) (略)

(4) 試薬の調製

試薬は、次の a から h までによりそれぞれ調製する。

a (略)

b チオ硫酸ナトリウム溶液 (0.1mol/L)

チオ硫酸ナトリウム五水和物 26 g と炭酸ナトリウム 0.2 g を溶存酸素を含まない水 1,000 mL に溶かし、2 日間放置した後、よう素酸カリウムを用いて、J I S K 8001 (試薬試験方法通則) の附属書 JA (試験用溶液類の調製方法及び滴定用溶液類の調製及び標定) JA. 6 (滴定用溶液) JA. 6. 4 (滴定用溶液の調製、標定及び計算) t) (チオ硫酸ナトリウム溶液) 2) 0.1mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液に規定する標定を行ったもの

c ~ h (略)

(7) ~ (h) (略)

(6) 防虫処理試験

ア・イ (略)

ウ 定量方法

(7) (略)

(4) フェントロチオンで処理したもの

a 分析用試料溶液の調製

分析用試料約 1 g を 100 mL の共栓付き容器に正確に量り採り、ぎ酸 5 mL を加え、試料に均等に湿潤するまで放置し、トルエン 50 mL を加え、よく振り混ぜ、室温で 18 時間放置する。次にこれをよく振り混ぜ、ろ過して、200 mL の分液ロートに移す。更に、これを水で洗浄し、トルエン層のみを 150 mL のなす型フラスコに分取し、ロータリーエバポレーターでトルエンを揮散させ、蒸発乾固した抽出物にアセトン 2 mL 及びりん酸トリオクチル標準溶液 2 mL を加えて、これを分析用試料溶液とする。

b (略)

c フェントロチオンの定量

分析用試料溶液 2 μ L をガスクロマトグラフ (以下「GC」という。) に注入してクロマトグラムを得た後、フェントロチオン及びりん酸トリオクチルのピーク高さの比を求め、次にあらかじめ作成した検量線から質量比を求め、次の式によって分析用試料溶液全量中におけるフェントロチオンの量を算出する。

(式略)

注 (略)

(7) ビフェントリンで処理したもの

a 分析用試料溶液の調製

分析用試料約 1 g を 100 mL 共栓付き容器に正確に量り採り、ぎ酸 5 mL を加え、試料に均等に湿潤するまで放置し、トルエン 50 mL を加え、よく振り混ぜ超音波による抽出工程を 30 分間行い、室

ア (略)

イ 試験の方法

(7) (略)

(4) 試薬の調製

試薬は、次の a から h までによりそれぞれ調製する。

a (略)

b チオ硫酸ナトリウム溶液 (0.1mol/L)

チオ硫酸ナトリウム五水和物 (J I S K 8637 (チオ硫酸ナトリウム五水和物 (試薬))) に規定するものをいう。) 26 g と炭酸ナトリウム (J I S K 8625 (炭酸ナトリウム (試薬))) に規定するものをいう。) 0.2 g を溶存酸素を含まない水 1,000 mL に溶かし、2 日間放置した後、よう素酸カリウム (J I S K 8005 (容量分析用標準物質)) に規定するものをいう。) を用いて、J I S K 8001 (試薬試験方法通則) の 6 の附属書 JA JA. 5 (滴定用溶液) JA. 5. 2 (滴定用溶液の調製、標定及び計算) t) (チオ硫酸ナトリウム溶液) 2) 0.1mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液に規定する標定を行ったもの

c ~ h (略)

(7) ~ (h) (略)

(6) 防虫処理試験

ア・イ (略)

ウ 定量方法

(7) (略)

(4) フェントロチオンで処理したもの

a 分析用試料溶液の調製

分析用試料約 1 g を 100 mL の共栓付き容器に正確に量り採り、ぎ酸 5 mL を加え、試料に均等に湿潤するまで放置し、トルエン 50 mL を加え、よく振り混ぜ、室温で 18 時間放置する。次にこれをよく振り混ぜ、ろ過して、200 mL の分液ロートに移す。更に、これを水で洗浄し、トルエン層のみを 150 mL のなす型フラスコに分取し、ロータリーエバポレーターでトルエンを揮散させ、蒸発乾固した抽出物にアセトン 2 mL 及びりん酸トリオクチル標準溶液 2 mL を加えて、これを分析用試料溶液とする。

b (略)

c フェントロチオンの定量

分析用試料溶液 2 μ L をガスクロマトグラフに注入してクロマトグラムを得た後、フェントロチオン及びりん酸トリオクチルのピーク高さの比を求め、次にあらかじめ作成した検量線から質量比を求め、次の式によって分析用試料溶液全量中におけるフェントロチオンの量を算出する。

(式略)

注 (略)

(7) ビフェントリンで処理したもの

a 分析用試料溶液の調製

分析用試料約 1 g を 100 mL 共栓付き容器に正確に量り採り、ぎ酸 5 mL を加え、試料に均等に湿潤するまで放置し、トルエン 50 mL を加え、よく振り混ぜ超音波による抽出工程を 30 分間行い、室

温で18時間放置する。次にこれをよく振り混ぜ、ろ過して、200mLの分液ロートに移す。更に、これを水で洗浄し、トルエン層のみを150mLのなす型フラスコに分取し、ロータリーエバポレーターでトルエンを揮散させ、蒸発乾固した抽出物を高速液体クロマトグラフ（以下「HPLC」という。）移動相又はそれに準じる溶媒10mLに溶解させたものを分析用試料溶液とする。

b～d （略）

注 （略）

(I) シフェノトリンで処理したもの

a・b （略）

c シフェノトリンの定量

分析用試料溶液2μLをGCに注入してクロマトグラムを得た後、シフェノトリン及びフタル酸ジ（2・エチルヘキシル）標準溶液のピーク高さの比を求め、次にあらかじめ作成した検量線から質量比を求め、次の式によって分析用試料溶液全量中におけるシフェノトリンの量を算出する。

（式略）

注 （略）

(7) 浸潤度試験

ア 試験片の作成

各試料合板の中央部付近から、厚さをそのままに幅100mm長さ100mmの試験片を1枚採取する。

イ 浸潤度の算出

浸潤度は、試験片に含有される木材保存剤をウに定める方法により呈色させ、次の式により算出する。

$$\begin{aligned} \text{断面積の浸潤度（\%）} &= \frac{\text{試験片の切断面の呈色面積（mm}^2\text{）}}{\text{試験片の切断面の面積（mm}^2\text{）}} \times 100 \\ \frac{\text{表裏面単板から深さ10mm} &= \frac{\text{表裏面単板から深さ10mmまでの部分の呈色面積（mm}^2\text{）}}{\text{表裏面単板から深さ10mmまでの部分の面積（mm}^2\text{）}} \times 100 \\ \text{までの部分の浸潤度（\%）} & \end{aligned}$$

ウ 試験の方法

試験片の切断面を木材保存剤ごとに次に定める方法により呈色させる。

(7) ほう素・第四級アンモニウム化合物系木材保存剤で処理されたもの

ブロモフェノールブルー0.2gをトルエンに溶解して100mLとしたもの又はブロモフェノールブルー0.1gをアセトン及びヘキサンを1：3（V/V）の比率で混合した溶液に溶解して100mLとしたものを塗布し、又は噴霧することにより、約5分後に、浸潤部を青色に呈色させる。

(4) 銅・第四級アンモニウム化合物系木材保存剤で処理されたもの

クロムアズロールS0.5g及び酢酸ナトリウム5gを水500mLに溶解したものを塗布し、又は噴霧することにより、浸潤部を濃緑色に呈色させる。

(7) 銅・アゾール化合物系木材保存剤で処理されたもの

(4)に同じ。

(I) アゾール・ネオニコチノイド化合物系木材保存剤で処理されたもの

ジチゾン（1，5－ジフェニルチオカルバゾン）0.1gをアセトン100mLに溶解したものを塗布し、又は噴霧することにより、浸潤部を赤色に呈色させる。なお、当該木材保存剤の場合には、処理材中に有効成分と同様に浸潤する亜鉛化合物が含まれており、これが呈色する。

温で18時間放置する。次にこれをよく振り混ぜ、ろ過して、200mLの分液ロートに移す。更に、これを水で洗浄し、トルエン層のみを150mLのなす型フラスコに分取し、ロータリーエバポレーターでトルエンを揮散させ、蒸発乾固した抽出物をHPLC移動相又はそれに準じる溶媒10mLに溶解させたものを分析用試料溶液とする。

b～d （略）

注 （略）

(I) シフェノトリンで処理したもの

a・b （略）

c シフェノトリンの定量

分析用試料溶液2μLをガスクロマトグラフに注入してクロマトグラムを得た後、シフェノトリン及びフタル酸ジ（2・エチルヘキシル）標準溶液のピーク高さの比を求め、次にあらかじめ作成した検量線から質量比を求め、次の式によって分析用試料溶液全量中におけるシフェノトリンの量を算出する。

（式略）

注 （略）

[新設]

(8) 吸収量試験

[新設]

ア 試料の作成

各試料合板の中央部付近から、厚さをそのままに幅20mm長さ20mm以上を切り出したもの1枚を試験片とし、試験片から削り取った木片を混ぜ合わせ、これを細かく砕いて混合した後、全乾にしたものを試料とする。なお、気乾の状態の試料又は比較的温和な条件で乾燥（例えば60℃で48時間乾燥）した試料で分析を行うことも可能とするが、その場合は、同一試料から分離したものから別途含水率を求め、分析値を全乾質量を基にした値に補正するものとする。

イ 吸収量の算出

試料に含有される木材保存剤又は主要成分を木材保存剤ごとにウに定める方法により定量し、次の式により算出する。なお、当該木材保存剤が複数成分の混合物である場合には、成分ごとに吸収量を求め、それぞれの合計をもって吸収量とする。

$$\text{吸収量 (kg/m}^3\text{)} = \frac{\text{木材保存剤含有量 (mg)}}{\text{採取した試料の全乾体積 (cm}^3\text{)}}$$

また、採取した試料の全乾体積は、採取した試験片又は近接した部分から採取した木片から全乾密度を求め、これを用いて次の式により算出する。

$$\text{採取した試料の全乾体積 (cm}^3\text{)} = \frac{\text{採取した試料の全乾質量 (g)}}{\text{全乾密度 (g/cm}^3\text{)}}$$

ウ 試験の方法

(7) ほう素・第四級アンモニウム化合物系木材保存剤で処理されたもの

A ほう素化合物

(クルクミン法)

a 試験溶液の調製

試料約1gをるつぼ又は蒸発皿に正確に量り採り、炭酸ナトリウム溶液を加えてアルカリ性として、水浴上でその混合物を乾燥させる。次に、マッフル炉を用いてできる限り低い温度でゆっくり灰化させ、次第に温度を上げて暗い赤熱状態（約580℃）とし、それ以上の温度にならないようにする。放冷した後、灰分を塩酸（1+9）で酸性とした後、100mLの全量フラスコに移し入れ、水で定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

(a) 炭酸ナトリウム溶液

無水炭酸ナトリウム10gを水に溶解して全量を1,000mLにしたもの

(b) クルクミン溶液

クルクミン（植物製）0.1gをエタノールに溶解して400mLにしたもの

(c) しゅう酸アセトン溶液

しゅう酸50gをアセトンに溶解して500mLとし、ろ過したもの

(d) ほう酸標準溶液

硫酸デシケーター中で5時間乾燥したほう酸約0.5gを正確に量り採り、水に溶解して1,000mLの全量フラスコで定容としたものをほう酸標準原液とし、使用時にこの原液を水で50倍に希釈したもの

c 検量線の作成

ほう酸標準溶液0～4mLを、段階的に内径5cmのるつぼに正確に量り採り、dの定量方法と

同様に操作してほう酸の量と吸光度との関係線を作成し、検量線とする。

d 定量方法

試験溶液 1 mL を内径 5 cm のるつぽに正確に量り採り、炭酸ナトリウム溶液を加えてアルカリ性とした後、水浴上で蒸発乾固させる。次に、残留物を放冷した後、塩酸（1 + 4）1 mL、しゅう酸アセトン溶液 5 mL 及びクルクミン溶液 2 mL を加えて、55 ± 2 °C の水浴上で 2 時間 30 分加熱する。これを放冷した後、残留物にアセトン 20 ~ 30 mL を加えて溶出し、ろ過しながら 100 mL の全量フラスコに入れる。アセトンで容器及び残留物を数回洗い、洗液を合わせてアセトンで定容としたものを試験溶液とする。試験溶液の一部を吸収セルに移し、空試験溶液を対照液として波長 540 nm における吸光度を測定し、あらかじめ作成した検量線からほう酸の量を求める。試験溶液の吸光度が検量線の範囲を超える場合には、アセトンで一定量に希釈し、検量線の範囲内に入るように調製して測定する。

e 木材保存剤含有量の計算方法

d により求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

木材保存剤含有量 (mg) = $P \times 100 \times \text{試験溶液の希釈倍数}$

P : 検量線から求めた試験溶液中のほう酸の量 (mg)

(カルミン酸法)

a 試験溶液の調製

試料約 1 g を石英ガラス製又は無ほう酸ガラス製の 200 ~ 500 mL の共通すり合わせトラップ球付き丸底フラスコに正確に量り採り、過酸化水素水 15 mL、硫酸 2 mL 及びりん酸 2 mL を添加する。次に、これを砂浴上で徐々に加熱し、内容物を分解し、内容物が黒色になったところで過酸化水素水 5 mL を追加する。この操作を繰り返し、試料が完全に分解して内容物が透明になり、硫酸白煙が発生するまで濃縮した後、放冷する。その後、丸底フラスコの中の内容物を 200 mL の全量フラスコに移し入れ、水で定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

(a) カルミン酸溶液

カルミン酸 25 mg を硫酸に溶解して、100 mL にしたもの

(b) 硫酸第 1 鉄溶液

硫酸第 1 鉄（硫酸鉄（Ⅱ）七水和物）5 g を 0.5 mol / L 硫酸 100 mL に溶解したもの

(c) ほう酸標準溶液

硫酸デシケーター中で 5 時間乾燥したほう酸約 0.25 g を正確に量り採り、水に溶解して 100 mL の全量フラスコで定容としたものをほう酸標準原液とし、使用時にこの原液を水で 50 倍に希釈したもの

c 検量線の作成

ほう酸標準溶液 0 ~ 2 mL を、段階的に 25 mL の全量フラスコに正確に量り採り、それぞれの全量が 2 mL になるよう水を加えた後、d の定量方法と同様に操作してほう酸の濃度と吸光度との関係線を作成し、検量線とする。

d 定量方法

試験溶液 2 mL を 25 mL の全量フラスコに正確に量り採り、塩酸 3 滴、硫酸第 1 鉄溶液 3 滴及び硫酸 10 mL を加えて混合し、全量フラスコに共栓を付して水冷した後、カルミン酸溶液 10 mL を加えて混合する。次に、これを再び水冷し、硫酸で定容とし、45 分間室温で放置して、試験溶液

とする。試験溶液の一部を吸収セルに移し、空試験溶液を対照液として波長600nmにおける吸光度を測定し、あらかじめ作成した検量線からほう酸の量を求める。試験溶液の吸光度が検量線の範囲を超える場合には、硫酸で一定量に希釈し、検量線の範囲内に入るように調製して測定する。

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

木材保存剤含有量 (mg) = $P \times 100 \times \text{試験溶液の希釈倍数}$

P : 検量線から求めた試験溶液中のほう酸の量 (mg)

(高周波融合結合プラズマ (以下「ICP」という。) 発光分光法－1)

a 試験溶液の調製

カルミン酸法の a により分解濃縮した内容物を100mLの全量フラスコに移し、内部標準として原子吸光分析用イットリウム標準原液 (1 g/L) 1mLを加えた後、水で定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

カルミン酸法の b に同じ。

c 検量線の作成

原子吸光分析用ほう素標準原液 1mLを100mLの全量フラスコに正確に量り採ったものと、これとは別に100mLの全量フラスコを用意し、それぞれに原子吸光分析用イットリウム標準原液 (1 g/L) 1mLを正確に加えた後、水で定容とし、ほう素とイットリウムとの発光強度比から関係線を作成し、検量線とする。

d 定量方法

ICP発光分光分析装置により、試験溶液の発光強度を表30の各成分ごとの測定波長により測定し、あらかじめ作成した検量線からほう素の量を求める。試験溶液の吸光度が検量線の範囲を超える場合には、検量線の範囲内に入るように試験溶液を調製して測定する。

表30 分析成分ごとの波長

成 分	測定波長 (nm)
ほう素	249.773
イットリウム	371.030

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

木材保存剤含有量 (mg) = $P \times 5.718 \times 100 \times \text{試験溶液の希釈倍数}$

P : 検量線から求めた試験溶液中のほう酸の量 (mg)

(ICP発光分光法－2)

a 試験溶液の調製

試料約0.5gを石英ガラス製、無ほう酸ガラス製又はテフロン製の100mLのサンプル管又はビーカーに量り採り、濃硝酸 5mLを添加する。次に、これを砂浴上で115℃に加熱して内容物の

分解を開始し、内容物から暗褐色の煙が上がってきたところで過酸化水素水 1 mL を添加する。
この操作を繰り返し、試料が完全に分解して内容物が透明になった後、放冷する。その後、サンプル管又はビーカーの中の内容物を 200 mL の全量フラスコに移し入れ、内部標準として原子吸光分析用イットリウム標準原液（1 g/L）1 mL を加えた後、水で定容としたものを試験溶液とする。

b 検量線の作成

ICP 発光分光法—1 の c に同じ。

c 定量方法

ICP 発光分光法—1 の d に同じ。

d 木材保存剤含有量の計算方法

ICP 発光分光法—1 の e に同じ。

B ジデシルジメチルアンモニウムクロリド（以下「DDAC」という。）

a 試験溶液の調製

試料約 1 g を球管冷却器付き 300 mL の平底フラスコに正確に量り採り、塩酸—エタノール混液 50 mL を加えて湯浴上で 3 時間煮沸する。放冷した後、抽出物を吸引ろ過するとともに、木粉を約 30 mL のエタノールで洗浄する。ろ液を 100 mL の全量フラスコに移し、エタノールで定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

(a) DDAC 標準溶液

DDAC 0.1 g を正確に量り採り、水に溶解し、1,000 mL の全量フラスコで定容としたもの

(b) 検量線用標準溶液

DDAC 標準溶液 0～4 mL を段階的にビーカーに量り採り、それぞれについて塩酸—エタノール混液 2 mL を加えた後、水を加えて約 40 mL とし、1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液数滴を加えて、万能 pH 試験紙による pH を約 3.5 としたもの

(c) 塩酸—エタノール混液

塩酸（35%）3 mL にエタノールを加えて 100 mL としたもの

(d) 1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液

水酸化ナトリウム 4 g を水に溶解して 100 mL としたもの

(e) pH 3.5 の緩衝液

0.1 mol/L 酢酸水溶液及び 0.1 mol/L 酢酸ナトリウム水溶液を 16 : 1（V/V）の比率で混合したもの又は酢酸 5.45 g と酢酸ナトリウム 0.66 g を水に溶解して 1 L としたもの

(f) オレンジ II 溶液

オレンジ II（ ρ - β -ナフトール・アゾベンゼンスルホン酸）0.1 g を水に溶解して 100 mL としたもの

c 検量線の作成

あらかじめ、pH 3.5 の緩衝液 10 mL、オレンジ II 溶液 3 mL、塩化ナトリウム 5 g 及びクロロホルム 20 mL を入れた 100 mL の分液ロートに検量線用標準溶液を加える。約 5 分間振とうした後、約 30 分間静置してクロロホルム層と水層との分離を待った後、クロロホルム層の一部を採り、少量の硫酸ナトリウム（無水）を加えて脱水し、波長 485 nm における吸光度を測定して検量線を作成する。

d 定量方法

試験溶液のうちから、DDACとして0.4mg以下を含む量を正確に量り採り、100mLのビーカーに入れ、水を加えて約40mLとした後、1mol/L水酸化ナトリウム溶液数滴を加えて、万能pH試験紙によるpHを約3.5とし、これを調整溶液とする。

あらかじめ、pH3.5の緩衝液10mL、オレンジⅡ溶液3mL、塩化ナトリウム5g及びクロロホルム20mLを入れた100mLの分液ロートに、調整溶液を加える。約5分間振とうした後、約30分間静置してクロロホルム層と水層との分離を待った後、クロロホルム層の一部を採り、少量の硫酸ナトリウム（無水）を加えて脱水し、波長485nmにおける吸光度を測定し、検量線からDDACの量を求める。

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times \frac{100}{\text{試験溶液の採取量 (mL)}}$$

P：検量線から求めたDDACの量 (mg)

(f) 銅・第四級アンモニウム化合物系木材保存剤で処理されたもの

A 銅化合物

(原子吸光光度法)

a 試験溶液の調製

試料1～2gを正確に量り採り、500mLの共通すり合わせトラップ球付き丸底フラスコに入れ、過酸化水素水（質量分率30%のものをいう。以下同じ。）20mL及び硫酸2mLを添加する。これを砂浴上で徐々に加熱し、内容物を分解する。フラスコの内容物が約2mLになったところで、過酸化水素水5mLを追加する。この操作を繰り返し、木材が完全に分解して内容物が透明な緑色になったところで約2mLになるまで濃縮した後、放冷する。フラスコの内壁を水で洗いながら内容物を250mLの全量フラスコに移し、水で定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

(a) 銅標準原液

原子吸光分析用の銅標準液（1,000mg/L）5mL及び硫酸（1+4）4mLを100mLの全量フラスコに入れ、水で定容としたもの

(b) 硫酸（1+4）溶液

硫酸（97%）及び水を1：4（V/V）の比率で混合したもの

(c) 硫酸（1+124）溶液

硫酸（97%）及び水を1：124（V/V）の比率で混合したもの

c 検量線の作成

銅標準原液0～15mLを段階的に100mLの全量フラスコに正確に量り採り、硫酸（1+124）溶液で定容としたものを標準溶液とする。それぞれの標準溶液について、波長324.8nmにおける吸光度を原子吸光光度計により測定し、検量線を作成する。

d 定量方法

試験溶液を検量線の範囲内に入るように硫酸（1+124）溶液で一定量に希釈し、原子吸光光度計によりcと同じ条件で吸光度を測定し、検量線の直線領域から銅の濃度を求める。

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times \frac{250 \times \text{試験溶液の希釈倍数}}{1,000} \times 1.252$$

P：検量線から求めた銅の濃度 (mg/L)

(ICP発光分光法－1)

a 試験溶液の調製

原子吸光光度法のaにより調製した溶液のうち25mLを100mLの全量フラスコに量り採り、硫酸（1+124）溶液で定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

原子吸光光度法のbに同じ。

c 検量線の作成

銅標準原液0～5mLを、段階的に100mLの全量フラスコに正確に量り採り、硫酸（1+124）溶液で定容としたものを標準溶液とする。それぞれの標準溶液についてICP発光分光分析装置で測定し、検量線を作成する。

d 定量方法

ICP発光分光分析装置により、試験溶液の発光強度を測定し、あらかじめ作成した検量線から銅の量を求める。試験溶液の吸光度が検量線の範囲を超える場合には、原子吸光光度法と同様に検量線の範囲内に入るように試験溶液の濃度を調製して測定する。

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times \frac{1,000 \times \text{試験溶液の希釈倍数}}{1,000} \times 1.252$$

P：検量線から求めた銅の濃度 (mg/L)

(ICP発光分光法－2)

a 試験溶液の調製

試料約0.5gを石英ガラス製、無ほう酸ガラス製又はテフロン製の100mLのサンプル管又はビーカーに正確に量り採り、濃硝酸5mLを添加する。次に、これを砂浴上で115℃に加熱して内容物の分解を開始し、内容物から暗褐色の煙が上がってきたところで過酸化水素水1mLを添加する。この操作を繰り返し、試料が完全に分解して内容物が透明になった後、放冷する。その後、サンプル管又はビーカーの中の内容物を200mLの全量フラスコに移し入れ、水で定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

原子吸光光度法のbに同じ。

c 検量線の作成

ICP発光分光法－1のcに同じ。

d 定量方法

ICP発光分光法－1のdに同じ。

e 木材保存剤含有量の計算方法

ICP発光分光法－1のeに同じ。

(蛍光X線法)

a 試料ペレットの調製

試料を2～3 g採取し、ボールミル型粉砕器で5分間粉砕し、粉砕された試料から約150mgを正確に量り採り、錠剤成型器に入れてペレットを作成する。

b 試薬の調製

(a) 銅標準原液

原子吸光分析用の銅標準液 (1,000mg/L) 5mL及び硫酸 (1+4) 4mLを100mLの全量フラスコに入れ、水で定容としたもの

(b) 硫酸 (1+4) 溶液

硫酸 (97%) 及び水を 1 : 4 (V/V) の比率で混合したもの

c 検量線の作成

試料製材と同じ樹種の木片であって、無処理のもの約3 gを採取し、105℃の乾燥器中で恒量になるまで乾燥し、ボールミル型粉砕器を用いて5分間粉砕する。粉砕した木粉を10mLのビーカーに150mgずつ正確に5つ量り採る。それぞれのビーカーに、銅標準原液0～5mLを段階的に100mLの全量フラスコに正確に量り採り、水で定容としたものを0.5mL正確に加え、かくはんする。それぞれのビーカーを105℃の乾燥器中で恒量になるまで乾燥し、錠剤成型器に入れてペレットを作成する。当該ペレットを蛍光X線分析装置にセットし、蛍光X線強度から関係線を作成し、検量線とする。

d 定量方法

蛍光X線分析装置により、試料ペレットのX線強度を測定し、あらかじめ作成した検量線から銅の量を求める。

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times \text{試料採取量} \times 100 \times 1.252$$

P : 検量線から求めた銅の含有率 (%)

B N-アールキルベンジルジメチルアンモニウムクロリド (以下「BKC」という。)

(分光光度法)

a 試験溶液の調製

(7)のBの分光光度法のaに同じ。

b 試薬の調製

(7)のBの分光光度法のbに同じ。ただし、「DDAC」とあるのは、「BKC」と読み替えるものとする。

c 検量線の作成

(7)のBの分光光度法のcに同じ。ただし、標準溶液としてBKCを用いるものとする。

d 定量方法

(7)のBの分光光度法のdに同じ。ただし、「DDAC」とあるのは、「BKC」と読み替えるものとする。

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times \frac{100}{\text{試験溶液の採取量 (mL)}}$$

P：検量線から求めたBKCの量（mg）

(ウ) 銅・アゾール化合物系木材保存剤で処理されたもの

A 銅化合物

(イ)のAの原子吸光度法、ICP発光分光光度法－1、ICP発光分光光度法－2及び蛍光X線法に同じ。

B シプロコナゾール

（HPLC法）

a 試験溶液の調製

試料約1gを共栓付き三角フラスコ等のメタノールに対する耐性を有する密栓可能な容器に正確に量り採り、メタノール20mLを加えて栓をし、30分ごとによく振り混ぜながら超音波による抽出工程（水温は約30～40℃とする。）を2時間行う。静置した後、抽出物を吸引ろ過し、木粉を約5mLのメタノールで洗い込み、洗液をろ液と共に回収する。得られたろ液はメタノールを用いて25mLに定容としたものを抽出溶液とする。

抽出溶液25mLのうち、予想されるシプロコナゾール濃度に応じて1～5mLを分取し、ロータリーエバポレーターに装着して45℃の湯浴上で減圧しながら留去する。残さを表31に定める比率で調製した移動相に溶解しながら1～5mLに定容したものを試験溶液とする。

なお、この試験溶液による分析で、木材成分などの影響により、シプロコナゾールのピークが不明確な場合にあっては、以下による抽出（固相抽出法）を更に行い、それを試験溶液とする。

抽出溶液25mLのうち5mLを分取し、事前にメタノール2mL及び水2mLで洗浄した固相抽出カートリッジに導入する。ただし、HPLC分析においてシプロコナゾールのピーク高さが検量線の範囲を超えた場合は、導入量を5mL以下で行う。また、シプロコナゾールの濃度が低い場合は、抽出溶液25mLのうち5mLを超える量を固相抽出してよいが、その場合は、溶液を濃縮し、メタノール5mLで溶解、導入するものとする。

この固相抽出カートリッジを、メタノール3mL及びメタノール－アンモニア混液A 3mLで洗浄した後、メタノール－アンモニア混液B 5mLで溶出する。

その後、溶出した液をロータリーエバポレーターに装着して45℃の湯浴上で減圧しながら留去する。残さを表31に定める比率で調製した移動相に溶解しながら1mLに定容したものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

(a) シプロコナゾール標準溶液

シプロコナゾール標準品（純度95%以上で既知のもの）約0.05gを正確に量り採り、表31に定める比率で調製した移動相に溶解して100mLの全量フラスコで定容としたもの

(b) 100mMりん酸緩衝液（pH2.1）

りん酸二水素ナトリウム二水和物7.8g及びりん酸（85%）3.4mLを水に溶解して1,000mLの全量フラスコで定容としたもの

(c) メタノール－アンモニア混液A

メタノール及び1mol/Lアンモニア水を20：80（V/V）の比率で混合したもの

(d) メタノール－アンモニア混液B

メタノール及び28%アンモニア水を95：5（V/V）の比率で混合したもの

(e) 固相抽出カートリッジ

強陽イオン交換基としてスルホン基が導入されたジビニルベンゼン-N-ビニルピロリドン共重合体あるいはそれと同等の保持能力を持つ物を担体とするものであること。また、担体の充填量は1.0meq/gが60mg以上充填されている場合に相当する量であること。

c 検量線の作成

シプロコナゾール標準溶液を表31に定める比率で調製した移動相で段階的に1～20μg/mLになるよう調製した後、HPLC専用フィルタでろ過したものをHPLCで測定し、濃度とピーク面積により検量線を作成する。

d 定量方法

試験溶液をHPLC専用フィルタでろ過し、表31に掲げる条件を標準としてHPLCで測定し、作成した検量線からシプロコナゾールの量を求める。ただし、カラムの内径等の変更、それに伴うアセトニトリルの割合や流量等の変更は可能とする。

表31 シプロコナゾールの定量におけるHPLCの条件

項 目	HPLCの条件
カラム	ODS系カラム (I. D : 4.6mm、L : 150mm)
移動相	アセトニトリル : 100mMリン酸緩衝液 (pH2.1) : 水 = 50 : 10 : 40 (V/V/V)
移動相流速	1.0mL/min
カラム温度	40℃
測定波長	220nm (UV検出器)
注入量	10μL

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

木材保存剤含有量 (mg) = P × Y / X × 25

P : 検量線から求めたシプロコナゾールの濃度 (mg/mL)

X : 抽出溶液から分取した量 (mL)。ただし、固相抽出を用いた場合は、固相抽出に供した量 (mL) とする。

Y : 表31に定める比率で調製した移動相で定容とした量 (mL)

(GC法)

a 試験溶液の調製

試料約1gを200mLのなす型フラスコに正確に量り採り、水10mLを加えて30分間膨潤させる。この試料にアセトン50mLを加えて30分間振とうしながら抽出し、抽出物を吸引ろ過するとともに、試料を約50mLのアセトンで洗い込む。ろ紙上の試料を再度200mLのなす型フラスコに移し、水10mL及びアセトン50mLを加えて上記の抽出操作を行う。ろ液をロータリーエバポレーターに装着して40℃の湯浴上で減圧しながら、おおむね10mLになるまで濃縮する。これに水を加えて約20mLとする。これをけい藻土カラムに加え、10分間保持する。けい藻土カラムに注射器を取り付け、トルエン120mLを加えて溶出させる。溶出液をロータリーエバポレーターに装着して40℃の湯浴上で減圧しながら留去する。残さをトルエン10mLで溶解し、10mL容注射器を取り付け

洗浄を終えたシリカゲルミニカラムに10mL/minの速度でこれを通液する。同様に、酢酸エチル-シクロヘキサン溶液5mLを通液した後、これを酢酸エチル10mLで溶出し、溶出液をロータリーエバポレーターに装着して40℃の湯浴上で減圧しながら留去する。残さをアセトンで溶解しながら5mLに定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬等の調製

(a) シプロコナゾール標準溶液

HPLC法のbの(a)に同じ。ただし、「表31に定める比率で調製した移動相」とあるのは、「アセトン」と読み替えるものとする。

(b) 酢酸エチル-シクロヘキサン溶液

酢酸エチル及びシクロヘキサンを2：3（V/V）の比率で混合したもの

(c) シリカゲルミニカラム

使用時に酢酸エチル10mLで洗浄した後、更にトルエン10mLで洗浄したもの

c 検量線の作成

シプロコナゾール標準溶液をアセトンで段階的に10～50μg/mLになるよう調製した後、GCで測定し、検量線を作成する。

d 定量方法

試験溶液を、表32に掲げる条件を標準としてGCで測定し、作成した検量線からシプロコナゾールの量を求める。

表32 シプロコナゾールの定量におけるGCの条件

項 目	GCの条件
カラム	5%フェニルメチルポリシロキサンを0.25μmコーティングした溶融シリカキャピラリーカラム（I.D.：0.32mm、L：30m）
分析条件	昇温分析 60℃、1min→（20℃/min）→240℃、10min→（20℃/min）→260℃
注入法	スプリット
注入口温度	250℃
検出器温度	昇温Maxと同じ又は+10℃
メイクアップガス	He 30mL/min
キャリアガス	He 2mL/min又は45cm/s
燃焼ガス	水素 30mL/min、空気 370mL/min
検出器	FID
注入量	2μL

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times 5$$

P：検量線から求めたシプロコナゾールの量 (mg)

(I) アゾール・ネオニコチノイド化合物系木材保存剤で処理されたもの

A シプロコナゾール

(ウ)のBのHPLC法及びGC法に同じ。

B イミダクロプリド

(HPLC法－1)

a 試験溶液の調製

試料約5gを共栓付き三角フラスコに正確に量り採り、ジメチルスルホキシド(DMSO)5mLを試料全体に滴下した後、エタノール50～100mLを加えて栓をし、1時間ごとによく振り混ぜながら超音波による抽出工程(水温は約40℃とする。)を3時間行う。静置した後、抽出物を吸引ろ過するとともに、木粉を約30mLのエタノールで洗い込む。ろ液をロータリーエバポレーターに装着して45℃の湯浴上で減圧しながら、おおむね5mLになるまで濃縮する。これを少量のエタノールで溶解した後、25mLの全量フラスコに移し、エタノールで定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

イミダクロプリド標準溶液

イミダクロプリド標準品(純度95%以上で既知のもの)約0.05gを正確に量り採り、エタノールに溶解して50mLの全量フラスコで定容としたもの

c 検量線の作成

イミダクロプリド標準溶液を段階的に5～50μg/mLになるよう調製し(ただし、試験溶液の濃度が検量線から外れる場合には、検量線の濃度を調製することができる。)、HPLC専用フィルタでろ過したものをHPLCで測定し、検量線を作成する。

d 定量方法

試験溶液をHPLC専用フィルタでろ過し、表33に掲げる条件を標準としてHPLCで測定し、作成した検量線からイミダクロプリドの量を求める。

表33 イミダクロプリドの定量におけるHPLCの条件

項 目	HPLCの条件
カラム	<u>ODS系カラム(I.D.:4.6mm、L:150mm)</u>
移動相	<u>アセトニトリル:水=60:40(V/V)</u>
移動相流速	<u>1.0mL/min</u>
カラム温度	<u>40℃</u>
測定波長	<u>271nm(UV検出器)</u>
注入量	<u>10μL</u>

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

木材保存剤含有量(mg) = P × 25

P: 検量線から求めたイミダクロプリドの量(mg)

(HPLC法－2)

a 試験溶液の調製

試料約1gを共栓付き三角フラスコ等密栓可能なガラス製容器に正確に量り採り、アセトニ

トリル20～30mLを正確に加えて栓をし、時々振り混ぜながら超音波による抽出工程（水温は約40℃を超えない。）を2時間行う。水温の上昇や超音波洗浄器の過熱を避けるため、超音波照射を複数回に分け照射時間の合計を2時間としてもよい。その後、ガラス製容器を超音波洗浄器から取り出し、室温下で静置する。静置後、上澄液をアセトニトリルに対する耐性を有するシリンジフィルター等を用いてろ過したものを抽出溶液とする。

抽出溶液のうち1～5mLを分取しロータリーエバポレーター等を用いて減圧濃縮乾固する。この際、抽出溶液の加温は45℃以下とする。濃縮後の残さをアセトニトリルと水を1：1（V/V）の比率で混合した溶液1～5mLに溶解したものを試験溶液とする。

なお、この試験溶液による分析で、木材成分などの影響により、イミダクロプリドのピークが不明確な場合にあっては、以下による精製（分散型固相抽出法）を更に行い、それを試験溶液とする。

抽出溶液のうち約6mLを1,200mgの硫酸マグネシウム、400mgのPSAが入った15mLのプラスチック製スピッツバイアルに加えたのち密栓する。バイアルを30秒間激しく振り混ぜた後、1時間静置する。1～3mLの上澄液を分取し、減圧濃縮乾固する。濃縮後の残さを、アセトニトリルと水を1：1（V/V）の比率で混合した溶液1～3mLに溶解し、HPLC専用フィルタでろ過したものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

(a) イミダクロプリド標準溶液

HPLC法－1のbに同じ。ただし、「エタノール」とあるのは、「アセトニトリルと水を1：1（V/V）の比率で混合した溶液」と読み替えるものとする。

(b) ギ酸アンモニウム緩衝液

59.5mmolギ酸2.74g及び40.5mmolギ酸アンモニウム2.55gを水に溶解して1,000mLの全量フラスコで定容としたもの

c 検量線の作成

イミダクロプリド標準溶液をアセトニトリルと水を1：1（V/V）の比率で混合した溶液で検量線の直線性が確保される濃度範囲（例えば0.5～50μg/mLの濃度範囲で）で段階的に調製した後、HPLC専用フィルタでろ過したものをHPLCで測定し、検量線を作成する。

d 定量方法

試験溶液を、表34に掲げる条件を標準としてHPLCで測定し、作成した検量線からイミダクロプリドの量を求める。HPLCの条件はイミダクロプリドの保持時間以降に有機溶媒比率を上げ、きょう雑物をカラム中より除去するためグラジエント分析とする。記載のグラジエント条件は一例であり、分析に影響のない範囲での変更は可能とするが、イミダクロプリドの保持時間までは移動相（A）を100%で通液するものとする。分析を行う上で支障がなければ、表34の移動相組成にある「ギ酸アンモニウム緩衝液」を「水」として実施してもよいこととする。ただし、カラムの内径等の変更、それに伴う移動相（A）のアセトニトリルの割合や流量等の変更は可能とする。

表34 イミダクロプリドの定量におけるHPLCの条件

項 目	HPLCの条件

カラム	ODS系カラム（粒子径3 μ m、I. D：3mm、L：150mm）
移動相	（A）アセトニトリル：水：ギ酸アンモニウム緩衝液（100mM、pH3.5）＝20：70 ：10 （B）アセトニトリル：ギ酸アンモニウム緩衝液＝90：10
グラジエント分析	0－13分 A：100%、B：0% 13－14分 A：100%→0%、B：0%→100% 14－29分 A：0%、B：100% 29－30分 A：0%→100%、B：100%→0% 30－45分 A：100%、B：0%
移動相流速	0.4～0.6mL/min
カラム温度	40℃
測定波長	271nm（UV検出器）
注入量	10 μ L

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times Y / X \times Z$$

P：検量線から求めたイミダクロプリドの濃度（mg/mL）

X：抽出溶液から分取した量（mL）。ただし、分散型固相抽出を用いた場合は、採取した上澄液の量（mL）とする。

Y：抽出溶液から分取した溶液を濃縮乾固した残さを溶解したアセトニトリルと水を1：1（V/V）の比率で混合した溶液量（mL）。ただし、分散型固相抽出を用いた場合は、採取した上澄液を濃縮乾固した残さを溶解したアセトニトリルと水を1：1（V/V）の比率で混合した溶液量（mL）とする。

Z：木材からの抽出に用いたアセトニトリル量（mL）

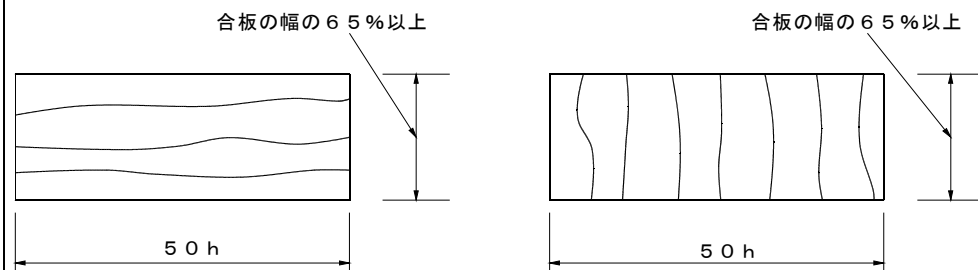
(9)～(12) (略)

(13) 曲げ試験

ア 1級の曲げ試験

(7) 試験片の作成

(略)



(7)～(10) (略)

(11) 曲げ試験

ア 1級の曲げ試験

(7) 試験片の作成

(略)

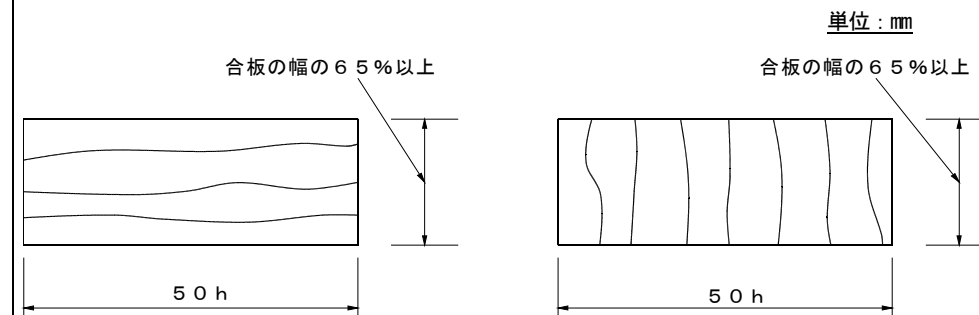


図10 試験片の採取方法（ラワン以外用）

h：試験片の厚さ

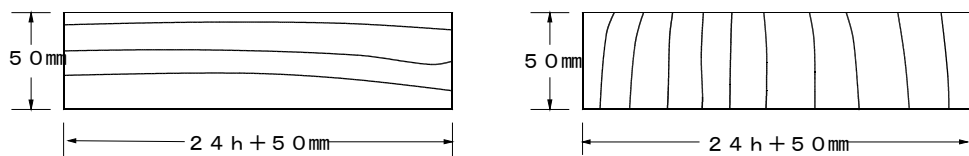


図11 試験片の採取方法（ラワン用）

h：試験片の厚さ

- (イ)・(ウ) (略)
- イ (略)
- (14)～(17) (略)
- (18) 引きかき硬度試験（引きかき硬度A試験及び引きかき硬度B試験）

ア (略)

イ 試験の方法

(7) 引きかき硬度A試験

試験片を図19のように取付台に水平に固定し、同図に示すダイヤ針を使用して200gの重りにより荷重を加え、試験片の表面に長さ50mmの線状のきずを3本付け、きずの深さを測定し、平均値（アにより4片の試験片を作成する場合にあっては、表面、裏面それぞれの平均値。以下(18)において同じ。）を算出する。

(イ) (略)

(19) (略)

(20) 汚染試験（汚染A試験及び汚染B試験）

ア (略)

イ 試験の方法

(7) 汚染A試験

試験片を水平に置いた後、試験片の表面（アにより4片の試験片を作成する場合にあっては、当該試験片のうち2片の試験片にあっては、裏面。以下(20)において同じ。）に一般市販品事務用青色インキ、油性インキ（黒色）（J I S S 6037（マーキングペン）に定めるものをいう。）及び赤色クレヨン（J I S S 6026（クレヨン及びパス）に定めるもの又は同等の性能を有するものをいう。以下同じ。）でそれぞれ幅10mmの線を引き、4時間放置した後、溶剤又は洗剤を布に含ませてふき取る。

(イ) (略)

(21)・(22) (略)

別表1～3 (略)

別記様式

1・2 (略)

3 構造用合板の表示の様式

図10 試験片の採取方法（ラワン以外用）

h：試験片の厚さ

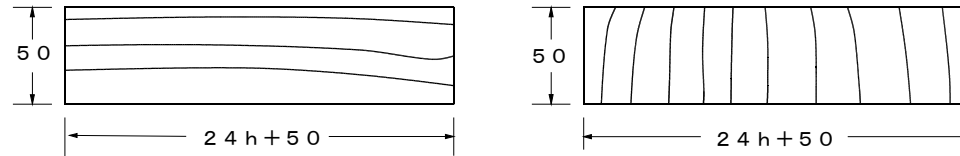


図11 試験片の採取方法（ラワン用）

h：試験片の厚さ

- (イ)・(ウ) (略)
- イ (略)
- (12)～(15) (略)
- (16) 引きかき硬度試験（引きかき硬度A試験及び引きかき硬度B試験）

ア (略)

イ 試験の方法

(7) 引きかき硬度A試験

試験片を図19のように取付台に水平に固定し、同図に示すダイヤ針を使用して200gの重りにより荷重を加え、試験片の表面に長さ50mmの線状のきずを3本付け、きずの深さを測定し、平均値（アにより4片の試験片を作成する場合にあっては、表面、裏面それぞれの平均値。以下(16)において同じ。）を算出する。

(イ) (略)

(17) (略)

(18) 汚染試験（汚染A試験及び汚染B試験）

ア (略)

イ 試験の方法

(7) 汚染A試験

試験片を水平に置いた後、試験片の表面（アにより4片の試験片を作成する場合にあっては、当該試験片のうち2片の試験片にあっては、裏面。以下(18)において同じ。）に一般市販品事務用青色インキ、油性インキ（黒色）（J I S S 6037（マーキングペン）に定めるものをいう。）及び赤色クレヨン（J I S S 6026（クレヨン及びパス）に定めるもの又は同等の性能を有するものをいう。以下同じ。）でそれぞれ幅10mmの線を引き、4時間放置した後、溶剤又は洗剤を布に含ませてふき取る。

(イ) (略)

(19)・(20) (略)

別表1～3 (略)

別記様式

1・2 (略)

3 構造用合板の表示の様式

1～9 （略） <u>10</u> 性能区分及び処理方法 <u>11</u> 木材保存剤 <u>12</u> 樹種名 <u>13</u> 使用接着剤等の種類 <u>14</u> 製造業者	1～9 （略） [新設] [新設] <u>10</u> 樹種名 <u>11</u> 使用接着剤の種類 <u>12</u> 製造業者
備考 1～4 （略） <u>5</u> 保存処理を施した旨の表示をしないものにあつては、この様式中「性能区分及び処理方法」及び「木材保存剤」を省略すること。 <u>6</u> （略） <u>7</u> ホルムアルデヒド放散量の表示をするものにあつては、この様式中「使用接着剤等の種類」を省略すること。 <u>8</u> （略） <u>9</u> 輸入品にあつては、<u>8</u>にかかわらず、この様式中「製造業者」を「輸入業者」とすること。 <u>10</u> （略） 4～6 （略）	備考 1～4 （略） [新設] <u>5</u> （略） <u>6</u> ホルムアルデヒド放散量の表示をするものにあつては、この様式中「使用接着剤の種類」を省略すること。 <u>7</u> （略） <u>8</u> 輸入品にあつては、<u>7</u>にかかわらず、この様式中「製造業者」を「輸入業者」とすること。 <u>9</u> （略） 4～6 （略）

集成材の日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照条文

○集成材の日本農林規格（平成１９年９月２５日農林水産省告示第１１５２号）改正案新旧対照表

（下線部分は改正部分）

改 正 案	現 行（平成２８年８月３０日農林水産省告示第１６３８号）																																				
（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>（略）</td><td>（略）</td></tr><tr><td>構 造 用 集 成 材</td><td>集成材のうち、所要の耐力を目的として等級区分したひき板（幅方向に合わせ調整したもの、長さ方向にスカーフジョイント又はフィンガージョイントで接合接着して調整したものを含む。）又はラミナブロック（内層特殊構成集成材に限る。）をその繊維方向を互いに平行にして積層接着したもの（これらを二次接着したもの又はこれらの表面に集成材の保護等を目的とした塗装を施したものを含む。）であって、主として構造物の耐力部材として用いられるもの（化粧ばり構造用集成柱を除く。）をいう。</td></tr><tr><td>（略）</td><td>（略）</td></tr><tr><td>幅はぎ未評価ラミナ</td><td>（略）</td></tr><tr><td>保存処理ラミナ</td><td>保存処理を施したラミナについて、MSR区分したものをいう。</td></tr><tr><td>（略）</td><td>（略）</td></tr><tr><td>M S R 区 分</td><td>等級区分機により測定された曲げヤング係数が基準に適合し、かつ、曲げヤング係数に対応した曲げ強さ又は引張り強さが基準に適合していることを定期的に確認することを前提に、等級区分機を用いて長さ方向に移動させながら連続して曲げヤング係数を測定して品質を区分することをいう。</td></tr><tr><td>（略）</td><td>（略）</td></tr></table>	用 語	定 義	（略）	（略）	構 造 用 集 成 材	集成材のうち、所要の耐力を目的として等級区分したひき板（幅方向に合わせ調整したもの、長さ方向にスカーフジョイント又はフィンガージョイントで接合接着して調整したものを含む。）又はラミナブロック（内層特殊構成集成材に限る。）をその繊維方向を互いに平行にして積層接着したもの（これらを二次接着したもの又はこれらの表面に集成材の保護等を目的とした塗装を施したものを含む。）であって、主として構造物の耐力部材として用いられるもの（化粧ばり構造用集成柱を除く。）をいう。	（略）	（略）	幅はぎ未評価ラミナ	（略）	保存処理ラミナ	保存処理を施したラミナについて、MSR区分したものをいう。	（略）	（略）	M S R 区 分	等級区分機により測定された曲げヤング係数が基準に適合し、かつ、曲げヤング係数に対応した曲げ強さ又は引張り強さが基準に適合していることを定期的に確認することを前提に、等級区分機を用いて長さ方向に移動させながら連続して曲げヤング係数を測定して品質を区分することをいう。	（略）	（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>（略）</td><td>（略）</td></tr><tr><td>構 造 用 集 成 材</td><td>集成材のうち、所要の耐力を目的として等級区分したひき板（幅方向に合わせ調整したもの、長さ方向にスカーフジョイント又はフィンガージョイントで接合接着して調整したものを含む。）又はラミナブロック（内層特殊構成集成材に限る。）をその繊維方向をお互いに平行して積層接着したもの（これらを二次接着したもの又はこれらの表面に集成材の保護等を目的とした塗装を施したものを含む。）であって、主として構造物の耐力部材として用いられるもの（化粧ばり構造用集成柱を除く。）をいう。</td></tr><tr><td>（略）</td><td>（略）</td></tr><tr><td>幅はぎ未評価ラミナ</td><td>（略）</td></tr><tr><td>〔新設〕</td><td>〔新設〕</td></tr><tr><td>（略）</td><td>（略）</td></tr><tr><td>M S R 区 分</td><td>等級区分機により測定された長さ方向の平均曲げヤング係数が基準に適合し、かつ、長さ方向の最小曲げヤング係数に対応した曲げ強さ又は引張り強さが基準に適合していることを定期的に確認することを前提に、等級区分機を用いて長さ方向に移動させながら連続して曲げヤング係数を測定し区分することをいう。</td></tr><tr><td>（略）</td><td>（略）</td></tr></table>	用 語	定 義	（略）	（略）	構 造 用 集 成 材	集成材のうち、所要の耐力を目的として等級区分したひき板（幅方向に合わせ調整したもの、長さ方向にスカーフジョイント又はフィンガージョイントで接合接着して調整したものを含む。）又はラミナブロック（内層特殊構成集成材に限る。）をその繊維方向をお互いに平行して積層接着したもの（これらを二次接着したもの又はこれらの表面に集成材の保護等を目的とした塗装を施したものを含む。）であって、主として構造物の耐力部材として用いられるもの（化粧ばり構造用集成柱を除く。）をいう。	（略）	（略）	幅はぎ未評価ラミナ	（略）	〔新設〕	〔新設〕	（略）	（略）	M S R 区 分	等級区分機により測定された長さ方向の平均曲げヤング係数が基準に適合し、かつ、長さ方向の最小曲げヤング係数に対応した曲げ強さ又は引張り強さが基準に適合していることを定期的に確認することを前提に、等級区分機を用いて長さ方向に移動させながら連続して曲げヤング係数を測定し区分することをいう。	（略）	（略）
用 語	定 義																																				
（略）	（略）																																				
構 造 用 集 成 材	集成材のうち、所要の耐力を目的として等級区分したひき板（幅方向に合わせ調整したもの、長さ方向にスカーフジョイント又はフィンガージョイントで接合接着して調整したものを含む。）又はラミナブロック（内層特殊構成集成材に限る。）をその繊維方向を互いに平行にして積層接着したもの（これらを二次接着したもの又はこれらの表面に集成材の保護等を目的とした塗装を施したものを含む。）であって、主として構造物の耐力部材として用いられるもの（化粧ばり構造用集成柱を除く。）をいう。																																				
（略）	（略）																																				
幅はぎ未評価ラミナ	（略）																																				
保存処理ラミナ	保存処理を施したラミナについて、MSR区分したものをいう。																																				
（略）	（略）																																				
M S R 区 分	等級区分機により測定された曲げヤング係数が基準に適合し、かつ、曲げヤング係数に対応した曲げ強さ又は引張り強さが基準に適合していることを定期的に確認することを前提に、等級区分機を用いて長さ方向に移動させながら連続して曲げヤング係数を測定して品質を区分することをいう。																																				
（略）	（略）																																				
用 語	定 義																																				
（略）	（略）																																				
構 造 用 集 成 材	集成材のうち、所要の耐力を目的として等級区分したひき板（幅方向に合わせ調整したもの、長さ方向にスカーフジョイント又はフィンガージョイントで接合接着して調整したものを含む。）又はラミナブロック（内層特殊構成集成材に限る。）をその繊維方向をお互いに平行して積層接着したもの（これらを二次接着したもの又はこれらの表面に集成材の保護等を目的とした塗装を施したものを含む。）であって、主として構造物の耐力部材として用いられるもの（化粧ばり構造用集成柱を除く。）をいう。																																				
（略）	（略）																																				
幅はぎ未評価ラミナ	（略）																																				
〔新設〕	〔新設〕																																				
（略）	（略）																																				
M S R 区 分	等級区分機により測定された長さ方向の平均曲げヤング係数が基準に適合し、かつ、長さ方向の最小曲げヤング係数に対応した曲げ強さ又は引張り強さが基準に適合していることを定期的に確認することを前提に、等級区分機を用いて長さ方向に移動させながら連続して曲げヤング係数を測定し区分することをいう。																																				
（略）	（略）																																				

（造作用集成材の規格）

第3条 造作用集成材の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
		1 等	2 等
品 質	接着の程度	別記の3の(1)の浸せき剥離試験の結果、二次接着以外にあっては、両木口面における剥離率が10%以下であり、かつ、同一接着層における剥離の長さの合計がそれぞれの長さの3分の1以下であること。また、二次接着にあっては、当該部分の切断面における平均剥離率が10%以下であること。なお、平均剥離率は、2個の試験片を使用する場合には各試験片の剥離率の平均とし、1個の試験片を使用する場合には当該試験片の剥離率を平均剥離率とする。	(略)
	(略)	(略)	
表示	(略)	(略)	

2 (略)

（化粧ばり造作用集成材の規格）

第4条 化粧ばり造作用集成材の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
		1 等	2 等
品 質	接着の程度	別記の3の(1)の浸せき剥離試験の結果、両木口面における剥離率が10%以下であり、かつ、同一接着層における剥離の長さの合計がそれぞれの長さの3分の1以下であること。	(略)

（造作用集成材の規格）

第3条 造作用集成材の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
		1 等	2 等
品 質	接着の程度	別記の3の(1)の浸せきはく離試験の結果、二次接着以外にあっては、両木口面におけるはく離率が10%以下であり、かつ、同一接着層におけるはく離の長さの合計がそれぞれの長さの3分の1以下であること。また、二次接着にあっては、当該部分の切断面における平均はく離率が10%以下であること。なお、平均はく離率は、2個の試験片を使用する場合には各試験片のはく離率の平均とし、1個の試験片を使用する場合には当該試験片のはく離率を平均はく離率とする。	(略)
	(略)	(略)	
表示	(略)	(略)	

2 (略)

（化粧ばり造作用集成材の規格）

第4条 化粧ばり造作用集成材の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
		1 等	2 等
品 質	接着の程度	別記の3の(1)の浸せきはく離試験の結果、両木口面におけるはく離率が10%以下であり、かつ、同一接着層におけるはく離の長さの合計がそれぞれの長さの3分の1以下であること。	(略)

	(略)	(略)	(略)
	化粧薄板の厚さ	敷居、かまち及び階段板の上面にあつては、 <u>0.6mm</u> 以上であること。	(略)
	(略)	(略)	
表示	(略)	(略)	

2 (略)
(構造用集成材の規格)

第5条 構造用集成材の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準													
品 質	接着の程度 (ラミナの うち、幅方 向に接合し たもので接 着の程度の 評価をしな い部分を除 く。)	接着層全体が一様に接着されているものであって、別記の3の(1)の浸せき剝離試験及び別記の3の(2)の煮沸剝離試験の結果、又は別記の3の(3)の減圧加圧剝離試験の結果、次の(1)及び(2)の要件に適合すること。 (1) 次のアからウまでの数値以下であること。 ア 試験片の両木口面におけるラミナブロックの積層接着、二次接着及び幅はぎ接着を含む全ての接着層の全体の剝離率が5% イ 試験片の各木口面ごとの同一接着層(幅はぎ接着を除く。)における剝離の長さの合計がそれぞれの接着層の長さの4分の1 ウ 試験片の各木口面ごとの全ての幅はぎ接着部及びラミナブロックの積層接着部における接着層の剝離の長さの合計が集成材の積層方向の辺長の4分の1 (2) (略) 表4 (略)													
	(略)	(略)													
	材面の品質	材面の品質は表6の1種、2種又は3種のいずれかの基準に適合すること。 表6 材面の品質の基準													
		<table><tr><th rowspan="2">事 項</th><th colspan="3">基 準</th></tr><tr><th>1 種</th><th>2 種</th><th>3 種</th></tr><tr><td>(略)</td><td>(略)</td><td>(略)</td><td></td></tr></table>			事 項	基 準			1 種	2 種	3 種	(略)	(略)	(略)	
事 項	基 準														
	1 種	2 種	3 種												
(略)	(略)	(略)													

	(略)	(略)	(略)
	化粧薄板の厚さ	敷居、かまち及び階段板の上面にあつては、 <u>1.5mm</u> 以上であること。	(略)
	(略)	(略)	
表示	(略)	(略)	

2 (略)
(構造用集成材の規格)

第5条 構造用集成材の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	接着の程度 (ラミナの うち、幅方 向に接合し たもので接 着の程度の 評価をしな い部分を除 く。)	接着層全体が一様に接着されているものであって、別記の3の(1)の浸せきはく離試験及び別記の3の(2)の煮沸はく離試験の結果、又は別記の3の(3)の減圧加圧はく離試験の結果、次の(1)及び(2)の要件に適合すること。 (1) 次のアからウまでの数値以下であること。 ア 試験片の両木口面におけるラミナブロックの積層接着、二次接着及び幅はぎ接着を含む全ての接着層の全体のはく離率が5% イ 試験片の各木口面ごとの同一接着層(幅はぎ接着を除く。)におけるはく離の長さの合計がそれぞれの接着層の長さの4分の1 ウ 試験片の各木口面ごとの全ての幅はぎ接着部及びラミナブロックの積層接着部における接着層のはく離の長さの合計が集成材の積層方向の辺長の4分の1 (2) (略) 表4 (略)
	(略)	(略)
	材面の品質	材面の品質は表6の1種、2種又は3種のいずれかの基準に適合すること。 表6 材面の品質の基準

事 項	基 準		
	1 種	2 種	3 種
(略)	(略)	(略)	

変色及び汚染	材固有の色沢に調和し、その様相が整っていること。	利用上支障のないこと。	同左
(略)	(略)	(略)	(略)

(略)	(略)
-----	-----

隣接するラミナの長さ方向の接着部の間隔等（長さ方向に接着したラミナを互いに隣接して積層したものに限る。）	(略) 表8 隣接するラミナの長さ方向の接着部の間隔等の基準		
ラミナの種類 区分	スカーフジョイント(スカーフ傾斜比が1/7.5以下のものをいう。)を用いたもの	フィンガージョイント(スカーフ傾斜比が1/7.5以下、かん合度が0.1mm以上、フィンガー長さが6.0mm以上のものをいう。)を用いたもの	
(略)	(略)	(略)	

(略)	(略)
-----	-----

材料	ラミナの厚さ	1 ラミナの厚さは5cm以下であること。ただし、実大曲げ試験又は実証試験を伴うシミュレーション計算によって強度が確認された集成材にあっては、厚さが6cm以下であること。 2～5 (略)
	接着剤	(略)

保存処理（中断面集成材及び小断面集成材であって、	1 (1)及び(2)に掲げるいずれかの種類のうち、当該(1)又は(2)に定める木材保存剤（JIS K 1570（2013）に規定するものをいう。以下同じ。）により保存処理が行われていること。ただし、(1)は構造用集成材に保存処理を施したもの（以下「製品処理集成材」という。）及び同様の保存処理が施された保存処理ラミナにより構成されたもの（以下「ラミナ処理集成材」とい
--------------------------	---

変色及び汚染	材固有の色沢に調和し、その様相が整っていること。	目立たない程度であること。	同左
(略)	(略)	(略)	(略)

(略)	(略)
-----	-----

隣接するラミナの長さ方向の接着部の間隔等（長さ方向に接着したラミナを互いに隣接して積層したものに限る。）	(略) 表8 隣接するラミナの長さ方向の接着部の間隔等の基準		
ラミナの種類 区分	スカーフジョイント(スカーフ傾斜比が1/7.5以下のものをいう。)を用いたもの	フィンガージョイント(スカーフ傾斜比が1/7.5以下、かん合度が0.1mm以上、フィンガー長さが10.5mm（内層用）又は12.0mm（内層用以外）以上のものをいう。）を用いたもの	
(略)	(略)	(略)	

(略)	(略)
-----	-----

材料	ラミナの厚さ	1 ラミナの厚さは5cm以下であること。ただし、実証試験を伴うシミュレーション計算によって強度が確認された集成材にあっては、厚さが6cm以下であること。 2～5 (略)
	接着剤	(略)

[新設]	[新設]
------	------

	対称異等級構成集成材及び同一等級構成集成材（内層特殊構成集成材を除く。）のうち、保存処理を施した旨の表示をしてあるものに限る。） う。）に用いる場合、(2)は製品処理集成材に用いる場合に限る。 (1) <u>第四級アンモニウム化合物系</u> <u>ジデシルジメチルアンモニウムクロリド剤（A A C－1）</u> (2) <u>アゾール・ネオニコチノイド化合物系</u> <u>シプロコナゾール・イミダクロプリド剤（A Z N）</u> 2 <u>別記の3の(10)の浸潤度試験の結果、辺材部分の浸潤度が80%以上で、かつ、材面から深さ10mmまでの心材部分の浸潤度が80%以上であること。</u> 3 <u>別記の3の(11)の吸収量試験の結果、木材保存剤の吸収量が、表10の中欄に掲げる使用した木材保存剤の種類の区分に応じ、それぞれ同表の右欄に掲げる基準に適合していること。ただし、複数の有効成分を配合したものについては、その配合比がJ I S K 1570（2013）に規定する範囲内であって、かつ、各有効成分の合計が同表の基準に適合していること。</u> 表10 吸収量の基準 <table><tr><th>性能区分</th><th>使用した木材保存剤の種類</th><th>保存処理を施した集成材の区分</th><th>基 準</th></tr><tr><td rowspan="2">K 3</td><td>第四級アンモニウム化合物系</td><td>製品処理集成材、ラミナ処理集成材</td><td>ジデシルジメチルアンモニウムクロリドとして4.5kg／m³以上</td></tr><tr><td>アゾール・ネオニコチノイド化合物系</td><td>製品処理集成材</td><td>シプロコナゾール・イミダクロプリドとして0.15kg／m³以上</td></tr></table> 4 <u>製品処理集成材にあっては、別記の3の(7)のAの曲げA試験の結果、対称異等級構成集成材にあっては、第3項の表曲げ性能の項、同一等級構成集成材にあっては、第4項の表曲げ性能の項の基準を満たすこと。</u> 5 <u>インサイジングは欠点とみなさない。ただし、曲げ強さ及び曲げヤング係数の数値が表示する強度等級の基準に適合すること。</u>	性能区分	使用した木材保存剤の種類	保存処理を施した集成材の区分	基 準	K 3	第四級アンモニウム化合物系	製品処理集成材、ラミナ処理集成材	ジデシルジメチルアンモニウムクロリドとして4.5kg／m ³ 以上	アゾール・ネオニコチノイド化合物系	製品処理集成材	シプロコナゾール・イミダクロプリドとして0.15kg／m ³ 以上				
性能区分	使用した木材保存剤の種類	保存処理を施した集成材の区分	基 準													
K 3	第四級アンモニウム化合物系	製品処理集成材、ラミナ処理集成材	ジデシルジメチルアンモニウムクロリドとして4.5kg／m ³ 以上													
	アゾール・ネオニコチノイド化合物系	製品処理集成材	シプロコナゾール・イミダクロプリドとして0.15kg／m ³ 以上													
	(略)	(略)		(略)	(略)											
表示	表示事項	1～4 （略） 5 <u>保存処理を施した旨の表示がしてあるものにあつては、1から4までに規定するもののほか、性能区分、使用した木材保存剤の種類及び処理方法を一括して表示してあること。</u> 6 <u>実大曲げ試験又は実証試験を伴うシミュレーション計算による強度確認を</u>	表示	表示事項	1～4 （略） 5 <u>実証試験を伴うシミュレーション計算による強度確認を行ったものにあつ</u>											

行ったものにあつては、1 から 5 までに規定するもののほか、実大曲げ試験又は実証試験を伴うシミュレーション計算を実施した旨の表示をしてあること。

7 プルーフローダによる強度確認を行ったものにあつては、1 から 6 までに規定するもののほか、プルーフローダによる強度確認を行った旨の表示をしてあること。

8 使用する接着剤又は塗料若しくは木材保存剤がいずれもホルムアルデヒドを含まないものであり、かつ、放散しないものであることを登録認定機関又は登録外国認定機関が認めた場合にあつては、1 から 7 までに規定するもののほか、その旨を表示することができる。

[削る。]

表示の方法

1 ～ 4 (略)

5 表示事項の 5 により、保存処理を施した旨の表示をする場合にあつては、性能区分は「保存処理 K 3」又は「保存 K 3」と記載するほか、使用した木材保存剤の種類を表 11 の左欄に掲げる木材保存剤名又は同表の右欄に掲げる木材保存剤の記号をもって記載すること。また、処理方法を性能区分の次に「(製品処理)」又は「(ラミナ処理)」と記載すること。

表 11 木材保存剤の記号

木材保存剤名	木材保存剤の記号
ジデシルジメチルアンモニウムクロリド剤	A A C - 1
シプロコナゾール・イミダクロプリド剤	A Z N

6 表示事項の項の 6 により、実大曲げ試験又は実証試験を伴うシミュレーション計算による強度確認を行った旨の表示をする場合にあつては、「実大曲げ試験による強度確認を実施」等と、実証試験を伴うシミュレーション計算による強度確認を行ったものにあつては、「実証試験を伴うシミュレーション計算による強度確認を実施」等と記載すること。

7 表示事項の項の 7 により、プルーフローダによる強度確認を行った旨の表示をする場合にあつては、「プルーフローダによる強度確認を実施」と記載すること。

8 表示事項の項の 8 により、接着剤又は塗料若しくは木材保存剤にホルムア

ルデヒドは、1 から 4 までに規定するもののほか、実証試験を伴うシミュレーション計算を実施した旨の表示をしてあること。

6 プルーフローダによる強度確認を行ったものにあつては、1 から 5 までに規定するもののほか、プルーフローダによる強度確認を行った旨の表示をしてあること。

7 塗装したものであつて、ホルムアルデヒドを含む接着剤及びホルムアルデヒドを放散する塗料を使用していないことを登録認定機関又は登録外国認定機関が認めた場合にあつては、1 から 6 までに規定しているもののほか、非ホルムアルデヒド系接着剤及びホルムアルデヒドを放散しない塗料を使用している旨を表示することができる。

8 塗装していないものであつて、ホルムアルデヒドを含む接着剤を使用していないことを登録認定機関又は登録外国認定機関が認めた場合にあつては、1 から 6 までに規定するもののほか、非ホルムアルデヒド系接着剤を使用している旨を表示することができる。

表示の方法

1 ～ 4 (略)

[新設]

5 表示事項の項の 5 により、実証試験を伴うシミュレーション計算による強度確認を行った旨の表示をする場合にあつては、「実証試験を伴うシミュレーション計算による強度確認を実施」等と記載すること。

6 表示事項の項の 6 により、プルーフローダによる強度確認を行った旨の表示をする場合にあつては、「プルーフローダによる強度確認を実施」と記載すること。

7 表示事項の項の 7 により、非ホルムアルデヒド系接着剤及びホルムアルデ

	<u>ルデヒドを含まない旨又は放散しない旨の表示をする場合には、次のいずれかの方法によること。</u> (1) <u>当該接着剤又は塗料若しくは木材保存剤を列記する方法</u> <u>(「非ホルムアルデヒド系接着剤及びホルムアルデヒドを放散しない塗料を使用」等。)</u> (2) <u>「ホルムアルデヒド不使用」と記載する方法</u> [削る。] (略)
(略)	(略)

2 前項のラミナの品質の基準は、次のとおりとする。

(1) 目視区分によるもの

事 項	基 準			
	1 等	2 等	3 等	4 等
強度性能（対称異等級構成集成材の外層用ラミナ、非対称異等級構成集成材の引張り側の外層用ラミナ及び同一等級構成集成材のラミナに限る。）	1 長さ方向に接着しないもの 別記の 1 の (3) により抜き取られた試料ラミナについて、別記の 3 の (7) のイの曲げ B 試験の結果が次の (1) 及び (2) の要件に適合すること。 (1) 試料ラミナの曲げヤング係数の平均値が表12の平均値の欄に掲げる数値以上であること。 (2) 試料ラミナの95%以上の曲げヤング係数が表12の下限値の欄に掲げる数値以上であること。 2 長さ方向に接着したもの 別記の 1 の (3) により抜き取られた試料ラミナについて、別記の 3 の (7) のウの曲げ C 試験又は (8) の引張り試験の結果が次の (1) 及び (2)、又は (3) 及び (4) の要件に適合すること。 (1) 試験片の曲げ強さの平均値が表12の平均値の欄に掲げる数値以上であること。 (2) 試験片の95%以上の曲げ強さが表12の下限値の欄に掲げる数値以上であること。 (3) 試験片の引張り強さの平均値が表12の平均値の欄に掲げる数値に表13の左欄に掲げる試験片の幅方向の辺長の区分に応じた同表の右欄に掲げる係数を乗じて得た数値以上であること。			

	<u>ヒドを放散しない塗料を使用している旨の表示をする場合には、「非ホルムアルデヒド系接着剤及びホルムアルデヒドを放散しない塗料を使用」と記載すること。</u> 8 表示事項の項の 8 により、非ホルムアルデヒド系接着剤である旨の表示をする場合には、「非ホルムアルデヒド系接着剤使用」と記載すること。 (略)
(略)	(略)

2 前項のラミナの品質の基準は、次のとおりとする。

(1) 目視区分によるもの

事 項	基 準			
	1 等	2 等	3 等	4 等
強度性能（対称異等級構成集成材の外層用ラミナ、非対称異等級構成集成材の引張り側の外層用ラミナ及び同一等級構成集成材のラミナに限る。）	1 長さ方向に接着しないもの 別記の 1 の (3) により抜き取られた試料ラミナについて、別記の 3 の (7) のイの曲げ B 試験の結果が次の (1) 及び (2) の要件に適合すること。 (1) 試料ラミナの曲げヤング係数の平均値が表10の平均値の欄に掲げる数値以上であること。 (2) 試料ラミナの95%以上の曲げヤング係数が表10の下限値の欄に掲げる数値以上であること。 2 長さ方向に接着したもの 別記の 1 の (3) により抜き取られた試料ラミナについて、別記の 3 の (7) のウの曲げ C 試験又は (8) の引張り試験の結果が次の (1) 及び (2)、又は (3) 及び (4) の要件に適合すること。 (1) 試験片の曲げ強さの平均値が表10の平均値の欄に掲げる数値以上であること。 (2) 試験片の95%以上の曲げ強さが表10の下限値の欄に掲げる数値以上であること。 (3) 試験片の引張り強さの平均値が表10の平均値の欄に掲げる数値に表11の左欄に掲げる試験片の幅方向の辺長の区分に応じた同表の右欄に掲げる係数を乗じて得た数値以上であること。			

	(4) 試験片の95%以上の引張り強さが表12の下限値の数値に表13の左欄に掲げる試験片の幅方向の辺長の区分に応じた同表の右欄に掲げる係数を乗じて得た数値以上であること。			
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
変色	利用上支障のないこと。	(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)

表12・表13 (略)
(2) 等級区分機によるもの

事 項	基 準
強度性能（曲げ性能試験を行うものを除く。）	1 MSR区分したもの (1) 区分されたラミナの全ての曲げヤング係数が表15の左欄に掲げる機械区分による等級に応じ、曲げヤング係数の欄に掲げる数値以上であること。 (2) 対称異等級構成集成材の最外層用ラミナ及び外層用ラミナ、非対称異等級構成集成材の引張り側の最外層用ラミナ及び外層用ラミナ並びに同一等級構成集成材に用いるラミナにあっては、(1)に加えて別記の1の(3)により抜き取られた試料ラミナが次のア、イ及びウ又はア、エ及びオの要件に適合すること。 ア 別記の3の(7)のイの曲げB試験の結果、その値が表15のそれぞれの機械区分による等級に対応する曲げヤング係数の欄に掲げる数値以上であること。 イ 別記の3の(7)のウの曲げC試験の結果、その平均値が表15のそれぞれの機械区分による等級に対応する曲げ強さの平均値の欄に掲げる数値以上であること。 ウ 別記の3の(7)のウの曲げC試験の結果、その95%以上の曲げ強さの下限値が表15のそれぞれの機械区分による等級に対応する曲げ強さの下限値の欄に掲げる数値以上であること。 エ 別記の3の(8)の引張り試験の結果、その平均値が表15のそれぞれの機械区分による等級に対応する引張り強さの平均値の欄に掲げる数値に表16の試験片の幅方向の辺長の区分に対応する係数の欄に掲げる数値を乗じて得た数値以上であること。 オ 別記の3の(8)の引張り試験の結果、その95%以上の引張り強さの下限値が表15のそれぞれの機械区分による等級に対応する引張り強さの下

	(4) 試験片の95%以上の引張り強さが表10の下限値の数値に表11の左欄に掲げる試験片の幅方向の辺長の区分に応じた同表の右欄に掲げる係数を乗じて得た数値以上であること。			
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
変色	目立たない程度であること。	同左	同左	同左
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)

表10・表11 (略)
(2) 等級区分機によるもの

事 項	基 準
強度性能（曲げ性能試験を行うものを除く。）	1 MSR区分したもの (1) 区分されたラミナの全ての曲げヤング係数が表13の左欄に掲げる機械区分による等級に応じ、曲げヤング係数の欄に掲げる数値以上であること。 (2) 対称異等級構成集成材の最外層用ラミナ及び外層用ラミナ、非対称異等級構成集成材の引張り側の最外層用ラミナ及び外層用ラミナ並びに同一等級構成集成材に用いるラミナにあっては、(1)に加えて別記の1の(3)により抜き取られた試料ラミナが次のア及びイ、又はウ及びエの要件に適合すること。 [新設] ア 別記の3の(7)のウの曲げC試験の結果、その平均値が表13のそれぞれの機械区分による等級に対応する曲げ強さの平均値の欄に掲げる数値以上であること。 イ 別記の3の(7)のウの曲げC試験の結果、その95%以上の曲げ強さの下限値が表13のそれぞれの機械区分による等級に対応する曲げ強さの下限値の欄に掲げる数値以上であること。 ウ 別記の3の(8)の引張り試験の結果、その平均値が表13のそれぞれの機械区分による等級に対応する引張り強さの平均値の欄に掲げる数値に表14の試験片の幅方向の辺長の区分に対応する係数の欄に掲げる数値を乗じて得た数値以上であること。 エ 別記の3の(8)の引張り試験の結果、その95%以上の引張り強さの下限値が表13のそれぞれの機械区分による等級に対応する引張り強さの下

	限値の欄に掲げる数値に<u>表16</u>の試験片の幅方向の辺長の区分に対応する係数の欄に掲げる数値を乗じて得た数値以上であること。 2 機械等級区分したもの (1) (略) <u>(2) 対称異等級構成集成材の最外層用ラミナ及び外層用ラミナ、非対称異等級構成集成材の引張り側の最外層用ラミナ及び外層用ラミナ並びに同一等級構成集成材に用いるラミナにあっては、(1)に加えて別記の1の(3)により抜き取られた試料ラミナが、別記の3の(7)のイの曲げB試験の結果、その値が表15のそれぞれの機械区分による等級に対応する曲げヤング係数の欄に掲げる数値以上であること。</u> <u>(3) 対称異等級構成集成材の最外層用ラミナ及び外層用ラミナ、非対称異等級構成集成材の引張り側の最外層用ラミナ及び外層用ラミナ並びに同一等級構成集成材に用いるラミナのうち、長さ方向に接着したものにあっては、(1)及び(2)に加えて別記の1の(3)により抜き取られた試料ラミナが1の(2)のイ及びウ又はエ及びオの要件に適合すること。</u>
(略)	(略)
変 色	<u>利用上支障のないこと。</u>
(略)	(略)
材の両端部の品質（MSR区分に限る。）	等級区分機による測定のできない両端部における節、穴等の強度を低減させる欠点の相当径比が、中央部（等級区分機による測定を行った部分）にあるものの相当径比より大きくないこと。又は、相当径比が<u>表14</u>の右欄に掲げる数値以下であること。 <u>表14</u> (略)
(略)	(略)

表15・表16 (略)

3 異等級構成集成材

異等級構成集成材の規格は、第1項の規定によるもののほか、次のとおりとする。

事 項	基 準
(略)	(略)
曲げ性能（曲げ性能試験を行っ	別記の3の(7)のアの曲げA試験の結果、次の(1)から(3)までの要件に適合すること。

	限値の欄に掲げる数値に<u>表14</u>の試験片の幅方向の辺長の区分に対応する係数の欄に掲げる数値を乗じて得た数値以上であること。 2 機械等級区分したもの (1) (略) [新設] <u>(2) 対称異等級構成集成材の最外層用ラミナ及び外層用ラミナ、非対称異等級構成集成材の引張り側の最外層用ラミナ及び外層用ラミナ並びに同一等級構成集成材に用いるラミナのうち、長さ方向に接着したものにあっては、(1)に加えて別記の1の(3)により抜き取られた試料ラミナが1の(2)の要件に適合すること。</u>
(略)	(略)
変 色	<u>目立たない程度であること。</u>
(略)	(略)
材の両端部の品質（MSR区分に限る。）	等級区分機による測定のできない両端部における節、穴等の強度を低減させる欠点の相当径比が、中央部（等級区分機による測定を行った部分）にあるものの相当径比より大きくないこと。又は、相当径比が<u>表12</u>の右欄に掲げる数値以下であること。 <u>表12</u> (略)
(略)	(略)

表13・表14 (略)

3 異等級構成集成材

異等級構成集成材の規格は、第1項の規定によるもののほか、次のとおりとする。

事 項	基 準
(略)	(略)
曲げ性能（曲げ性能試験を行っ	別記の3の(7)のアの曲げA試験の結果、次の(1)から(3)までの要件に適合すること。

た旨の表示をしてあるものに限る。)	(1) 別記の 1 の (2) により抜き取った試料集成材、試験片又はモデル試験体の曲げヤング係数の平均値が、<u>表17</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとするものに応じた同表の平均値の欄に掲げる数値以上であること。 (2) 別記の 1 の (2) により抜き取った試料集成材、試験片又はモデル試験体の95%以上の曲げヤング係数が、<u>表17</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとするものに応じた同表の下限値の欄に掲げる数値以上であること。 (3) 別記の 1 の (2) により抜き取った試料集成材、試験片又はモデル試験体の95%以上の曲げ強さが、<u>表17</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとするものに応じた同表の曲げ強さの欄に掲げる数値に<u>表18</u>の左欄に掲げる試料集成材、試験片又はモデル試験体の厚さ方向の辺長の区分に応じた係数の欄に掲げる数値を乗じて得た数値以上であること。 <u>表17・表18</u> (略)	た旨の表示をしてあるものに限る。)	(1) 別記の 1 の (2) により抜き取った試料集成材、試験片又はモデル試験体の曲げヤング係数の平均値が、<u>表15</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとするものに応じた同表の平均値の欄に掲げる数値以上であること。 (2) 別記の 1 の (2) により抜き取った試料集成材、試験片又はモデル試験体の95%以上の曲げヤング係数が、<u>表15</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとするものに応じた同表の下限値の欄に掲げる数値以上であること。 (3) 別記の 1 の (2) により抜き取った試料集成材、試験片又はモデル試験体の95%以上の曲げ強さが、<u>表15</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとするものに応じた同表の曲げ強さの欄に掲げる数値に<u>表16</u>の左欄に掲げる試料集成材、試験片又はモデル試験体の厚さ方向の辺長の区分に応じた係数の欄に掲げる数値を乗じて得た数値以上であること。 <u>表15・表16</u> (略)
幅面の材縁部の品質	<u>表20</u>又は<u>表24</u>の幅面の材縁部の節径比の基準に適合すること。ただし、特定対称異等級構成集成材の最外層用ラミナにあっては、幅面の材縁部の節径比が17%以下であること。	幅面の材縁部の品質	<u>表18</u>又は<u>表22</u>の幅面の材縁部の節径比の基準に適合すること。ただし、特定対称異等級構成集成材の最外層用ラミナにあっては、幅面の材縁部の節径比が17%以下であること。
ラミナの品質の構成	1 対称異等級構成集成材のラミナの品質の構成は、次のとおりとする。 (1) 最外層用ラミナは、<u>表19</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとする強度等級に応じた等級区分機による等級を<u>表12</u>の樹種群に応じ、<u>表19</u>のとおり 1 級から 5 級までに区分する。 (2) ラミナの品質の構成の基準は、<u>表20</u>のとおりとする。 (3) (略) (4) 等級区分機によるラミナのみを用いる場合は、<u>表19</u>の各樹種群の 1 級より 1 つ上位の等級区分機による等級のラミナを最外層用ラミナに用い、<u>表20</u>の最外層用ラミナが 1 級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 (5) MSR 区分によるラミナのみを用いる場合は、次のア又はイによることができる。 ア <u>表19</u>の各樹種群にかかわらず、同表の等級区分機による等級に応じ、<u>表20</u>の最外層用ラミナが 1 級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 イ <u>表19</u>の各樹種群（樹種群 F を除く。）の 4 級より 1 つ下位の MSR 区分による等級のラミナを最外層用ラミナに用い、<u>表20</u>の最外層用ラミナが 1 級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 (6) (略) 2 特定対称異等級構成集成材のラミナの品質の構成は、次のとおりとする。 (1) <u>表22</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとする強度等級	ラミナの品質の構成	1 対称異等級構成集成材のラミナの品質の構成は、次のとおりとする。 (1) 最外層用ラミナは、<u>表17</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとする強度等級に応じた等級区分機による等級を<u>表10</u>の樹種群に応じ、<u>表17</u>のとおり 1 級から 5 級までに区分する。 (2) ラミナの品質の構成の基準は、<u>表18</u>のとおりとする。 (3) (略) (4) 等級区分機によるラミナのみを用いる場合は、<u>表17</u>の各樹種群の 1 級より 1 つ上位の等級区分機による等級のラミナを最外層用ラミナに用い、<u>表18</u>の最外層用ラミナが 1 級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 (5) MSR 区分によるラミナのみを用いる場合は、次のア又はイによることができる。 ア <u>表17</u>の各樹種群にかかわらず、同表の等級区分機による等級に応じ、<u>表18</u>の最外層用ラミナが 1 級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 イ <u>表17</u>の各樹種群（樹種群 F を除く。）の 4 級より 1 つ下位の MSR 区分による等級のラミナを最外層用ラミナに用い、<u>表18</u>の最外層用ラミナが 1 級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 (6) (略) 2 特定対称異等級構成集成材のラミナの品質の構成は、次のとおりとする。 (1) <u>表20</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとする強度等級

	に応じ、各ラミナを<u>表21</u>のとおり L 200から L 30までにMS R区分する。 (2) ラミナの品質の構成の基準は<u>表22</u>のとおりとする。 (3) (略) 3 非対称異等級構成集成材のラミナの品質の構成は、次のとおりとする。 (1) 引張り側最外層用ラミナは、<u>表23</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとする強度等級に応じた等級区分機による等級を<u>表12</u>の樹種群に応じ、<u>表23</u>のとおり 1 級から 5 級までに区分する。 (2) ラミナの品質の構成の基準は、<u>表24</u>のとおりとする。 (3) (略) (4) 等級区分機によるラミナのみを用いる場合は、<u>表23</u>の各樹種群の 1 級より 1 つ上位の等級区分機による等級のラミナを引張り側最外層用ラミナに用い、<u>表24</u>の引張り側最外層用ラミナが 1 級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 (5) MS R区分によるラミナのみを用いる場合は、次のア又はイによることができる。 ア <u>表23</u>の各樹種群にかかわらず、同表の等級区分機による等級に応じ、<u>表24</u>の引張り側最外層用ラミナが 1 級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 イ <u>表23</u>の各樹種群（樹種群 F を除く。）の 4 級より 1 つ下位のMS R区分による等級のラミナを引張り側最外層用ラミナに用い、<u>表24</u>の引張り側最外層用ラミナが 1 級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 (6) (略) 4 (略)
(略)	(略)

表19 (略)

表20 対称異等級構成集成材のラミナの品質の構成

(表略)

(注) 1 Gは、最外層用ラミナの表19の等級区分機による等級をいう。
2 △ 1 G、△ 2 G、△ 3 G及び△ 4 Gは、Gよりそれぞれ 1 等級、2 等級、3 等級及び 4 等級下位の表19の等級区分機による等級をいう。

表21～表23 (略)

表24 非対称異等級構成集成材のラミナの品質の構成

(表略)

(注) 1 Gは、引張り側最外層用ラミナの表23の等級区分機による等級をいう。
2 △ 1 G、△ 2 G、△ 3 G及び△ 4 Gは、Gよりそれぞれ 1 等級、2 等級、3 等級及び 4 等級下位の表23の等級区分機による等級をいう。

4 同一等級構成集成材

	に応じ、各ラミナを<u>表19</u>のとおり L 200から L 30までにMS R区分する。 (2) ラミナの品質の構成の基準は<u>表20</u>のとおりとする。 (3) (略) 3 非対称異等級構成集成材のラミナの品質の構成は、次のとおりとする。 (1) 引張り側最外層用ラミナは、<u>表21</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとする強度等級に応じた等級区分機による等級を<u>表10</u>の樹種群に応じ、<u>表21</u>のとおり 1 級から 5 級までに区分する。 (2) ラミナの品質の構成の基準は、<u>表22</u>のとおりとする。 (3) (略) (4) 等級区分機によるラミナのみを用いる場合は、<u>表21</u>の各樹種群の 1 級より 1 つ上位の等級区分機による等級のラミナを引張り側最外層用ラミナに用い、<u>表22</u>の引張り側最外層用ラミナが 1 級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 (5) MS R区分によるラミナのみを用いる場合は、次のア又はイによることができる。 ア <u>表21</u>の各樹種群にかかわらず、同表の等級区分機による等級に応じ、<u>表22</u>の引張り側最外層用ラミナが 1 級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 イ <u>表21</u>の各樹種群（樹種群 F を除く。）の 4 級より 1 つ下位のMS R区分による等級のラミナを引張り側最外層用ラミナに用い、<u>表22</u>の引張り側最外層用ラミナが 1 級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 (6) (略) 4 (略)
(略)	(略)

表17 (略)

表18 対称異等級構成集成材のラミナの品質の構成

(表略)

(注) 1 Gは、最外層用ラミナの表17の等級区分機による等級をいう。
2 △ 1 G、△ 2 G、△ 3 G及び△ 4 Gは、Gよりそれぞれ 1 等級、2 等級、3 等級及び 4 等級下位の表17の等級区分機による等級をいう。

表19～表21 (略)

表22 非対称異等級構成集成材のラミナの品質の構成

(表略)

(注) 1 Gは、引張り側最外層用ラミナの表21の等級区分機による等級をいう。
2 △ 1 G、△ 2 G、△ 3 G及び△ 4 Gは、Gよりそれぞれ 1 等級、2 等級、3 等級及び 4 等級下位の表21の等級区分機による等級をいう。

4 同一等級構成集成材

同一等級構成集成材の規格は、第 1 項の規定によるもののほか、次のとおりとする。

事 項	基 準
(略)	(略)
曲げ性能（曲げ性能試験を行った旨の表示をしてあるものに限る。）	別記の 3 の (7) のアの曲げ A 試験の結果、次の (1) から (3) までの要件に適合すること。 (1) 別記の 1 の (2) により抜き取った試料集成材、試験片又はモデル試験体の曲げヤング係数の平均値が、<u>表25</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとするものに応じた同表の平均値の欄に掲げる数値以上であること。 (2) 別記の 1 の (2) により抜き取った試料集成材、試験片又はモデル試験体の 95%以上の曲げヤング係数が、<u>表25</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとするものに応じた同表の下限値の欄に掲げる数値以上であること。 (3) 別記の 1 の (2) により抜き取った試料集成材、試験片又はモデル試験体の 95%以上の曲げ強さが、<u>表25</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとするものに応じた同表の曲げ強さの欄に掲げる数値に<u>表26</u>の左欄に掲げる試料集成材、試験片又はモデル試験体の厚さ方向の辺長の区分に応じた係数の欄に掲げる数値を乗じて得た数値以上であること。 <u>表25</u> 同一等級構成集成材の曲げヤング係数及び曲げ強さの基準 (表略) <u>表26</u> 寸法調整係数 (表略)
幅面の材縁部の品質	<u>表29</u> の幅面の材縁部の節径比の基準に適合すること。
ラミナの品質の構成	1 ラミナの品質の構成は、次のとおりとする。 (1) 目視区分によるラミナにあっては、格付しようとする強度等級区分に応じたラミナの等級を<u>表12</u>の樹種群に応じ、<u>表27</u>のとおり 1 等から 3 等までに区分する。 (2) 等級区分機によるラミナにあっては、格付しようとする強度等級区分に応じたラミナの等級を<u>表12</u>の樹種群に応じ、<u>表28</u>のとおり 1 級から 4 級までに区分する。 (3) ラミナの品質の構成の基準は、<u>表29</u>のとおりとする。 (4) 等級区分機によるラミナのみを用いる場合は、<u>表28</u>の各樹種群の 1 級より 1 つ上位の等級区分機による等級のラミナを用い、<u>表29</u>のラミナが 1 級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。

同一等級構成集成材の規格は、第 1 項の規定によるもののほか、次のとおりとする。

事 項	基 準
(略)	(略)
曲げ性能（曲げ性能試験を行った旨の表示をしてあるものに限る。）	別記の 3 の (7) のアの曲げ A 試験の結果、次の (1) から (3) までの要件に適合すること。 (1) 別記の 1 の (2) により抜き取った試料集成材、試験片又はモデル試験体の曲げヤング係数の平均値が、<u>表23</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとするものに応じた同表の平均値の欄に掲げる数値以上であること。 (2) 別記の 1 の (2) により抜き取った試料集成材、試験片又はモデル試験体の 95%以上の曲げヤング係数が、<u>表23</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとするものに応じた同表の下限値の欄に掲げる数値以上であること。 (3) 別記の 1 の (2) により抜き取った試料集成材、試験片又はモデル試験体の 95%以上の曲げ強さが、<u>表23</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとするものに応じた同表の曲げ強さの欄に掲げる数値に<u>表24</u>の左欄に掲げる試料集成材、試験片又はモデル試験体の厚さ方向の辺長の区分に応じた係数の欄に掲げる数値を乗じて得た数値以上であること。 <u>表23</u> 同一等級構成集成材の曲げヤング係数及び曲げ強さの基準 (表略) <u>表24</u> 寸法調整係数 (表略)
幅面の材縁部の品質	<u>表27</u> の幅面の材縁部の節径比の基準に適合すること。
ラミナの品質の構成	1 ラミナの品質の構成は、次のとおりとする。 (1) 目視区分によるラミナにあっては、格付しようとする強度等級区分に応じたラミナの等級を<u>表10</u>の樹種群に応じ、<u>表25</u>のとおり 1 等から 3 等までに区分する。 (2) 等級区分機によるラミナにあっては、格付しようとする強度等級区分に応じたラミナの等級を<u>表10</u>の樹種群に応じ、<u>表26</u>のとおり 1 級から 4 級までに区分する。 (3) ラミナの品質の構成の基準は、<u>表27</u>のとおりとする。 (4) 等級区分機によるラミナのみを用いる場合は、<u>表26</u>の各樹種群の 1 級より 1 つ上位の等級区分機による等級のラミナを用い、<u>表27</u>のラミナが 1 級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。

	(5) M S R区分によるラミナのみを用いる場合は、次のア又はイによることができる。 ア <u>表28</u>の各樹種群にかかわらず、同表の等級区分機による等級に応じ、<u>表29</u>のラミナが1級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 イ <u>表28</u>の各樹種群（樹種群Fを除く。）の3級より1つ下位のM S R区分による等級のラミナを用い、<u>表29</u>のラミナが1級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 (6) (略) 2 (略)
--	--

表27・表28 (略)

表29 同一等級構成集成材のラミナの品質の構成
(表略)

(注) Gは、表28の等級区分機による等級をいう。

5 内層特殊構成集成材

内層特殊構成集成材の規格は、第1項の規定によるもののほか、次のとおりとする。

事 項	基 準
(略)	(略)
曲 げ 性 能	別記の3の(7)のAの曲げA試験の結果、次の(1)から(3)までの要件に適合すること。 (1) 別記の1の(2)により抜き取った試料集成材の曲げヤング係数の平均値が、<u>表30</u>又は<u>表31</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとする等級に応じた同表の平均値の欄に掲げる数値以上であること。 (2) 別記の1の(2)により抜き取った試料集成材の95%以上の曲げヤング係数が、<u>表30</u>又は<u>表31</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとする等級に応じた同表の下限値の欄に掲げる数値以上であること。 (3) 別記の1の(2)により抜き取った試料集成材の95%以上の曲げ強さが、<u>表30</u>又は<u>表31</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとする等級に応じた同表の曲げ強さの欄に掲げる数値に、異等級構成にあっては<u>表32</u>、同一等級構成にあっては<u>表33</u>の左欄に掲げる試料集成材の厚さ方向の辺長の区分に応じた係数の欄に掲げる数値を乗じて得た数値以上であること。 <u>表30～表33</u> (略)
(略)	(略)

	(5) M S R区分によるラミナのみを用いる場合は、次のア又はイによることができる。 ア <u>表26</u>の各樹種群にかかわらず、同表の等級区分機による等級に応じ、<u>表27</u>のラミナが1級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 イ <u>表26</u>の各樹種群（樹種群Fを除く。）の3級より1つ下位のM S R区分による等級のラミナを用い、<u>表27</u>のラミナが1級の場合のラミナの品質の構成に準じて製造することができる。 (6) (略) 2 (略)
--	--

表25・表26 (略)

表27 同一等級構成集成材のラミナの品質の構成
(表略)

(注) Gは、表26の等級区分機による等級をいう。

5 内層特殊構成集成材

内層特殊構成集成材の規格は、第1項の規定によるもののほか、次のとおりとする。

事 項	基 準
(略)	(略)
曲 げ 性 能	別記の3の(7)のAの曲げA試験の結果、次の(1)から(3)までの要件に適合すること。 (1) 別記の1の(2)により抜き取った試料集成材の曲げヤング係数の平均値が、<u>表28</u>又は<u>表29</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとする等級に応じた同表の平均値の欄に掲げる数値以上であること。 (2) 別記の1の(2)により抜き取った試料集成材の95%以上の曲げヤング係数が、<u>表28</u>又は<u>表29</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとする等級に応じた同表の下限値の欄に掲げる数値以上であること。 (3) 別記の1の(2)により抜き取った試料集成材の95%以上の曲げ強さが、<u>表28</u>又は<u>表29</u>の強度等級の欄に掲げる強度等級のうち格付しようとする等級に応じた同表の曲げ強さの欄に掲げる数値に、異等級構成にあっては<u>表30</u>、同一等級構成にあっては<u>表31</u>の左欄に掲げる試料集成材の厚さ方向の辺長の区分に応じた係数の欄に掲げる数値を乗じて得た数値以上であること。 <u>表28～表31</u> (略)
(略)	(略)

強度等級区分	格付しようとする表30又は表31の強度等級であって、実証試験を伴うシミュレーション計算によって得られたデータに基づき当該強度等級の基準に適合すると判断された強度等級とする。
--------	--

（化粧ばり構造用集成柱の規格）

第6条 化粧ばり構造用集成柱の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	接着の程度	1 化粧薄板の接着の程度については、別記の3の(1)の浸せき剝離試験の結果、両木口面における剝離率が10%以下であり、かつ、同一接着層における剝離の長さがそれぞれの長さの3分の1以下であること。 2 ラミナ（化粧薄板を除く。）の積層接着の程度については、次の(1)、(2)及び(4)の要件に適合し、又は次の(3)及び(4)の要件に適合すること。 (1) 別記の3の(1)の浸せき剝離試験の結果、両木口面における剝離率が5%以下であり、かつ、同一接着層における剝離の長さがそれぞれの長さの4分の1以下であること。 (2) 別記の3の(2)の煮沸剝離試験の結果、両木口面における剝離率が5%以下であり、かつ、同一接着層における剝離の長さがそれぞれの長さの4分の1以下であること。 (3) 別記の3の(3)の減圧加圧剝離試験の結果、両木口面における剝離率が5%以下であり、かつ、同一接着層における剝離の長さがそれぞれの長さの4分の1以下であること。 (4) 別記の3の(4)のブロックせん断試験の結果、試験片のせん断強さ及び木部破断率が表34の数値以上であること。ただし、1個の試験片におけるせん断強さ又は木部破断率のいずれかが基準に適合しない場合にあっては、当該接着層について1回の再試験を行うことができるものとする。 表34 （略）
	（略）	（略）
	曲 げ 性 能	別記の3の(7)のエの化粧ばり構造用集成柱の曲げ試験の結果、試料集成材の曲げヤング係数及び曲げ強さが表35の数値以上であること。 表35 （略）
	（略）	（略）
材 料	ラミナ	1 ラミナ（化粧薄板を除く。）の積層数が4枚以上であること。 2 （略）

強度等級区分	格付しようとする表28又は表29の強度等級であって、実証試験を伴うシミュレーション計算によって得られたデータに基づき当該強度等級の基準に適合すると判断された強度等級とする。
--------	--

（化粧ばり構造用集成柱の規格）

第6条 化粧ばり構造用集成柱の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	接着の程度	1 化粧薄板の接着の程度については、別記の3の(1)の浸せきはく離試験の結果、両木口面におけるはく離率が10%以下であり、かつ、同一接着層におけるはく離の長さがそれぞれの長さの3分の1以下であること。 2 ラミナ（化粧薄板を除く。）の積層接着の程度については、次の(1)、(2)及び(4)の要件に適合し、又は次の(3)及び(4)の要件に適合すること。 (1) 別記の3の(1)の浸せきはく離試験の結果、両木口面におけるはく離率が5%以下であり、かつ、同一接着層におけるはく離の長さがそれぞれの長さの4分の1以下であること。 (2) 別記の3の(2)の煮沸はく離試験の結果、両木口面におけるはく離率が5%以下であり、かつ、同一接着層におけるはく離の長さがそれぞれの長さの4分の1以下であること。 (3) 別記の3の(3)の減圧加圧はく離試験の結果、両木口面におけるはく離率が5%以下であり、かつ、同一接着層におけるはく離の長さがそれぞれの長さの4分の1以下であること。 (4) 別記の3の(4)のブロックせん断試験の結果、試験片のせん断強さ及び木部破断率が表32の数値以上であること。ただし、1個の試験片におけるせん断強さ又は木部破断率のいずれかが基準に適合しない場合にあっては、当該接着層について1回の再試験を行うことができるものとする。 表32 （略）
	（略）	（略）
	曲 げ 性 能	別記の3の(7)のエの化粧ばり構造用集成柱の曲げ試験の結果、試料集成材の曲げヤング係数及び曲げ強さが表33の数値以上であること。 表33 （略）
	（略）	（略）
材 料	ラミナ	1 ラミナ（化粧薄板を除く。）の積層数が5枚以上であること。 2 （略）

		接着剤 1 ラミナ（化粧薄板を除く。）の積層に使用する接着剤が、第2条に定義する使用環境Cの要求性能を満たしているレゾルシノール樹脂及びレゾルシノール・フェノール樹脂、水性高分子イソシアネート系樹脂又はこれらと同等以上の性能を有するものであること。 2 （略）
	寸 法	表示された寸法と測定した寸法との差が表36の数値以下であること。 表36 （略）
表示	（略）	（略）

2～4 （略）
（欠点の測定方法）

第7条 （略）

別記

1 試験試料の採取

(1) 浸せき剥離試験、煮沸剥離試験、減圧加圧剥離試験、ブロックせん断試験、含水率試験、表面割れに対する抵抗性試験、曲げA試験（実大試験（集成材をそのまま用いて行う試験をいう。以下同じ。）によるもの、モデル試験体（格付しようとする集成材とラミナの品質の構成を同一とし、縮小した集成材をいう。以下同じ。）によるものを除く。）に供する試験片を切り取るべき集成材又は実大試験による曲げA試験及び化粧ばり構造用集成柱の曲げ試験に供する集成材（以下「試料集成材」と総称する。）は、1荷口から表37又は表38の左欄に掲げる集成材の本数に応じた同表の右欄に掲げる本数を任意に抜き取るものとする。

表37 造作用集成材、化粧ばり造作用集成材、化粧ばり構造用集成柱（煮沸剥離試験、減圧加圧剥離試験、ブロックせん断試験及び曲げ試験を除く。）の抜き取り本数
（表略）

表38 構造用集成材、化粧ばり構造用集成柱（煮沸剥離試験、減圧加圧剥離試験、ブロックせん断試験及び曲げ試験に限る。）の抜き取り本数
（表略）

(2) モデル試験体による曲げA試験に供するモデル試験体は、表39の左欄に掲げる荷口の集成材の本数に応じた同表の右欄に掲げる本数を作成するものとする。

表39 モデル試験体の作成本数
（表略）

(3) 曲げB試験、曲げC試験及び引張り試験に供するラミナ（以下「試料ラミナ」という。）は、1荷口から表40の左欄に掲げる荷口のラミナの枚数の区分に応じた同表の右欄に掲げる枚数を任意に抜き取るものとする。

表40 曲げB試験、曲げC試験及び引張り試験の抜き取り枚数
（表略）

		接着剤 1 ラミナ（化粧薄板を除く。）の積層に使用する接着剤が、第2条に定義する使用環境Cの要求性能を満たしているレゾルシノール樹脂及びレゾルシノール・フェノール樹脂、水性高分子イソシアネート系樹脂（J I S K 6806に定める1種1号の性能を満足するもの。以下同じ。）又はこれらと同等以上の性能を有するものであること。 2 （略）
	寸 法	表示された寸法と測定した寸法との差が表34の数値以下であること。 表34 （略）
表示	（略）	（略）

2～4 （略）
（欠点の測定方法）

第7条 （略）

別記

1 試験試料の採取

(1) 浸せきはく離試験、煮沸はく離試験、減圧加圧はく離試験、ブロックせん断試験、含水率試験、表面割れに対する抵抗性試験、曲げA試験（実大試験（集成材をそのまま用いて行う試験をいう。以下同じ。）によるもの、モデル試験体（格付しようとする集成材とラミナの品質の構成を同一とし、縮小した集成材をいう。以下同じ。）によるものを除く。）に供する試験片を切り取るべき集成材又は実大試験による曲げA試験及び化粧ばり構造用集成柱の曲げ試験に供する集成材（以下「試料集成材」と総称する。）は、1荷口から表35又は表36の左欄に掲げる集成材の本数に応じた同表の右欄に掲げる本数を任意に抜き取るものとする。

表35 造作用集成材、化粧ばり造作用集成材、化粧ばり構造用集成柱（煮沸はく離試験、減圧加圧はく離試験、ブロックせん断試験及び曲げ試験を除く。）の抜き取り本数
（表略）

表36 構造用集成材、化粧ばり構造用集成柱（煮沸はく離試験、減圧加圧はく離試験、ブロックせん断試験及び曲げ試験に限る。）の抜き取り本数
（表略）

(2) モデル試験体による曲げA試験に供するモデル試験体は、表37の左欄に掲げる荷口の集成材の本数に応じた同表の右欄に掲げる本数を作成するものとする。

表37 モデル試験体の作成本数
（表略）

(3) 曲げB試験、曲げC試験及び引張り試験に供するラミナ（以下「試料ラミナ」という。）は、1荷口から表38の左欄に掲げる荷口のラミナの枚数の区分に応じた同表の右欄に掲げる枚数を任意に抜き取るものとする。

表38 曲げB試験、曲げC試験及び引張り試験の抜き取り枚数
（表略）

(4) ホルムアルデヒド放散量試験、浸潤度試験及び吸収量試験に供する試料集成材は、1 荷口から表41の左欄に掲げる集成材の本数に応じた同表の右欄に掲げる本数の試料集成材を任意に抜き取るものとする。

表41 ホルムアルデヒド放散量試験、浸潤度試験及び吸収量試験の抜き取り本数

荷口の集成材の本数		試料集成材の本数	
	1,000本以下	2本	<u>浸潤度試験の再試験を行う場合には、左に掲げる本数の2倍の試料集成材を抜き取るものとする。</u>
1,001本以上	2,000本以下	3本	
2,001本以上	3,000本以下	4本	
3,001本以上		5本	

2 試験結果の判定

曲げA試験、曲げB試験、曲げC試験、引張り試験、ホルムアルデヒド放散量試験及び吸収量試験以外の試験にあつては、1 荷口から採取された試料集成材から切り取った試験片（含水率試験及び化粧ばり構造用集成材の曲げ試験にあつては1 荷口から採取された試料集成材）のうち、当該試験に係る基準に適合するものの数が90%以上であるときは、その荷口の集成材は当該試験に合格したものとし、70%未満であるときは不合格とする。適合するものの数が70%以上90%未満であるときは、その荷口の集成材について改めて当該試験に要する試料集成材を抜き取って再試験を行い、その結果、適合するものの数が90%以上であるときは当該試験に合格したものとし、90%未満であるときは不合格とする。

3 試験の方法

(1) 浸せき剝離試験

ア (略)

イ 試験の方法

(7) 造作用集成材、化粧ばり造作用集成材及び化粧ばり構造用集成材

試験片を室温（10℃～25℃）の水中に6時間浸せきした後、40±3℃（化粧ばり構造用集成材（化粧薄板を除く。）にあつては、70±3℃）の恒温乾燥器中に入れ、器中の湿気がこもらないようにして18時間乾燥する。なお、18時間乾燥後の質量が試験前の質量の110%を超える場合には、試験前の質量を下限の目安として更に乾燥する。

その後、試験片の両木口面の接着層における剝離（剝離の透き間が0.05mm未満のもの及び剝離の長さが3mm未満のものを除く。以下同じ。）の長さを測定し、両木口面における剝離率（造作用集成材の二次接着部分の試験片については両木口面を木口面のフィンガージョイント部分と読み替える。）及び同一接着層（幅はぎ接着層（階段板等製造時に積層接着したものを除く。）を除く。）における剝離の長さの合計を算出する。

（注）1 剝離率は、次の式によって算出する。

$$\text{剝離率（\%）} = \frac{\text{両木口面の剝離の長さの合計}}{\text{両木口面の接着層の長さの合計}} \times 100$$

2 剝離の長さの測定にあつては、干割れ、節等による木材の破壊、節が存在する部分のはがれは、剝離とみなさない。

(4) ホルムアルデヒド放散量試験に供する試料集成材は、1 荷口から表39の左欄に掲げる集成材の本数に応じた同表の右欄に掲げる本数の試料集成材を任意に抜き取るものとする。

表39 ホルムアルデヒド放散量試験の抜き取り本数

荷口の集成材の本数		試料集成材の本数	
	1,000本以下	2本	[新設]
1,001本以上	2,000本以下	3本	
2,001本以上	3,000本以下	4本	
3,001本以上		5本	

2 試験結果の判定

曲げA試験、曲げB試験、曲げC試験、引張り試験及びホルムアルデヒド放散量試験以外の試験にあつては、1 荷口から採取された試料集成材から切り取った試験片（含水率試験及び化粧ばり構造用集成材の曲げ試験にあつては1 荷口から採取された試料集成材）のうち、当該試験に係る基準に適合するものの数が90%以上であるときは、その荷口の集成材は当該試験に合格したものとし、70%未満であるときは不合格とする。適合するものの数が70%以上90%未満であるときは、その荷口の集成材について改めて当該試験に要する試料集成材を抜き取って再試験を行い、その結果、適合するものの数が90%以上であるときは当該試験に合格したものとし、90%未満であるときは不合格とする。

3 試験の方法

(1) 浸せきはく離試験

ア (略)

イ 試験の方法

(7) 造作用集成材、化粧ばり造作用集成材及び化粧ばり構造用集成材

試験片を室温（10℃～25℃）の水中に6時間浸せきした後、40±3℃（化粧ばり構造用集成材（化粧薄板を除く。）にあつては、70±3℃）の恒温乾燥器中に入れ、器中の湿気がこもらないようにして18時間乾燥する。なお、18時間乾燥後の質量が試験前の質量の110%を超える場合には、試験前の質量を下限の目安として更に乾燥する。

その後、試験片の両木口面の接着層におけるはく離（はく離の透き間が0.05mm未満のもの及びはく離の長さが3mm未満のものを除く。以下同じ。）の長さを測定し、両木口面におけるはく離率（造作用集成材の二次接着部分の試験片については両木口面を木口面のフィンガージョイント部分と読み替える。）及び同一接着層（幅はぎ接着層（階段板等製造時に積層接着したものを除く。）を除く。）におけるはく離の長さの合計を算出する。

（注）1 はく離率は、次の式によって算出する。

$$\text{はく離率（\%）} = \frac{\text{両木口面のはく離の長さの合計}}{\text{両木口面の接着層の長さの合計}} \times 100$$

2 はく離の長さの測定にあつては、干割れ、節等による木材の破壊、節が存在する部分のはがれは、はく離とみなさない。

(4) 構造用集成材

試験片を室温（10℃～25℃）の水中に24時間浸せきした後、70±3℃の恒温乾燥器中に入れ、器中に湿気がこもらないようにして質量が試験前の質量の100～110%の範囲となるように乾燥する。ただし、使用環境Aの表示をしてあるものにあつては、上記処理を2回繰り返すものとする。

その後、試験片の両木口面における剝離の長さを測定し、両木口面における剝離率並びに各木口面ごとの二次接着を含む積層接着に係る同一接着層、幅はぎ接着層及びラミナブロックの一次接着層における剝離の長さのそれぞれの合計を算出する。

(注) 1 剝離率は、次の式によって算出する。

$$\text{剝離率 (\%)} = \frac{\text{両木口面の剝離の長さの合計}}{\text{両木口面の接着層の長さの合計}} \times 100$$

2 剝離の長さの測定にあつては、干割れ、節等による木材の破壊、節が存在する部分のはがれは、剝離とみなさない。

(2) 煮沸剝離試験

ア (略)

イ 試験の方法

試験片を沸騰水中に4時間浸せきし、更に室温（10℃～25℃）の水中に1時間浸せきした後、水中から取り出した試験片を70±3℃の恒温乾燥器中に入れ、器中に湿気がこもらないようにして質量が試験前の質量の100～110%の範囲となるように乾燥する。ただし、使用環境Aの表示をしてあるものにあつては、上記処理を2回繰り返すものとする。

その後、試験片の両木口面における剝離の長さを測定し、両木口面における剝離率並びに各木口面ごとの二次接着を含む積層接着に係る同一接着層、幅はぎ接着層及びラミナブロックの一次接着層における剝離の長さのそれぞれの合計を算出する。

(注) 1 剝離率は、次の式によって算出する。

$$\text{剝離率 (\%)} = \frac{\text{両木口面の剝離の長さの合計}}{\text{両木口面の接着層の長さの合計}} \times 100$$

2 剝離の長さの測定にあつては、干割れ、節等による木材の破壊、節が存在する部分のはがれは、剝離とみなさない。

(3) 減圧加圧剝離試験

ア (略)

イ 試験の方法

試験片を室温（10℃～25℃）の水中に浸せきし、0.085MPaの減圧を5分間行い、更に0.51±0.03MPaの加圧を1時間行う。この処理を2回繰り返した後、試験片を水中から取り出し、70±3℃の恒温乾燥器中に入れ、器中に湿気がこもらないようにして質量が試験前の質量の100～110%の範囲となるように乾燥する。ただし、使用環境Aの表示をしてあるものにあつては、上記処理を2回繰り返すものとする。

その後、試験片の両木口面における剝離の長さを測定し、両木口面における剝離率並びに各木口面ごとの二次接着を含む積層接着に係る同一接着層、幅はぎ接着層及びラミナブロックの一次接着層における剝離の長さのそれぞれの合計を算出する。

(注) 1 剝離率は、次の式によって算出する。

(4) 構造用集成材

試験片を室温（10℃～25℃）の水中に24時間浸せきした後、70±3℃の恒温乾燥器中に入れ、器中に湿気がこもらないようにして質量が試験前の質量の100～110%の範囲となるように乾燥する。ただし、使用環境Aの表示をしてあるものにあつては、上記処理を2回繰り返すものとする。

その後、試験片の両木口面におけるはく離の長さを測定し、両木口面におけるはく離率並びに各木口面ごとの二次接着を含む積層接着に係る同一接着層、幅はぎ接着層及びラミナブロックの一次接着層におけるはく離の長さのそれぞれの合計を算出する。

(注) 1 はく離率は、次の式によって算出する。

$$\text{はく離率 (\%)} = \frac{\text{両木口面のはく離の長さの合計}}{\text{両木口面の接着層の長さの合計}} \times 100$$

2 はく離の長さの測定にあつては、干割れ、節等による木材の破壊、節が存在する部分のはがれは、はく離とみなさない。

(2) 煮沸はく離試験

ア (略)

イ 試験の方法

試験片を沸騰水中に4時間浸せきし、更に室温（10℃～25℃）の水中に1時間浸せきした後、水中から取り出した試験片を70±3℃の恒温乾燥器中に入れ、器中に湿気がこもらないようにして質量が試験前の質量の100～110%の範囲となるように乾燥する。ただし、使用環境Aの表示をしてあるものにあつては、上記処理を2回繰り返すものとする。

その後、試験片の両木口面におけるはく離の長さを測定し、両木口面におけるはく離率並びに各木口面ごとの二次接着を含む積層接着に係る同一接着層、幅はぎ接着層及びラミナブロックの一次接着層におけるはく離の長さのそれぞれの合計を算出する。

(注) 1 はく離率は、次の式によって算出する。

$$\text{はく離率 (\%)} = \frac{\text{両木口面のはく離の長さの合計}}{\text{両木口面の接着層の長さの合計}} \times 100$$

2 はく離の長さの測定にあつては、干割れ、節等による木材の破壊、節が存在する部分のはがれは、はく離とみなさない。

(3) 減圧加圧はく離試験

ア (略)

イ 試験の方法

試験片を室温（10℃～25℃）の水中に浸せきし、0.085MPaの減圧を5分間行い、更に0.51±0.03MPaの加圧を1時間行う。この処理を2回繰り返した後、試験片を水中から取り出し、70±3℃の恒温乾燥器中に入れ、器中に湿気がこもらないようにして質量が試験前の質量の100～110%の範囲となるように乾燥する。ただし、使用環境Aの表示をしてあるものにあつては、上記処理を2回繰り返すものとする。

その後、試験片の両木口面におけるはく離の長さを測定し、両木口面におけるはく離率並びに各木口面ごとの二次接着を含む積層接着に係る同一接着層、幅はぎ接着層及びラミナブロックの一次接着層におけるはく離の長さのそれぞれの合計を算出する。

(注) 1 はく離率は、次の式によって算出する。

$$\text{剥離率（\%）} = \frac{\text{両木口面の剥離の長さの合計}}{\text{両木口面の接着層の長さの合計}} \times 100$$

- 2 剥離の長さの測定にあたっては、干割れ、節等による木材の破壊、節が存在する部分のはがれは、剥離とみなさない。

(4) ブロックせん断試験

ア 試験片の作成

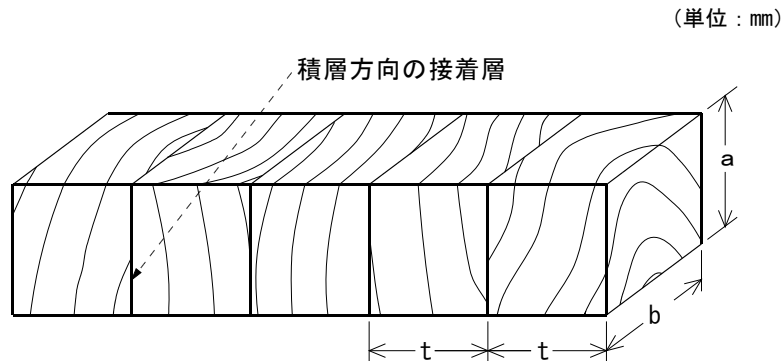
(7) (略)

(イ) 構造用集成材

試験片は、各試料集成材の両端からそれぞれ1個ずつ、積層方向にあつては全ての接着層について図14又は図15に示す形のを、ラミナの幅方向にあつては全ての接着層について図16に示す形のを作成する。ただし、ラミナの幅方向への荷重がかからないことが明らかな場合には、積層方向の接着層についてのみ作成するものとする。また、幅方向の二次接着にあつては、各試料集成材の両端から、二次接着前のラミナの幅10cmあたり1個の割合で当該二次接着層から必要数を作成し、幅方向及び積層方向の両方の二次接着をしたものにあつては上記の幅方向の二次接着に加え、積層方向の二次接着層の当該長さ10cmあたり1個の割合で当該二次接着層から必要数を作成する。試験時の試験片の含水率は12%を標準とする。

(図略)

図14 ブロックせん断試験用試験片（いす型）



$$\text{はく離率（\%）} = \frac{\text{両木口面のはく離の長さの合計}}{\text{両木口面の接着層の長さの合計}} \times 100$$

- 2 はく離の長さの測定にあたっては、干割れ、節等による木材の破壊、節が存在する部分のはがれは、はく離とみなさない。

(4) ブロックせん断試験

ア 試験片の作成

(7) (略)

(イ) 構造用集成材

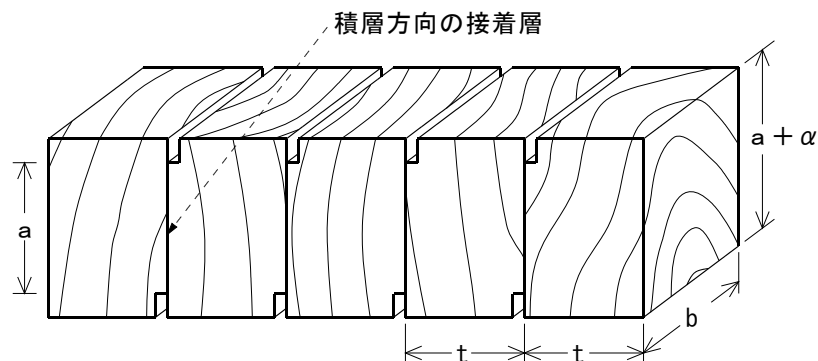
試験片は、各試料集成材の両端からそれぞれ1個ずつ、積層方向にあつては全ての接着層について図14又は図15に示す形のを、ラミナの幅方向にあつては全ての接着層について図16に示す形のを作成する。ただし、ラミナの幅方向への荷重がかからないことが明らかな場合には、積層方向の接着層についてのみ作成するものとする。また、幅方向の二次接着にあつては、各試料集成材の両端から、二次接着前のラミナの幅10cmあたり1個の割合で当該二次接着層から必要数を作成し、幅方向及び積層方向の両方の二次接着をしたものにあつては上記の幅方向の二次接着に加え、積層方向の二次接着層の当該長さ10cmあたり1個の割合で当該二次接着層から必要数を作成する。試験時の試験片の含水率は12%を標準とする。

(図略)

図14 ブロックせん断試験用試験片（いす型）

(単位：mm)

[新設]



(注) a 及び b は 25mm 以上 55mm 以下の任意の長さとし、 α は切り込み深さで使用する装置に合った深さとし、t はラミナの厚さとする。

図15 ブロックせん断試験用試験片（連続型（みぞなし・みぞあり））

(図略)

図16 ブロックせん断試験用試験片（幅はぎ用）

イ (略)

(5)・(6) (略)

(7) 曲げ試験

ア 曲げA試験

(7) (略)

(イ) 試験の方法

(略)

(図略)

図17 曲げA試験又は化粧ばり構造用集成柱の曲げ試験（スパンが厚さの18倍の場合の例）

イ～エ (略)

(8) (略)

(9) ホルムアルデヒド放散量試験

ア (略)

イ 試験の方法

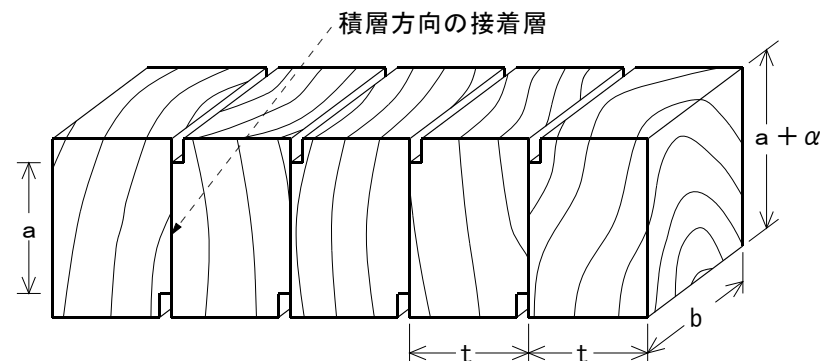
(7) (略)

(イ) 試薬の調製

試薬は、次の a から h までによりそれぞれ調製する。

a よう素溶液 (0.05mol/L)

よう化カリウム (J I S K 8913 (よう化カリウム (試薬))) に規定するものをいう。) 40 g を水 25mL に溶かし、これによう素 (J I S K 8920 (よう素 (試薬))) に規定するものをいう。) 13 g を溶かした後、これを 1,000mL の全量フラスコ (J I S R 3505 (ガラス製体積計)) に規定するものをいう。以下同じ。) に移し入れ、塩酸 (J I S K 8180 (塩酸 (試薬))) に規定するものをいう。) 3 滴を加えた後、水で定容としたもの



(注) a 及び b は 25mm 以上 55mm 以下の任意の長さとし、 α は切り込み深さで使用する装置に合った深さとし、t はラミナの厚さとする。

図15 ブロックせん断試験用試験片（連続型）

(図略)

図16 ブロックせん断試験用試験片（幅はぎ用）

イ (略)

(5)・(6) (略)

(7) 曲げ試験

ア 曲げA試験

(7) (略)

(イ) 試験の方法

(略)

(図略)

図17 曲げA試験又は化粧ばり構造用集成柱の曲げ試験

イ～エ (略)

(8) (略)

(9) ホルムアルデヒド放散量試験

ア (略)

イ 試験の方法

(7) (略)

(イ) 試薬の調製

試薬は、次の a から h までによりそれぞれ調製する。

a よう素溶液 (0.05mol/L)

よう化カリウム (J I S K 8913 (よう化カリウム (試薬))) に規定するものをいう。) 40 g を水 25mL に溶かし、これによう素 (J I S K 8920 (よう素 (試薬))) に規定するものをいう。) 13 g を溶かした後、これを 1,000mL 全量フラスコ (J I S R 3505 (化学分析用ガラス器具)) に規定するものをいう。以下同じ。) に移し入れ、塩酸 (J I S K 8180 (塩酸 (試薬))) に規定するものをいう。) 3 滴を加えた後、水で定容としたもの

b チオ硫酸ナトリウム溶液 (0.1mol/L)

チオ硫酸ナトリウム五水和物 (J I S K 8637 (チオ硫酸ナトリウム五水和物 (試薬))) に規定するものをいう。) 26 g と炭酸ナトリウム (J I S K 8625 (炭酸ナトリウム (試薬))) に規定するものをいう。) 0.2 g を溶存酸素を含まない水1,000mLに溶かし、2日間放置した後、よう素酸カリウム (J I S K 8005 (容量分析用標準物質)) に規定するものをいう。) を用いて、J I S K 8001 (試薬試験方法通則) の付属書JA (試験用溶液の調製方法及び滴定用溶液類の調製及び標定) JA. 6 (滴定用溶液) JA. 6. 4 (標定溶液の調製、標定及び計算) t) (チオ硫酸ナトリウム) 2) 0.1mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液に規定する標定を行ったもの

c～h (略)

(ウ)～(カ) (略)

(10) 浸潤度試験

ア 試験片の作成

試験片は、各試料集成材の材長の中央部付近において、試料集成材そのものの短辺及び長辺の状態により、5mm以上の長さの試験片を1枚ずつ採取する。

イ 浸潤度の算出

浸潤度は、試験片に含有される薬剤をウに示す方法により呈色させ、次の式により算出する。

$$\text{辺材部分の浸潤度 (\%)} = \frac{\text{試験片の辺材部分の呈色面積 (mm}^2\text{)}}{\text{試験片の辺材部分の面積 (mm}^2\text{)}} \times 100$$

$$\begin{array}{l} \text{材の表面から深さ10mm} \\ \text{までの心材部分の浸潤度 (\%)} \end{array} = \frac{\begin{array}{l} \text{試験片の材の表面から深さ10mm} \\ \text{までの心材部分の呈色面積 (mm}^2\text{)} \end{array}}{\begin{array}{l} \text{試験片の材の表面から深さ10mm} \\ \text{までの心材部分の面積 (mm}^2\text{)} \end{array}} \times 100$$

ウ 試験の方法

試験片の切断面を木材保存剤ごとに次に定める方法により呈色させる。使用する薬品 (試薬) についてJ I Sが定められている場合には、当該J I Sによるものとする。

(7) 第四級アンモニウム化合物系木材保存剤で処理されたもの

ブロモフェノールブルー0.2 g をトルエンに溶解して100mLとしたもの又はブロモフェノールブルー0.1 g をアセトン及びヘキサンを1 : 3 (V/V) の比率で混合した溶液に溶解して100mLとしたものを塗布し、又は噴霧することにより、約5分後に、浸潤部を青色に呈色させる。

(イ) アゾール・ネオニコチノイド化合物系木材保存剤で処理されたもの

ジチゾン (1, 5-ジフェニルチオカルバゾン) 0.1 g をアセトン100mLに溶解したものを塗布し、又は噴霧することにより、浸潤部を赤色に呈色させる。なお、当該木材保存剤の場合には、処理材中に有効成分と同様に浸潤する亜鉛化合物が含まれており、これが呈色する。

(11) 吸収量試験

ア 試料の作成

各試料集成材から(10)のAと同様に作成したもの又は(10)の浸潤度試験により呈色させたものを試験片とし、試験片ごとに、それぞれ図23に示す材面の箇所から深さ10mm、幅5mm以上及び長さ20mm (最も外側のラミナ以外は長さ10mm) の木片を採取する。同一荷口から採取された

b チオ硫酸ナトリウム溶液 (0.1mol/L)

チオ硫酸ナトリウム五水和物 (J I S K 8637 (チオ硫酸ナトリウム五水和物 (試薬))) に規定するものをいう。) 26 g と炭酸ナトリウム (J I S K 8625 (炭酸ナトリウム (試薬))) に規定するものをいう。) 0.2 g を溶存酸素を含まない水1,000mLに溶かし、2日間放置した後、よう素酸カリウム (J I S K 8005 (容量分析用標準物質)) に規定するものをいう。) を用いて、J I S K 8001 (試薬試験方法通則) の4.5 (滴定用溶液) (21.1) 0.1 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液に規定する標定を行ったもの

c～h (略)

(ウ)～(カ) (略)

[新設]

木片を全て合わせ、これを細かく碎いて混合した後、全乾にしたものを試料とする。なお、気乾の状態の試料又は比較的温和な条件で乾燥（例えば60℃で48時間乾燥）した試料で分析を行うことも可能とするが、その場合は、同一試料から分離したものから別途含水率を求め、分析値を全乾質量を基にした値に補正するものとする。

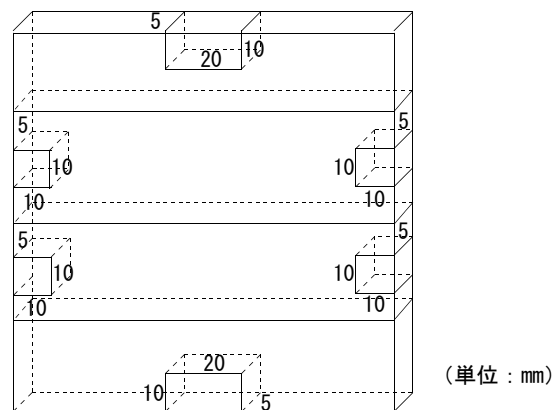


図23 吸収量試験における木片採取位置の例

イ 吸収量の算出

試料に含有される薬剤又は主要成分を木材保存剤ごとにウに定める方法により定量し、次の式により算出する。なお、当該木材保存剤が複数成分の混合物である場合には、成分ごとに吸収量を求め、それぞれの合計をもって吸収量とする。

$$\text{吸収量 (kg/m}^3\text{)} = \frac{\text{木材保存剤含有量 (mg)}}{\text{採取した試料の全乾体積 (cm}^3\text{)}}$$

また、採取した試料の全乾体積は、採取した試験片又は近接した部分から採取した木片から全乾密度を求め、これを用いて次の式により算出する。

$$\text{採取した試料の全乾体積 (cm}^3\text{)} = \frac{\text{採取した試料の全乾質量 (g)}}{\text{全乾密度 (g/cm}^3\text{)}}$$

ウ 試験の方法

(7) 第四級アンモニウム化合物系木材保存剤で処理されたもの

(分光光度法－1)

A 試験溶液の調製

試料約1gを球管冷却器付き300mLの平底フラスコに正確に量り採り、塩酸—エタノール混液50mLを加えて湯浴上で3時間煮沸する。放冷した後、抽出物を吸引ろ過するとともに、木粉を約30mLのエタノールで洗浄する。ろ液を100mLの全量フラスコに移し、エタノールで定容としたものを試験溶液とする。

B 試薬の調製

a ジデシルジメチルアンモニウムクロリド（以下「DDAC」という。）標準溶液

DDAC 0.1 g を正確に量り採り、水に溶解し、1,000mLの全量フラスコで定容としたもの

b 検量線用標準溶液

DDAC標準溶液 0～4 mLを段階的にビーカーに量り採り、それぞれについて塩酸－エタノール混液 2 mLを加えた後、水を加えて約40mLとし、1 mol/L水酸化ナトリウム溶液数滴を加えて、万能pH試験紙によるpHを約3.5としたもの

c 塩酸－エタノール混液

塩酸（35％） 3 mLにエタノールを加えて100mLとしたもの

d 1 mol/L水酸化ナトリウム溶液

水酸化ナトリウム 4 g を水に溶解して100mLとしたもの

e pH3.5の緩衝液

0.1mol/L酢酸水溶液及び0.1mol/L酢酸ナトリウム水溶液を16：1（V/V）の比率で混合したもの。又は、酢酸5.54 gと酢酸ナトリウム0.66 gを水に溶解して1,000mLとしたもの

f オレンジⅡ溶液

オレンジⅡ（p－β－ナフトール・アゾベンゼンスルホン酸）0.1 g を水に溶解して100mLとしたもの

C 検量線の作成

あらかじめ、pH3.5の緩衝液10mL、オレンジⅡ溶液 3 mL、塩化ナトリウム 5 g 及びクロロホルム20mLを入れた100mLの分液ロートに検量線用標準溶液を加える。約5分間振とうした後、約30分間静置してクロロホルム層と水層との分離を待った後、クロロホルム層の一部を採り、少量の硫酸ナトリウム（無水）を加えて脱水し、波長485nmにおける吸光度を測定して検量線を作成する。

D 定量方法

試験溶液のうちから、DDACとして0.4mg以下を含む量を正確に量り採り、100mLのビーカーに入れ、水を加えて約40mLとした後、1 mol/L水酸化ナトリウム溶液数滴を加えて、万能pH試験紙によるpHを約3.5とし、これを調整溶液とする。

あらかじめ、pH3.5の緩衝液10mL、オレンジⅡ溶液 3 mL、塩化ナトリウム 5 g 及びクロロホルム20mLを入れた100mLの分液ロートに、調整溶液を加える。約5分間振とうした後、約30分間静置してクロロホルム層と水層との分離を待った後、クロロホルム層の一部を採り、少量の硫酸ナトリウム（無水）を加えて脱水し、波長485nmにおける吸光度を測定し、検量線からDDACの量を求める。

E 木材保存剤含有量の計算方法

Dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times \frac{100}{\text{試験溶液の採取量 (mL)}}$$

P：検量線から求めたDDACの量 (mg)

（分光光度法－2）

A 試験溶液の調製

試料 1 g を密栓可能なガラス製容器に正確に量り採り、ギ酸－メタノール混液40～50mL

を正確に加えて栓をし、超音波による抽出行程（水温は30～40℃とする。）を3時間行う。
水温の上昇や超音波洗浄器の加熱を避けるため、超音波照射を複数回に分けて照射時間の
合計を3時間としてもよい。その後、上澄液をギ酸－メタノール混液に耐性を有するシリ
ンジフィルタ等を用いてろ過したものを抽出液とする。

B 試薬の調製

a D D A C標準溶液

分光光度法－1のBのaに同じ。

b 検量線用標準溶液

検量線の直線性が確保される範囲のD D A C量となるように、段階的にビーカーに0
～4mLのD D A C標準溶液を量り採り、水を加えて約40mLとしたもの

c ギ酸－メタノール混液

ギ酸（98％）3mLにメタノールを加えて100mLとしたもの

d pH3.5の緩衝液

分光光度法－1のBのeに同じ。

e オレンジⅡ溶液

分光光度法－1のBのfに同じ。

C 検量線の作成

分光光度法－1のCに同じ。

D 定量方法

試験溶液から、検量線の作成に用いた試料の濃度範囲内のD D A Cを含む量を正確に量
り採り、100mLのビーカー（又はフラスコ）に入れ、水を加えて約40mLとし、これを調整
溶液とする。

あらかじめ、pH3.5の緩衝液10mL、オレンジⅡ溶液3mL、塩化ナトリウム5g及びクロ
ロホルム20mLを入れた100mLの分液ロートに、調整溶液を加える。約5分間振とうした後、
約30分間静置してクロロホルム層と水層との分離を待った後、クロロホルム層の一部を採
り、少量の硫酸ナトリウム（無水）を加えて脱水し、波長485nmにおける吸光度を測定し、
検量線からD D A Cの量を求める。

E 木材保存剤含有量の計算方法

Dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times \frac{X}{\text{試験溶液の採取量 (mL)}}$$

P：検量線から求めたD D A Cの量 (mg)
X：抽出工程で用いたギ酸－メタノール混液量 (mL)

(イ) アゾール・ネオニコチノイド化合物系木材保存剤で処理されたもの

A シプロコナゾール

（高速液体クロマトグラフ（以下「HPLC」という。）法－1）

a 試験溶液の調製

試料約1gを共栓付き三角フラスコ等のメタノールに対する耐性を有する密栓可能な
容器に正確に量り採り、メタノール20mLを加えて栓をし、30分ごとによく振り混ぜなが
ら超音波による抽出工程（水温は約30～40℃とする。）を2時間行う。静置した後、抽

出物を吸引ろ過し、木粉を約5mLのメタノールで洗い込み、洗液をろ液と共に回収する。
得られたろ液はメタノールを用いて25mLに定容としたものを抽出溶液とする。

抽出溶液25mLのうち、予想されるシプロコナゾール濃度に応じて1～5mLを分取し、
ロータリーエバポレーターに装着して45℃の湯浴上で減圧しながら留去する。残さを表
42に定める比率で調製した移動相に溶解しながら1～5mLに定容したものを試験溶液と
する。

なお、この試験溶液による分析で、木材成分などの影響により、シプロコナゾールの
ピークが不明確な場合にあっては、以下による抽出（固相抽出法）を更に行い、それを
試験溶液とする。

抽出溶液25mLのうち5mLを分取し、事前にメタノール2mL及び水2mLで洗浄した固相
抽出カートリッジに導入する。ただし、HPLC分析においてシプロコナゾールのピー
ク高さが検量線の範囲を超えた場合は、導入量を5mL以下で行う。また、シプロコナゾ
ールの濃度が低い場合は、抽出溶液25mLのうち5mLを超える量を固相抽出してよいが、
その場合は、溶液を濃縮し、メタノール5mLで溶解、導入するものとする。

この固相抽出カートリッジを、メタノール3mL及びメタノール－アンモニア混液A 3
mLで洗浄した後、メタノール－アンモニア混液B 5mLで溶出する。

その後、溶出した液をロータリーエバポレーターに装着して45℃の湯浴上で減圧しな
がら留去する。残さを表42に定める比率で調製した移動相に溶解しながら1mLに定容し
たものを試験溶液とする。

b. 試薬等の調製

(a) シプロコナゾール標準溶液

シプロコナゾール標準品（純度95%以上で既知のもの）約0.05gを正確に量り採り、
表42に定める比率で調製した移動相に溶解して100mLの全量フラスコで定容としたも
の

(b) 100mMりん酸緩衝液（pH2.1）

りん酸二水素ナトリウム二水和物7.8g及びりん酸（85%）3.4mLを水に溶解して
1,000mLの全量フラスコで定容としたもの

(c) メタノール－アンモニア混液A

メタノール及び1mol/Lアンモニア水を20：80（V/V）の比率で混合したもの

(d) メタノール－アンモニア混液B

メタノール及び28%アンモニア水を95：5（V/V）の比率で混合したもの

(e) 固相抽出カートリッジ

強陽イオン交換基としてスルホン基が導入されたジビニルベンゼン－N－ビニルピ
ロリドン共重合体あるいはそれと同等の保持能力を持つ物を担体とするものであるこ
と。また、担体の充填量は1.0meq/gが60mg以上充填されている場合に相当する量で
あること。

c. 検量線の作成

シプロコナゾール標準溶液を表42に定める比率で調製した移動相で段階的に1～20μ
g/mLになるよう調製した後、HPLC専用フィルタでろ過したものをHPLCで測定
し、濃度とピーク面積により検量線を作成する。

d 定量方法

試験溶液をHPLC専用フィルタでろ過し、表42に掲げる条件を標準としてHPLCで測定し、作成した検量線からシプロコナゾールの量を求める。ただし、カラムの内径等の変更、それに伴うアセトニトリルの割合や流量等の変更は可能とする。

表42 シプロコナゾールの定量におけるHPLCの条件

項 目	H P L Cの条件
カラム	ODS系カラム (I. D : 4.6mm、L : 150mm)
移動相	アセトニトリル : 100mMリン酸緩衝液 (pH2.1) : 水 = 50 : 10 : 40 (V/V)
移動相流速	1.0mL/min
カラム温度	40℃
測定波長	220nm (UV検出器)
注入量	10 μL

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times Y / X \times 25$$

P : 検量線から求めたシプロコナゾールの濃度 (mg/mL)

X : 抽出溶液から分取した量 (mL)。ただし、固相抽出を用いた場合は、固相抽出に供した量(mL)とする。

Y : 表42に定める比率で調製した移動相で定容とした量(mL)

(HPLC法-2)

a 試験溶液の調製

試料約1gを密閉可能なガラス製容器に正確に量り採り、メタノール20～30mLを正確に加えて栓をし、超音波による抽出行程（水温は30～40℃とする。）を2時間行う。水温の上昇や超音波洗浄器の加熱を避けるため、超音波照射を複数回に分け、照射時間の合計を2時間としてもよい。その後スクリー管瓶を超音波洗浄器から取り出し、室温下で静置する。静置後、上澄液をメタノールに耐性を有するシリンジフィルタ等を用いてろ過したものを抽出溶液とする。

抽出溶液のうち、予想されるシプロコナゾール濃度に応じて1～5mLを分取し、ロータリーエバポレーター等を用いて減圧濃縮乾固する。この際、抽出溶液の加温は45℃以下とする。濃縮後の残さを表43に定める比率で調製した移動相1～5mLに溶解したものを試験溶液とする。

なお、この試験溶液による分析で、木材成分などの影響により、シプロコナゾールのピークが不明確な場合にあっては、以下による抽出（固相抽出法）を更に行い、それを試験溶液とする。

抽出溶液のうち1～5mLを事前にメタノール2mL及び水2mLで洗浄（コンディショニング）した固相抽出カートリッジに導入する。また、シプロコナゾールの濃度が低い場

合は抽出溶液のうち5mLを超える量を固相抽出してよいが、その場合は溶液を濃縮し、メタノール5mLで溶解、導入するものとする。

この固相抽出カートリッジをメタノール2～3mL及びメタノール－アンモニア混液A 2～3mLで洗浄した後、メタノール－アンモニア混液B 3～5mLで溶出する。なお、コンディショニング以外の送液は2mL以下で行う。

その後、溶出した液をロータリーエバポレーター等により減圧濃縮乾固する（加温は45℃以下）。残さを表43に定める比率で調製した移動相1～5mLに溶解し、HPLC専用フィルタでろ過したものを試験溶液とする。

b. 試薬等の調製

(a) シプロコナゾール標準溶液

シプロコナゾール標準品（純度95%以上で既知のもの）約0.05gを正確に量り採り、表43に定める比率で調製した移動相に溶解して100mLの全量フラスコで定容としたもの

(b) 100mMリン酸緩衝液（pH2.1）

HPLC法－1のbの(b)に同じ。

(c) メタノール－アンモニア混液A

HPLC法－1のbの(c)に同じ。

(d) メタノール－アンモニア混液B

メタノール及び28%アンモニア水を100：1（V/V）の比率で混合したもの

(e) 固相抽出カートリッジ

HPLC法－1のbの(e)に同じ。

c. 検量線の作成

シプロコナゾール標準溶液をHPLCの表43に定める比率で調製した移動相で検量線の直線性が確保される濃度範囲（例えば0.5～50μg/mLの濃度範囲で）で段階的に調製した後、HPLC専用フィルタでろ過したものをHPLCで測定し、濃度とピーク面積により検量線を作成する。

d. 定量方法

試験溶液を、表43に掲げる条件を標準としてHPLCで測定し、作成した検量線からシプロコナゾールの量を求める。ただし、カラムの内径等の変更、それに伴うアセトニトリルの割合や流量等の変更は可能とする。

表43 シプロコナゾールの定量におけるHPLCの条件

項 目	HPLCの条件
カラム	ODS系カラム（粒子径3μm、I.D.:3mm、L:150mm）
移動相	アセトニトリル：100mMリン酸緩衝液（pH2.1）：水＝60：10：30（V/V）又はアセトニトリル：水＝60：40
移動相流速	1.0mL/min
カラム温度	40℃
測定波長	221nm（又は195nm、UV検出器）

注入量	1～10 μ L
e 木材保存剤含有量の計算方法 dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。 $\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times Y / X \times Z$ P：検量線から求めたシプロコナゾールの濃度 (mg/mL) X：抽出溶液から分取した量 (mL)。ただし、固相抽出を用いた場合は、固相抽出に供した量 (mL) とする。 Y：抽出溶液から分取したものを濃縮乾固した残さを溶解した表43に定める比率で調製した移動相量 (mL)。ただし、固相抽出を用いた場合は、メタノール-アンモニア混液Bで溶出したものを濃縮乾固した残さを溶解した表43に定める比率で調製した移動相量 (mL) とする。 Z：木材からの抽出に用いたメタノール量 (mL) (ガスクロマトグラフ (以下「GC」という。) 法-1) a 試験溶液等の調製 試料約1 gを200mLのなす型フラスコに正確に量り採り、水10mLを加えて30分間膨潤させる。この試料にアセトン50mLを加えて30分間振とうしながら抽出し、抽出物を吸引ろ過するとともに、試料を約50mLのアセトンで洗い込む。ろ紙上の試料を再度200mLのなす型フラスコに移し、水10mL及びアセトン50mLを加えて上記の抽出操作を行う。ろ液をロータリーエバポレーターに装着して40℃の湯浴上で減圧しながら、おおむね10mLになるまで濃縮する。これに水を加えて約20mLとする。これをけい藻土カラムに加え、10分間保持する。けい藻土カラムに注射器を取り付け、トルエン120mLを加えて溶出させる。溶出液をロータリーエバポレーターに装着して40℃の湯浴上で減圧しながら留去する。残さをトルエン10mLで溶解し、10mL容注射器を取り付け洗浄を終えたシリカゲルミニカラムに10mL/minの速度でこれを通液する。同様に、酢酸エチル-シクロヘキサン溶液5mLを通液した後、これを酢酸エチル10mLで溶出し、溶出液をロータリーエバポレーターに装着して40℃の湯浴上で減圧しながら留去する。残さをアセトンで溶解しながら5mLに定容したものを試験溶液とする。 b 試薬等の調製 (a) シプロコナゾール標準溶液 HPLC法-1のbの(a)に同じ。ただし、「表42に定める比率で調製した移動相」とあるのは、「アセトン」と読み替えるものとする。 (b) 酢酸エチル-シクロヘキサン溶液 酢酸エチル及びシクロヘキサンを2：3 (V/V) の比率で混合したもの (c) シリカゲルミニカラム 使用時に酢酸エチル10mLで洗浄した後、更にトルエン10mLで洗浄したもの c 検量線の作成 シプロコナゾール標準溶液をアセトンで段階的に10～50 μg/mLになるよう調製した後、GCで測定し、検量線を作成する。 d 定量方法	

試験溶液を、表44に掲げる条件を標準としてGCで測定し、作成した検量線からシプロコナゾールの量を求める。

表44 シプロコナゾールの定量におけるGCの条件

項 目	GCの条件
カラム	5%フェニルメチルポリシロキサンを0.25μmコーティングした溶融シリカキャピラリカラム（I.D.: 0.32mm、L: 30m）
分析条件	昇温分析 60℃、1min→（20℃/min）→240℃、10min→（20℃/min）→260℃
注入法	スプリット
注入口温度	250℃
検出器温度	昇温Maxと同じ又は+10℃
メイクアップガス	He 30mL/min
キャリアガス	He 2mL/min又は45cm/s
燃焼ガス	水素 30mL/min、空気 370mL/min
検出器	FID
注入量	2μL

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times 5$$

P: 検量線から求めたシプロコナゾールの量 (mg)

(GC法-2)

a 試験溶液の調製

HPLC法-2のaに同じ。ただし、「表43に定める比率で調製した移動相」とあるのは、「アセトン」と読み替えるものとする。

b 試薬等の調製

(a) シプロコナゾール標準溶液

HPLC法-2のbの(a)に同じ。ただし、「表43に定める比率で調製した移動相」とあるのは、「アセトン」と読み替えるものとする。

(b) 酢酸エチル-シクロヘキサン溶液

GC法-1のbの(b)に同じ。

(c) シリカゲルミニカラム

GC法-1のbの(c)に同じ。

c 検量線の作成

GC法-1のcに同じ。

d 定量方法

GC法-1のdに同じ。

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

木材保存剤含有量 (mg) = $P \times Y / X \times Z$

P : 検量線から求めたシプロコナゾールの濃度 (mg/mL)

X : 抽出溶液から分取した量 (mL)。ただし、固相抽出を用いた場合は、固相抽出に供した量 (mL) とする。

Y : 抽出溶液から分取したものを濃縮乾固した残さを溶解したアセトンの量 (mL)。ただし、固相抽出を用いた場合は、メタノール-アンモニア混液 B で溶出したものを濃縮乾固した残さを溶解したアセトンの量 (mL) とする。

Z : 木材からの抽出に用いたメタノール量 (mL)

B イミダクロプリド

(HPLC法-1)

a 試験溶液の調製

試料約 5 g を共栓付き三角フラスコに正確に量り採り、ジメチルスルホキシド (DM SO) 5 mL を試料全体に滴下した後、エタノール 50~100 mL を加えて栓をし、1 時間ごとによく振り混ぜながら超音波による抽出工程 (水温は約 40℃ とする。) を 3 時間行う。静置した後、抽出物を吸引ろ過するとともに、木粉を約 30 mL のエタノールで洗い込む。ろ液をロータリーエバポレーターに装着して 45℃ の湯浴上で減圧しながら、おおむね 5 mL になるまで濃縮する。これを少量のエタノールで溶解した後、25 mL の全量フラスコに移し、エタノールで定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

イミダクロプリド標準溶液

イミダクロプリド標準品 (純度 95% 以上で既知のもの) 約 0.05 g を正確に量り採り、エタノールに溶解して 50 mL の全量フラスコで定容としたもの

c 検量線の作成

イミダクロプリド標準溶液を段階的に 5~50 μ g/mL になるよう調製し (ただし、試験溶液の濃度が検量線から外れる場合には、検量線の濃度を調製することができる。)、HPLC 専用フィルタでろ過したものを HPLC で測定し、検量線を作成する。

d 定量方法

試験溶液を HPLC 専用フィルタでろ過し、表 45 に掲げる条件を標準として HPLC で測定し、作成した検量線からイミダクロプリドの量を求める。

表 45 イミダクロプリドの定量における HPLC の条件

項 目	HPLC の条件
カラム	ODS 系カラム (I. D : 4.6mm、L : 150mm)
移動相	アセトニトリル : 水 = 60 : 40 (V/V)
移動相流速	1.0 mL/min
カラム温度	40℃
測定波長	271nm (UV 検出器)

注入量	10 μ L
-----	------------

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times 25$$

P：検量線から求めたイミダクロプリドの濃度 (mg/mL)

(HPLC法-2)

a 試験溶液の調製

試料約1 gを共栓付き三角フラスコ等密栓可能なガラス製容器に正確に量り採り、アセトニトリル20～30mLを正確に加えて栓をし、時々振り混ぜながら超音波による抽出工程（水温は約40℃とする。）を2時間行う。水温の上昇や超音波洗浄器の過熱を避けるため、超音波照射を複数回に分け照射時間の合計を2時間としてもよい。その後、ガラス製容器を超音波洗浄器から取り出し、室温下で静置する。静置後、上澄液をアセトニトリルに耐性を有するシリンジフィルタ等を用いてろ過したものを抽出溶液とする。

抽出溶液のうち1～5mLを分取しロータリーエバポレーター等を用いて減圧濃縮乾固する。この際、抽出溶液の加温は45℃以下とする。濃縮後の残さをアセトニトリルと水を1：1（V/V）の比率で混合した溶液1～5mLに溶解したものを試験溶液とする。

なお、この試験溶液による分析で、木材成分などの影響により、イミダクロプリドのピークが不明確な場合にあっては、以下による精製（分散型固相抽出法）を更に行い、それを試験溶液とする。

抽出溶液のうち約6mLを1,200mgの硫酸マグネシウム、400mgのPSAが入った15mLのプラスチック製スピッツバイアルに加えたのち密栓する。バイアルを30秒間激しく振り混ぜた後、1時間静置する。1～3mLの上澄液を分取し、減圧濃縮乾固する。濃縮後の残さを、アセトニトリルと水を1：1（V/V）の比率で混合したものの1～3mLに溶解し、HPLC専用フィルタでろ過したものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

(a) イミダクロプリド標準溶液

HPLC法-1のbに同じ。ただし、「エタノール」とあるのは、「アセトニトリルと水を1：1（V/V）の比率で混合した溶液」と読み替えるものとする。

(b) ギ酸アンモニウム緩衝液

59.5mmol/Lギ酸2.74 g及び40.5mmol/Lギ酸アンモニウム2.55 gを水に溶解して1,000mLの全量フラスコで定容としたもの

c 検量線の作成

イミダクロプリド標準溶液をアセトニトリルと水を1：1（V/V）の比率で混合した溶液で検量線の直線性が確保される濃度範囲（例えば0.5～50 μ g/mLの濃度範囲で）で段階的に調製した後、HPLC専用フィルタでろ過したものをHPLCで測定し、検量線を作成する。

d 定量方法

試験溶液を、表46に掲げる条件を標準としてHPLCで測定し、作成した検量線からイミダクロプリドの量を求める。HPLCの条件はイミダクロプリドの保持時間以降に

有機溶媒比率を上げ、きょう雑物をカラム中より除去するためグラジエント分析とする。
記載のグラジエント条件は一例であり、分析に影響のない範囲での変更は可能とするが、
イミダクロプリドの保持時間までは移動相（A）を100%で通液するものとする。分析
を行う上で支障がなければ、表46の移動相組成にある「ギ酸アンモニウム緩衝液」を「水」
として実施してもよいこととする。ただし、カラムの内径等の変更、それに伴う移動相
（A）のアセトニトリルの割合や流量等の変更は可能とする。

表46 イミダクロプリドの定量におけるHPLCの条件

項 目	H P L Cの条件
カラム	<u>ODS系カラム（粒子径3 μm、I. D：3mm、L：150mm）</u>
移動相	<u>（A）アセトニトリル：水：ギ酸アンモニウム緩衝液（100mM、pH3.5）＝20：70：10</u>
グラジエント分析	<u>（B）アセトニトリル：ギ酸アンモニウム緩衝液＝90：10</u>
	<u>0－13分 A：100%、B：0%</u>
	<u>13－14分 A：100%→0%、B：0%→100%</u>
	<u>14－29分 A：0%、B：100%</u>
	<u>29－30分 A：0%→100%、B：100%→0%</u>
	<u>30－45分 A：100%、B：0%</u>
移動相流速	<u>0.4～0.6mL／min</u>
カラム温度	<u>40℃</u>
測定波長	<u>271nm（UV検出器）</u>
注入量	<u>10 μL</u>

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

木材保存剤含有量（mg）＝P×Y／X×Z

P：検量線から求めたイミダクロプリドの濃度（mg／mL）

X：抽出溶液から分取した量（mL）。ただし、分散型固相抽出を用いた場合は、採取した上澄液の量（mL）とする。

Y：抽出溶液から分取した溶液を濃縮乾固した残さを溶解したアセトニトリルと水を1：1（V／V）の比率で混合した溶液量（mL）。ただし、分散型固相抽出を用いた場合は、採取した上澄液を濃縮乾固した残さを溶解したアセトニトリルと水を1：1（V／V）の比率で混合した溶液量（mL）とする。

Z：木材からの抽出に用いたアセトニトリル量（mL）

別記様式（第3条、第4条、第6条関係）
（略）

別記様式（第5条関係）

別記様式（第3条、第4条、第6条関係）
（略）

別記様式（第5条関係）

(略) ホルムアルデヒド放散量 <u>性能区分及び処理方法</u> <u>木材保存剤</u> <u>実大曲げ試験等</u> (略)	(略) ホルムアルデヒド放散量 [新設] [新設] <u>シミュレーション計算</u> (略)
備考 1～3 (略) <u>4 保存処理を施した旨の表示をしていないもの</u>にあつては、この様式中の「<u>性能区分及び処理方法</u>」及び「<u>木材保存剤</u>」を省略すること。 <u>5 実大曲げ試験又は実証試験を伴うシミュレーション計算を行った旨の表示をしていないもの</u>にあつては、この様式中「<u>実大曲げ試験等</u>」を省略すること。 <u>6</u> (略) <u>7</u> 非ホルムアルデヒド系接着剤である旨<u>等</u>の表示をしていないものにあつては、この様式中「<u>使用接着剤等の種類</u>」を省略すること。 8 (略) <u>9</u> 輸入品にあつては、<u>8</u>にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。 <u>10</u> (略)	備考 1～3 (略) [新設] <u>4 実証試験を伴うシミュレーション計算を行った旨の表示をしていないもの</u>にあつては、この様式中「<u>シミュレーション計算</u>」を省略すること。 <u>5</u> (略) <u>6</u> 非ホルムアルデヒド系接着剤である旨の表示をしていないものにあつては、この様式中「<u>使用接着剤等の種類</u>」を省略すること。 <u>7</u> (略) <u>8</u> 輸入品にあつては、<u>7</u>にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。 <u>9</u> (略)

改 正 案	現 行																												
（規格） 第3条 りんごストレートピュアジュースの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td colspan="2">（略）</td></tr><tr><td>（削る。）</td><td>（削る。）</td></tr><tr><td colspan="2">（略）</td></tr></table> （測定方法） 第6条 第3条の規格における糖用屈折計示度及び酸度の測定方法は、次のとおりとする。 <table><tr><th>事 項</th><th>測 定 方 法</th></tr><tr><td colspan="2">（略）</td></tr><tr><td>酸 度</td><td>1～3 （略） 4 計算 リンゴ酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度とする。 式 （略） T・B （略） F：0.05mol／1 水酸化ナトリウム溶液の<u>ファクター</u> W・0.00335 （略） 注1：試験に用いる水は、<u>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。</u> 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。</td></tr></table>	区 分	基 準	（略）		（削る。）	（削る。）	（略）		事 項	測 定 方 法	（略）		酸 度	1～3 （略） 4 計算 リンゴ酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度とする。 式 （略） T・B （略） F：0.05mol／1 水酸化ナトリウム溶液の <u>ファクター</u> W・0.00335 （略） 注1：試験に用いる水は、 <u>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。</u> 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。	（規格） 第3条 りんごストレートピュアジュースの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th>区 分</th><th>基 準</th></tr><tr><td colspan="2">（略）</td></tr><tr><td>異 物</td><td><u>混入していないこと。</u></td></tr><tr><td colspan="2">（略）</td></tr></table> （測定方法） 第6条 第3条の規格における糖用屈折計示度及び酸度の測定方法は、次のとおりとする。 <table><tr><th>事 項</th><th>測 定 方 法</th></tr><tr><td colspan="2">（略）</td></tr><tr><td>酸 度</td><td>1～3 （略） 4 計算 リンゴ酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度とする。 式 （略） T・B （略） F：0.05mol／1 水酸化ナトリウム溶液の<u>力価</u> W・0.00335 （略） 注1：試験に用いる水は、<u>蒸留法若しくはイオン交換法によって精製した水又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によって精製した水とする。</u> 注2：試験に用いる試薬、<u>試液及び容量分析用標準物質は、日本工業規格の特級、容量分析用標準物質等の規格に適合するものとする。</u></td></tr></table>	区 分	基 準	（略）		異 物	<u>混入していないこと。</u>	（略）		事 項	測 定 方 法	（略）		酸 度	1～3 （略） 4 計算 リンゴ酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度とする。 式 （略） T・B （略） F：0.05mol／1 水酸化ナトリウム溶液の <u>力価</u> W・0.00335 （略） 注1：試験に用いる水は、 <u>蒸留法若しくはイオン交換法によって精製した水又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によって精製した水とする。</u> 注2：試験に用いる試薬、 <u>試液及び容量分析用標準物質は、日本工業規格の特級、容量分析用標準物質等の規格に適合するものとする。</u>
区 分	基 準																												
（略）																													
（削る。）	（削る。）																												
（略）																													
事 項	測 定 方 法																												
（略）																													
酸 度	1～3 （略） 4 計算 リンゴ酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度とする。 式 （略） T・B （略） F：0.05mol／1 水酸化ナトリウム溶液の <u>ファクター</u> W・0.00335 （略） 注1：試験に用いる水は、 <u>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。</u> 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。																												
区 分	基 準																												
（略）																													
異 物	<u>混入していないこと。</u>																												
（略）																													
事 項	測 定 方 法																												
（略）																													
酸 度	1～3 （略） 4 計算 リンゴ酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度とする。 式 （略） T・B （略） F：0.05mol／1 水酸化ナトリウム溶液の <u>力価</u> W・0.00335 （略） 注1：試験に用いる水は、 <u>蒸留法若しくはイオン交換法によって精製した水又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によって精製した水とする。</u> 注2：試験に用いる試薬、 <u>試液及び容量分析用標準物質は、日本工業規格の特級、容量分析用標準物質等の規格に適合するものとする。</u>																												

単板積層材の日本農林規格の一部を改正する件
 新旧対照表

○単板積層材の日本農林規格（平成20年 5 月13日農林水産省告示第701号）

（傍線部分は改正部分）

改正案				現行（平成28年 8 月30日農林水産省告示第1639号）					
（構造用単板積層材の規格） 第 4 条 構造用単板積層材の規格は、次のとおりとする。				（構造用単板積層材の規格） 第 4 条 構造用単板積層材の規格は、次のとおりとする。					
区 分		基 準			区 分		基 準		
		特 級	1 級	2 級			特 級	1 級	2 級
品 質	（略）	（略）			品 質	（略）	（略）		
	ホルムアルデヒド放散量（ホルムアルデヒド放散量についての表示をしてあるものに限る。）	（略）				ホルムアルデヒド放散量（ホルムアルデヒド放散量についての表示をしてあるものに限る。）	（略）		
	保 存 処 理 （使用環境 A であって、インサイジングを行わないもののうち、保存処理を施した旨の表示をしてあるものに限る。）	1 保存処理単板積層材は、(1) 及び(2)に掲げるいずれかの種類のうち、当該(1) 又は(2)に定める木材保存剤（日本工業規格（以下「J I S」という。）K 1570（2013）に規定するものをいう。以下同じ。）により保存処理が行われていること。ただし、(1)は同様の保存処理が施された単板により構成されたもの（以下「単板処理単板積層材」という。）に用いる場合、(2)は構造用単板積層材に保存処理を施したもの（以下「製品処理単板積層材」という。）に用いる場合に限る。 (1) <u>ほう素・第四級アンモニウム化合物系</u> <u>ほう素・ジデシルジメチルアンモニウムクロリド剤（B A A C）</u> (2) <u>アゾール・ネオニコチノイド化合物系</u> <u>シプロコナゾール・イミダクロプリド剤（A Z N）</u> 2 <u>別記の 3 の(13)の浸潤度試験の結果、断面積の60%以上で、かつ、材面から深さ10mmまでの部分の浸潤度が80%以上であること。</u> 3 <u>別記の 3 の(14)の吸収量試験の結果、木材保存剤の吸収量が表11の使用した木材保存剤の種類の欄に掲げる使用した木材保存剤の種類に応じ、それぞれ</u>			[新設]			[新設]	

れ同表の右欄に掲げる基準に適合していること。ただし、複数の有効成分を配合したものについては、その配合比がJ I S K 1570 (2013) に規定する範囲内であって、かつ、各有効成分の合計が同表の基準に適合していること。

表11 吸収量の基準

性能 区分	使用した木材保存剤 の種類	保存処理を 施した単板 積層材の区 分	基 準
K 3	ほう素・第四級アン モニウム化合物系	単板処理単 板積層材	ほう酸・ジデシルジメチルア ンモニウムクロリドとして3.2 kg/m ³ 以上
	アゾール・ネオニコ チノイド化合物系	製品処理単 板積層材	シプロコナゾール・イミダク ロプリドとして0.15kg/m ³ 以 上

(略)

(略)

寸 法

表示された寸法と測定した寸法との差が表12の数値以下であること。
表12 (略)

表
示

表 示 事 項

1～3 (略)
4 保存処理を施した旨の表示がしてあるものにあつては、1から3に規定するもののほか、性能区分、使用した木材保存剤の種類及び処理方法を一括して表示してあること。
5 使用する接着剤又は木材保存剤がいずれもホルムアルデヒドを含まないものであり、かつ、放散しないものであることを登録認定機関又は登録外国認定機関が認めた場合にあつては、1から4までに規定するもののほか、その旨を表示することができる。
6 実大曲げ試験又は実証試験を伴うシミュレーション計算を実施したものにあつては、1から5までに規定するもののほか、実大曲げ試験又は実証試験を伴うシミュレーション計算を実施した旨を一括して表示してあること。

表示の方法

1 表示事項の項の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。
(1)～(4) (略)
(5) 曲げ性能

表
示

表 示 事 項

1～3 (略)
[新設]
4 ホルムアルデヒドを含む接着剤を使用していないことを登録認定機関又は登録外国認定機関が認めた場合にあつては、1から3までに規定するもののほか、非ホルムアルデヒド系接着剤を使用している旨を表示することができる。なお、その旨を表示する場合にあつては、一括表示するものとする。
5 実大曲げ試験又は実証試験を伴うシミュレーション計算を実施したものにあつては、1から4までに規定するもののほか、実大曲げ試験又は実証試験を伴うシミュレーション計算を実施した旨を一括して表示してあること。

表示の方法

1 表示事項の項の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。
(1)～(4) (略)
(5) 曲げ性能

ア A種構造用単板積層材
曲げヤング係数区分及び等級ごとに表13により記載すること。

表13 (略)

イ B種構造用単板積層材
曲げヤング係数区分ごとに表14により記載すること。

表14 (略)

(6) (略)

2・3 (略)

4 表示事項の項の4により、保存処理を施した旨の表示をする場合にあっては、性能区分は「保存処理K3」又は「保存K3」と記載するほか、使用した木材保存剤の種類を表15の左欄に掲げる木材保存剤名又は同表の右欄に掲げる木材保存剤の記号をもって記載すること。また、処理方法は性能区分の次に「(製品処理)」又は「(単板処理)」と記載すること。

表15 木材保存剤の記号

木材保存剤名	木材保存剤の記号
ほう素・ジデシルジメチルアンモニウムクロリド剤	B A A C
シプロコナゾール・イミダクロプリド剤	A Z N

5 表示事項の項の5により、接着剤又は木材保存剤にホルムアルデヒドを含まない又は放散しない旨の表示をする場合には、次のいずれかの方法によること。

(1) 当該接着剤又は木材保存剤を列記する方法
(「非ホルムアルデヒド系接着剤及びホルムアルデヒドを放散しない木材保存剤を使用」等。)

(2) 「ホルムアルデヒド不使用」と記載する方法

6 表示事項の項の6により、実大曲げ試験又は実証試験を伴うシミュレーション計算を実施した旨を表示する場合には、実大曲げ試験を実施したものにあっては「実大曲げ試験を実施」と、実証試験を伴うシミュレーション計算を実施したものにあっては「実証試験を伴うシミュレーション計算を実施」と記載すること。

7 (略)

(略)

2・3 (略)
別記

	ア A種構造用単板積層材 曲げヤング係数区分及び等級ごとに表12により記載すること。 表12 (略) イ B種構造用単板積層材 曲げヤング係数区分ごとに表13により記載すること。 表13 (略) (6) (略) 2・3 (略) [新設] 4 表示事項の項の3により、非ホルムアルデヒド系接着剤を使用している旨の表示をする場合には、「非ホルムアルデヒド系接着剤使用」と記載すること。 5 表示事項の項の4により、実大曲げ試験又は実証試験を伴うシミュレーション計算を実施した旨を表示する場合には、実大曲げ試験を実施したものにあっては「実大曲げ試験を実施」と、実証試験を伴うシミュレーション計算を実施したものにあっては「実証試験を伴うシミュレーション計算を実施」と記載すること。 6 (略)
	(略)

2・3 (略)
別記

1 試験試料の採取

温水浸せき剥離試験、冷水浸せき剥離試験、煮沸剥離試験、減圧加圧剥離試験、水平せん断試験、ブロックせん断試験、含水率試験、寒熱繰返し試験、曲げ試験、めり込み試験、防虫処理試験、ホルムアルデヒド放散量試験、浸潤度試験及び吸収量試験に供する試験片を切り取るべき単板積層材（以下「試料単板積層材」という。）は、1 荷口から、表16、表17又は表18の左欄に掲げる単板積層材の枚数又は本数に応じ、それぞれ同表の右欄に掲げる枚数又は本数を任意に抜き取るものとする。ただし、当該試験において、規定する試験片の数量が得られない場合は、試料単板積層材の枚数又は本数を追加すること。なお、追加した試料単板積層材については当該試験以外の試験は課さないこととする。

表16 （略）

表17 構造用単板積層材（ホルムアルデヒド放散量試験、浸潤度試験及び吸収量試験を除く。）の抜き取り枚数又は本数

（表略）

表18 ホルムアルデヒド放散量試験、浸潤度試験及び吸収量試験の抜き取り枚数又は本数

荷口の単板積層材の枚数又は本数	試料単板積層材の枚数又は本数	
1, 000 以下	2	<u>浸潤度試験の再試験を行う場合には、左に掲げる枚数又は本数の 2 倍の試料単板積層材を抜き取る</u>
1, 001 以上 2, 000 以下	3	
2, 001 以上 3, 000 以下	4	
3, 001 以上	5	

2 試験結果の判定

曲げ試験、めり込み試験、ホルムアルデヒド放散量試験及び吸収量試験以外の試験にあっては、1 荷口から抜き取られた試料単板積層材から切り取られた試験片（含水率試験及び防虫処理試験にあっては、1 荷口から抜き取られた試料単板積層材）のうち、当該試験に係る基準に適合するものの数がその総数の90%以上であるときは、その荷口の単板積層材は当該試験に合格したものとし、70%未満であるときは不合格とする。適合するものの数が70%以上90%未満であるときは、その荷口の単板積層材について改めて当該試験に要する試料単板積層材を抜き取って再試験を行い、その結果、適合するものの数が90%以上であるときは当該試験に合格したものとし、90%未満であるときは不合格とする。

3 試験の方法

(1)～(8)（略）

(9) 曲げ試験

ア 試験片の作成

試験片は、各試料単板積層材から、平使い方向の試験用に、厚さはそのまま、幅方向に試料単板積層材の厚さと等倍以上の長さ、長さ方向に試料単板積層材の厚さの23倍の長さの長方形状のものを2片ずつ及び縦使い方向の試験用に、厚さはそのまま、幅方向に試料単板積層材の厚さと等倍の長さ、長さ方向に試料単板積層材の厚さの23倍の長さの長方形状のものを2片ずつ作成する。ただし、平使い方向の試験用の場合に、試料単板積層材の最外層の単板に長

1 試験試料の採取

温水浸せき剥離試験、冷水浸せき剥離試験、煮沸剥離試験、減圧加圧剥離試験、水平せん断試験、ブロックせん断試験、含水率試験、寒熱繰返し試験、曲げ試験、めり込み試験、防虫処理試験及びホルムアルデヒド放散量試験に供する試験片を切り取るべき単板積層材（以下「試料単板積層材」という。）は、1 荷口から、表14、表15又は表16の左欄に掲げる単板積層材の枚数又は本数に応じ、それぞれ同表の右欄に掲げる枚数又は本数を任意に抜き取るものとする。ただし、当該試験において、規定する試験片の数量が得られない場合は、試料単板積層材の枚数又は本数を追加すること。なお、追加した試料単板積層材については当該試験以外の試験は課さないこととする。

表14 （略）

表15 構造用単板積層材（ホルムアルデヒド放散量試験を除く。）の抜き取り枚数又は本数

（表略）

表16 ホルムアルデヒド放散量試験の抜き取り枚数又は本数

荷口の単板積層材の枚数又は本数	試料単板積層材の枚数又は本数	
1, 000 以下	2	[新設]
1, 001 以上 2, 000 以下	3	
2, 001 以上 3, 000 以下	4	
3, 001 以上	5	

2 試験結果の判定

曲げ試験、めり込み試験及びホルムアルデヒド放散量試験以外の試験にあっては、1 荷口から抜き取られた試料単板積層材から切り取られた試験片（含水率試験及び防虫処理試験にあっては、1 荷口から抜き取られた試料単板積層材）のうち、当該試験に係る基準に適合するものの数がその総数の90%以上であるときは、その荷口の単板積層材は当該試験に合格したものとし、70%未満であるときは不合格とする。適合するものの数が70%以上90%未満であるときは、その荷口の単板積層材について改めて当該試験に要する試料単板積層材を抜き取って再試験を行い、その結果、適合するものの数が90%以上であるときは当該試験に合格したものとし、90%未満であるときは不合格とする。

3 試験の方法

(1)～(8)（略）

(9) 曲げ試験

ア 試験片の作成

試験片は、各試料単板積層材から、平使い方向の試験用に幅方向に厚さと等倍以上の長さ、長さ方向に試料単板積層材の厚さの23倍の長さの長方形状のものを2片ずつ及び縦使い方向の試験用に幅方向に試料単板積層材の厚さと等倍の長さ、長さ方向に試料単板積層材の厚さの23倍の長さの長方形状のものを2片ずつ作成する。ただし、平使い方向の試験用の場合に、試料単板積層材の最外層の単板に長さ方向の接着部があるときは、当該接着部が試験片のほぼ中央

さ方向の接着部があるときは、当該接着部が試験片のほぼ中央に位置するように作成する。なお、試験片は、関係温湿度の条件の中で質量が一定になるまで調湿したものをを用いることとする。

(注) (略)

イ (略)

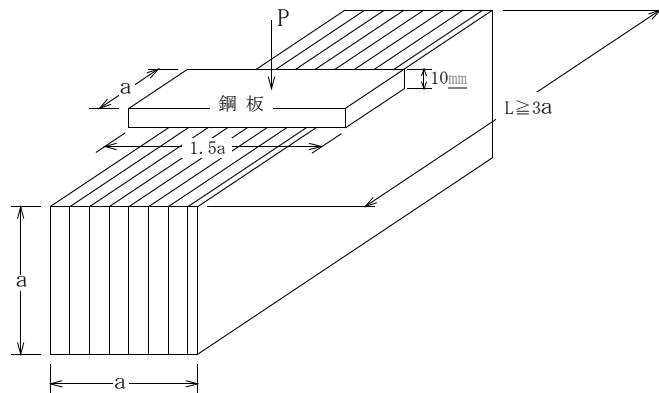
(10) めり込み試験

ア (略)

イ 試験の方法

試験は関係温湿度の条件の中で図4に示す方法によって加力し、荷重及び荷重ブロックの変位を測定する。試験は一定の荷重速度、又は変形速度で負荷することによって試験片が負荷開始から1～2分で辺長の5%の変形が生じるまで行う。比例限度の荷重 (P_p)、辺長の5%変形時の荷重 ($P_{5\%}$) を1%の精度で測定する。ただし、この関係温湿度の条件の中での試験が困難な場合には、試験片の調湿後、直ちに試験を行うこととする。なお、設備の都合により関係温湿度の条件をつくるのが困難な場合又は製造上の理由により、関係温湿度条件で恒量に達するまでに長時間を要する場合には、関係温湿度条件によらずに試験を行うことができることとするが、この場合、試験の結果と試験片の含水率の関係等により関係温湿度条件下におけるめり込み強さが確保されていることが適切に評価できるものであること。

(式略)



a は、正方形横断面の1辺の長さ

L は、試験片の長さ

P は、荷重方向

図4 めり込み試験の方法

(注) (略)

(11) 防虫処理試験

に位置するように作成する。なお、試験片は、関係温湿度の条件の中で質量が一定になるまで調湿したものをを用いることとする。

(注) (略)

イ (略)

(10) めり込み試験

ア (略)

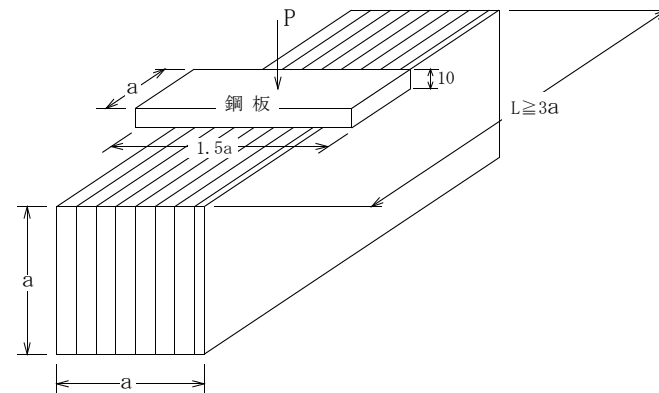
イ 試験の方法

試験は関係温湿度の条件の中で図4に示す方法によって加力し、荷重及び荷重ブロックの変位を測定する。試験は一定の荷重速度、又は変形速度で負荷することによって試験片が負荷開始から1～2分で辺長の5%の変形が生じるまで行う。比例限度の荷重 (P_p)、辺長の5%変形時の荷重 ($P_{5\%}$) を1%の精度で測定する。なお、設備の都合により関係温湿度の条件をつくるのが困難な場合又は製造上の理由により、関係温湿度条件で恒量に達するまでに長時間を要する場合には、関係温湿度条件によらずに試験を行うことができることとするが、この場合、試験の結果と試験片の含水率の関係等により関係温湿度条件下におけるめり込み強さが確保されていることが適切に評価できるものであること。

$$\text{部分圧縮比例限度 (MPa又はN/mm}^2\text{)} = \frac{P_p}{A}$$

P_p は、比例限度時の荷重 (N)

A は、試験片の断面積 (mm^2)



a は、正方形横断面の1辺の長さ

L は、試験片の長さ

P は、荷重方向

図4 めり込み試験の方法

(注) (略)

(11) 防虫処理試験

ア・イ（略）
ウ 定量方法

(7) （略）

(4) フェニトロチオンで処理したもの

a・b（略）

c フェニトロチオンの定量

分析用試料溶液を以下の条件を標準としてガスクロマトグラフ（以下「GC」という。）で測定する。

表19 フェニトロチオンの定量におけるGCの条件

（表略）

（略）

（注）（略）

(ウ) ビフェントリンで処理したもの

a 分析用試料溶液の調製

分析用試料約 1 g を100mLの共栓付き三角フラスコに正確に量り取り、ぎ酸 5 mL を加え、試料に均等に湿潤するまで放置し、トルエン 50 mL を加え、よく振り混ぜ超音波による抽出工程を30分間行い、室温で18時間放置する。次にこれをよく振り混ぜ、ろ過して、200 mL の分液ロートに移す。更に、これを水で洗浄し、トルエン層のみを150 mL のなす型フラスコに分取し、ロータリーエバポレーターでトルエンを揮散させ、蒸発乾固した抽出物を高速液体クロマトグラフ（以下「HPLC」という。）移動相又はそれに準じる溶媒10 mL に溶解させたものを分析用試料溶液とする。

b （略）

c ビフェントリンの定量

分析用試料溶液を下記の条件を標準としてHPLC測定する。クロマトグラムを得た後、分析用試料溶液全量中におけるビフェントリンの量を算出する。

表20 ビフェントリンの定量におけるHPLCの条件

（表略）

(I) シフェノトリンで処理したもの

a・b（略）

c シフェノトリンの定量

分析用試料溶液を下記の条件を標準としてGCで測定する。

表21 シフェノトリンの定量におけるGCの条件

（表略）

（略）

(12) ホルムアルデヒド放散量試験

ア （略）

イ 試験の方法

(7) （略）

(4) 試薬の調製

試薬は、次の a から h までによりそれぞれ調製する。

ア・イ（略）
ウ 定量方法

(7) （略）

(4) フェニトロチオンで処理したもの

a・b（略）

c フェニトロチオンの定量

分析用試料溶液を以下の条件を標準としてガスクロマトグラフで測定する。

〔新設〕

（表略）

（略）

（注）（略）

(ウ) ビフェントリンで処理したもの

a 分析用試料溶液の調製

分析用試料約 1 g を100mLの共栓付き三角フラスコに正確に量り取り、ぎ酸 5 mL を加え、試料に均等に湿潤するまで放置し、トルエン 50 mL を加え、よく振り混ぜ超音波による抽出工程を30分間行い、室温で18時間放置する。次にこれをよく振り混ぜ、ろ過して、200 mL の分液ロートに移す。更に、これを水で洗浄し、トルエン層のみを150 mL のなす型フラスコに分取し、ロータリーエバポレーターでトルエンを揮散させ、蒸発乾固した抽出物をHPLC移動相又はそれに準じる溶媒10 mL に溶解させたものを分析用試料溶液とする。

b （略）

c ビフェントリンの定量

分析用試料溶液を下記の条件を標準としてHPLC測定する。クロマトグラムを得た後、分析用試料溶液全量中におけるビフェントリンの量を算出する。

〔新設〕

（表略）

(I) シフェノトリンで処理したもの

a・b（略）

c シフェノトリンの定量

分析用試料溶液を下記の条件を標準としてガスクロマトグラフで測定する。

〔新設〕

（表略）

（略）

(12) ホルムアルデヒド放散量試験

ア （略）

イ 試験の方法

(7) （略）

(4) 試薬の調製

試薬は、次の a から h までによりそれぞれ調製する。

a (略)

b チオ硫酸ナトリウム溶液 (0.1mol/L)

チオ硫酸ナトリウム五水和物 (J I S K 8637 (チオ硫酸ナトリウム五水和物 (試薬))) に規定するものをいう。) 26 g と炭酸ナトリウム (J I S K 8625 (炭酸ナトリウム (試薬))) に規定するものをいう。) 0.2 g を溶存酸素を含まない水 1,000mL に溶かし、2 日間放置した後、よう素酸カリウム (J I S K 8005 (容量分析用標準物質)) に規定するものをいう。) を用いて、J I S K 8001 (試薬試験方法通則) の付属書 JA (試験用溶液の調整方法及び滴定用溶液類の調製及び標定) JA. 6 (滴定用溶液) JA. 6. 4 (標定溶液の調製、標定及び計算) t) (チオ硫酸ナトリウム) 2) 0.1mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液に規定する標定を行ったもの

c～h (略)

(ウ)・(I) (略)

(オ) 検量線の作成

検量線は、3 種類のホルムアルデヒド標準溶液を、全量ピペット (J I S R 3505 (ガラス製体積計)) に規定するものをいう。) で 0mL、2.0mL、4.0mL 及び 6.0mL ずつ採り、それぞれ別々の 100mL の全量フラスコに入れた後、水で定容とし、検量線作成用ホルムアルデヒド溶液とする。

ホルムアルデヒド濃度を標準溶液 A については 0mg/L、0.1mg/L、0.2mg/L 及び 0.3mg/L、標準溶液 B については 0mg/L、1.0mg/L、2.0mg/L 及び 3.0mg/L、標準溶液 C については 0mg/L、2.0mg/L、4.0mg/L 及び 6.0mg/L とし、それぞれ 10mL を分取し (イ) の操作を行い、ホルムアルデヒド量と吸光度との関係線を作成する。その傾き F は、グラフ又は計算によって求める。

なお、標準溶液 A、標準溶液 B 及び標準溶液 C は、想定される試料溶液の濃度に応じてそれぞれ使い分けることとする。

(カ) (略)

(13) 浸潤度試験

ア 試験片の作成

試験片は、各試料単板積層材の材長の中央部付近において、試料単板積層材そのものの厚さ及び幅の状態により、5mm 以上の長さの試験片を 1 枚ずつ採取する。

イ 浸潤度の算出

浸潤度は、試験片に含有される薬剤をウに示す方法により呈色させ、次の式により算出する。

$$\text{断面積の浸潤度 (\%)} = \frac{\text{試験片の切断面の呈色面積 (mm}^2\text{)}}{\text{試験片の切断面の面積 (mm}^2\text{)}} \times 100$$

$$\text{材の表面から深さ 10mm までの浸潤度 (\%)} = \frac{\text{試験片の材の表面から深さ 10mm までの呈色面積 (mm}^2\text{)}}{\text{試験片の材の表面から深さ 10mm までの面積 (mm}^2\text{)}} \times 100$$

ウ 試験の方法

試験片の切断面を木材保存剤ごとに次に定める方法により呈色させる。使用する薬品 (試薬) について J I S が定められている場合には、当該 J I S によるものとする。

(7) ほう素・第四級アンモニウム化合物系木材保存剤で処理されたもの

ブロモフェノールブルー 0.2 g をトルエンに溶解して 100mL としたもの又はブロモフェノール

a (略)

b チオ硫酸ナトリウム溶液 (0.1mol/L)

チオ硫酸ナトリウム五水和物 (J I S K 8637 (チオ硫酸ナトリウム五水和物 (試薬))) に規定するものをいう。) 26 g と炭酸ナトリウム (J I S K 8625 (炭酸ナトリウム (試薬))) に規定するものをいう。) 0.2 g を溶存酸素を含まない水 1,000mL に溶かし、2 日間放置した後、よう素酸カリウム (J I S K 8005 (容量分析用標準物質)) に規定するものをいう。) を用いて、J I S K 8001 (試薬試験方法通則) の 4. 5 (滴定用溶液) (21. 2) 0.1mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液に規定する標定を行ったもの

c～h (略)

(ウ)・(I) (略)

(オ) 検量線の作成

検量線は、3 種類のホルムアルデヒド標準溶液を、全量ピペット (J I S R 3505 (ガラス製体積計)) に規定するものをいう。) で 0mL、2.0mL、4.0mL 及び 6.0mL ずつ採り、それぞれ別々の 100mL の全量フラスコに入れた後、水で定容とし、検量線作成用ホルムアルデヒド溶液とする。

ホルムアルデヒド濃度を標準溶液 A については 0mg/L、0.1mg/L、0.2mg/L 及び 0.3mg/L、標準溶液 B については 0mg/L、1.0mg/L、2.0mg/L 及び 3.0mg/L、標準溶液 C については 0mg/L、2.0mg/L、4.0mg/L 及び 6.0mg/L とし、それぞれ 25mL を分取し (イ) の操作を行い、ホルムアルデヒド量と吸光度との関係線を作成する。その傾き F は、グラフ又は計算によって求める。

なお、標準溶液 A、標準溶液 B 及び標準溶液 C は、想定される試料溶液の濃度に応じてそれぞれ使い分けることとする。

(カ) (略)

[新設]

ルブルー0.1gをアセトン及びヘキサンを1：3（V/V）の比率で混合した溶液に溶解して100mLとしたものを塗布し、又は噴霧することにより、約5分後に、浸潤部を青色に呈色させる。

(4) アゾール・ネオニコチノイド化合物系木材保存剤で処理されたもの

ジチゾン（1，5－ジフェニルチオカルバゾン）0.1gをアセトン100mLに溶解したものを塗布し、又は噴霧することにより、浸潤部を赤色に呈色させる。なお、当該薬剤の場合には、処理材中に有効成分と同様に浸潤する亜鉛化合物が含まれており、これが呈色する。

(14) 吸収量試験

ア 試料の作成

各試料単板積層材から(13)のアと同様に作成したもの又は(13)の浸潤度試験により呈色させたものを試験片とし、試験片ごとに、それぞれ図6に示す箇所から深さ10mm、幅5mm以上及び長さ20mmの木片を採取する。同一荷口から採取された木片を全て合わせ、これを細かく砕いて混合した後、全乾にしたものを試料とする。なお、気乾の状態の試料又は比較的温和な条件下で乾燥（例えば60℃で48時間乾燥）した試料で分析を行うことも可能とするが、その場合は、同一試料から分離したものから別途含水率を求め、分析値を全乾質量を基にした値に補正するものとする。

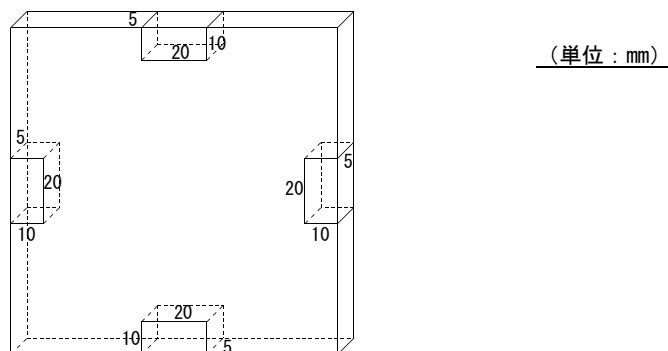


図6 吸収量試験における木片採取位置

イ 吸収量の算出

試料に含有される薬剤又は主要成分を木材保存剤ごとにウに定める方法により定量し、次の式により算出する。なお、当該木材保存剤が複数成分の混合物である場合には、成分ごとに吸収量を求め、それぞれの合計をもって吸収量とする。

$$\text{吸収量 (kg/m}^3\text{)} = \frac{\text{木材保存剤含有量 (mg)}}{\text{採取した試料の全乾体積 (cm}^3\text{)}}$$

また、採取した試料の全乾体積は、採取した試験片又は近接した部分から採取した木片から全乾密度を求め、これを用いて次の式により算出する。

$$\text{採取した試料の全乾体積 (cm}^3\text{)} = \frac{\text{採取した試料の全乾質量 (g)}}{\text{全乾密度 (g/cm}^3\text{)}}$$

ウ 試験の方法

(7) ほう素・第四級アンモニウム化合物系木材保存剤で処理されたもの

A ほう素化合物

(クルクミン法)

a 試験溶液の調製

試料約 1 g をるつぼ又は蒸発皿に正確に量り採り、炭酸ナトリウム溶液を加えてアルカリ性として、水浴上でその混合物を乾燥させる。次に、マッフル炉を用いてできる限り低い温度でゆっくり灰化させ、次第に温度を上げて暗い赤熱状態（約 580℃）とし、それ以上の温度にならないようにする。放冷した後、灰分を塩酸（1＋9）で酸性とした後、100mL の全量フラスコに移し入れ、水で定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

(a) 炭酸ナトリウム溶液

無水炭酸ナトリウム 10 g を水に溶解して全量を 1,000mL にしたもの

(b) クルクミン溶液

クルクミン（植物製）0.1 g をエタノールに溶解して 400mL にしたもの

(c) しゅう酸アセトン溶液

しゅう酸 50 g をアセトンに溶解して 500mL とし、ろ過したもの

(d) ほう酸標準溶液

硫酸デシケーター中で 5 時間乾燥したほう酸約 0.5 g を正確に量り採り、水に溶解して 1,000mL の全量フラスコで定容としたものをほう酸標準原液とし、使用時にこの原液を水で 50 倍に希釈したもの

c 検量線の作成

ほう酸標準溶液 0～4 mL を、段階的に内径 5 cm のるつぼに正確に量り採り、d の定量方法と同様に操作してほう酸の量と吸光度との関係線を作成し、検量線とする。

d 定量方法

試験溶液 1 mL を内径 5 cm のるつぼに正確に量り採り、炭酸ナトリウム溶液を加えてアルカリ性とした後、水浴上で蒸発乾固させる。次に、残留物を放冷した後、塩酸（1＋4）1 mL、しゅう酸アセトン溶液 5 mL 及びクルクミン溶液 2 mL を加えて、55±2℃ の水浴上で 2 時間 30 分加熱する。これを放冷した後、残留物にアセトン 20～30 mL を加えて溶出し、ろ過しながら 100mL の全量フラスコに入れる。アセトンで容器及び残留物を数回洗い、洗液を合わせてアセトンで定容としたものを試験溶液とする。試験溶液の一部を吸収セルに移し、空試験溶液を対照液として波長 540nm における吸光度を測定し、あらかじめ作成した検量線からほう酸の量を求める。試験溶液の吸光度が検量線の範囲を超える場合には、アセトンで一定量に希釈し、検量線の範囲内に入るように調製して測定する。

e 木材保存剤含有量の計算方法

d により求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

木材保存剤含有量（mg）＝P×100×試験溶液の希釈倍数

P：検量線から求めた試験溶液中のほう酸の量（mg）

(カルミン酸法)

a 試験溶液の調製

試料約 1 g を石英ガラス製又は無ほう酸ガラス製の 200～500mL の共通すり合わせトラ

ツブ球付き丸底フラスコに正確に量り採り、過酸化水素水15mL、硫酸2mL及びりん酸2mLを添加する。次に、これを砂浴上で徐々に加熱し、内容物を分解し、内容物が黒色になったところで過酸化水素水5mLを追加する。この操作を繰り返し、試料が完全に分解して内容物が透明になり、硫酸白煙が発生するまで濃縮した後、放冷する。その後、丸底フラスコの中の内容物を200mLの全量フラスコに移し入れ、水で定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

(a) カルミン酸溶液

カルミン酸25mgを硫酸に溶解して、100mLにしたもの

(b) 硫酸第1鉄溶液

硫酸第1鉄（硫酸鉄（Ⅱ）七水和物）5gを0.5mol/L硫酸100mLに溶解したもの

(c) ほう酸標準溶液

硫酸デシケーター中で5時間乾燥したほう酸約0.25gを正確に量り採り、水に溶解して100mLの全量フラスコで定容としたものをほう酸標準原液とし、使用時にこの原液を水で50倍に希釈したもの

c 検量線の作成

ほう酸標準溶液0～2mLを、段階的に25mLの全量フラスコに正確に量り採り、それぞれの全量が2mLになるよう水を加えた後、dの定量方法と同様に操作してほう酸の濃度と吸光度との関係線を作成し、検量線とする。

d 定量方法

試験溶液2mLを25mLの全量フラスコに正確に量り採り、塩酸3滴、硫酸第1鉄溶液3滴及び硫酸10mLを加えて混合し、全量フラスコに共栓を付して水冷した後、カルミン酸溶液10mLを加えて混合する。次に、これを再び水冷し、硫酸で定容とし、45分間室温で放置して、試験溶液とする。試験溶液の一部を吸収セルに移し、空試験溶液を対照液として波長600nmにおける吸光度を測定し、あらかじめ作成した検量線からほう酸の量を求める。試験溶液の吸光度が検量線の範囲を超える場合には、硫酸で一定量に希釈し、検量線の範囲内に入るように調製して測定する。

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

木材保存剤含有量 (mg) = $P \times 100 \times \text{試験溶液の希釈倍数}$

P: 検量線から求めた試験溶液中のほう酸の量 (mg)

(高周波融合結合プラズマ（以下「ICP」という。）発光分光法－1）

a 試験溶液の調製

カルミン酸法のaにより分解濃縮した内容物を100mLの全量フラスコに移し、内部標準として原子吸光分析用イットリウム標準原液（1g/L）1mLを加えた後、水で定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬の調整

カルミン酸法のbに同じ。

c 検量線の作成

原子吸光分析用ほう素標準原液1mLを100mLの全量フラスコに正確に量り採ったもの

と、これとは別に100mLの全量フラスコを用意し、それぞれに原子吸光分析用イットリウム標準原液（1 g／L）1 mLを正確に加えた後、水で定容とし、ほう素とイットリウムとの発光強度比から関係線を作成し、検量線とする。

d 定量方法

I C P発光分光分析装置により、試験溶液の発光強度を表22の各成分ごとの測定波長により測定し、あらかじめ作成した検量線からほう素の量を求める。試験溶液の吸光度が検量線の範囲を超える場合には、検量線の範囲内に入るように試験溶液を調製して測定する。

表22 分析成分ごとの波長

成 分	測定波長 (nm)
ほう素	249. 773
イットリウム	371. 030

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

木材保存剤含有量 (mg) = $P \times 5.718 \times 100 \times$ 試験溶液の希釈倍数

P : 検量線から求めた試験溶液中のほう素の量 (mg)

(I C P発光分光法－2)

a 試験溶液の調製

試料約0.5 gを石英ガラス製、無ほう酸ガラス製又はテフロン製の100mLのサンプル管又はビーカーに量り採り、濃硝酸5 mLを添加する。次に、これを砂浴上で115℃に加熱して内容物の分解を開始し、内容物から暗褐色の煙が上がってきたところで過酸化水素水1 mLを添加する。この操作を繰り返し、試料が完全に分解して内容物が透明になった後、放冷する。その後、サンプル管又はビーカーの中の内容物を200mLの全量フラスコに移し入れ、内部標準として原子吸光分析用イットリウム標準原液（1 g／L）1 mLを加えた後、水で定容としたものを試験溶液とする。

b 検量線の作成

I C P発光分光法－1のcに同じ。

c 定量方法

I C P発光分光法－1のdに同じ。

d 木材保存剤含有量の計算方法

I C P発光分光法－1のeに同じ。

B ジデシルジメチルアンモニウムクロリド（以下「DDAC」という。）

a 試験溶液の調製

試料約1 gを球管冷却器付き300mLの平底フラスコに正確に量り採り、塩酸－エタノール混液50 mLを加えて湯浴上で3時間煮沸する。放冷した後、抽出物を吸引ろ過するとともに、木粉を約30 mLのエタノールで洗浄する。ろ液を100 mLの全量フラスコに移し、

エタノールで定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

(a) D D A C標準溶液

D D A C 0.1 g を正確に量り採り、水に溶解し、1,000mLの全量フラスコで定容としたもの

(b) 検量線用標準溶液

D D A C標準溶液 0～4 mLを段階的にビーカーに量り採り、それぞれについて塩酸—エタノール混液 2 mLを加えた後、水を加えて約40mLとし、1 mol/L水酸化ナトリウム溶液数滴を加えて、万能pH試験紙によるpHを約3.5としたもの

(c) 塩酸—エタノール混液

塩酸（35％）3 mLにエタノールを加えて100mLとしたもの

(d) 1 mol/L水酸化ナトリウム溶液

水酸化ナトリウム 4 g を水に溶解して100mLとしたもの

(e) pH3.5の緩衝液

0.1 mol/L酢酸水溶液及び0.1 mol/L酢酸ナトリウム水溶液を16：1（V/V）の比率で混合したもの又は酢酸5.45 gと酢酸ナトリウム0.66 gを水に溶解して1 Lとしたもの

(f) オレンジⅡ溶液

オレンジⅡ（p—β—ナフトール・アゾベンゼンスルホン酸）0.1 gを水に溶解して100mLとしたもの

c 検量線の作成

あらかじめ、pH3.5の緩衝液10mL、オレンジⅡ溶液 3 mL、塩化ナトリウム 5 g及びクロロホルム20mLを入れた100mLの分液ロートに検量線用標準溶液を加える。約5分間振とうした後、約30分間静置してクロロホルム層と水層との分離を待った後、クロロホルム層の一部を採り、少量の硫酸ナトリウム（無水）を加えて脱水し、波長485nmにおける吸光度を測定して検量線を作成する。

d 定量方法

aで調製した試験溶液から、D D A Cとして0.4mg以下を含む量を正確に量り採り、100mLのビーカーに入れ、水を加えて約40mLとした後、1 mol/L水酸化ナトリウム溶液数滴を加えて、万能pH試験紙によるpHを約3.5とし、これを調整溶液とする。

あらかじめ、pH3.5の緩衝液10mL、オレンジⅡ溶液 3 mL、塩化ナトリウム 5 g及びクロロホルム20mLを入れた100mLの分液ロートに、調整溶液を加える。約5分間振とうした後、約30分間静置してクロロホルム層と水層との分離を待った後、クロロホルム層の一部を採り、少量の硫酸ナトリウム（無水）を加えて脱水し、波長485nmにおける吸光度を測定し、検量線からD D A Cの量を求める。

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times \frac{100}{\text{試験溶液の採取量 (mL)}}$$

P：検量線から求めたD D A Cの量 (mg)

(4) アゾール・ネオニコチノイド化合物系木材保存剤で処理されたもの

A シプロコナゾール

(HPLC法)

a 試験溶液の調製

試料約1gを共栓付き三角フラスコ等のメタノールに対する耐性を有する密栓可能な容器に正確に量り採り、メタノール20mLを加えて栓をし、30分ごとによく振り混ぜながら超音波による抽出工程（水温は約30～40℃とする。）を2時間行う。静置した後、抽出物を吸引ろ過し、木粉を約5mLのメタノールで洗い込み、洗液をろ液と共に回収する。得られたろ液はメタノールを用いて25mLに定容としたものを抽出溶液とする。

抽出溶液25mLのうち、予想されるシプロコナゾール濃度に応じて1～5mLを分取し、ロータリーエバポレーターに装着して45℃の湯浴上で減圧しながら留去する。残さを表23に定める比率で調製した移動相に溶解しながら1～5mLに定容したものを試験溶液とする。

なお、この試験溶液による分析で、木材成分などの影響により、シプロコナゾールのピークが不明確な場合にあっては、以下による抽出（固相抽出法）を更に行い、それを試験溶液とする。

抽出溶液25mLのうち5mLを分取し、事前にメタノール2mL及び水2mLで洗浄した固相抽出カートリッジに導入する。ただし、HPLC分析においてシプロコナゾールのピーク高さが検量線の範囲を超えた場合は、導入量を5mL以下で行う。また、シプロコナゾールの濃度が低い場合は、抽出溶液25mLのうち5mLを超える量を固相抽出してよいが、その場合は、溶液を濃縮し、メタノール5mLで溶解、導入するものとする。

この固相抽出カートリッジを、メタノール3mL及びメタノール－アンモニア混液A 3mLで洗浄した後、メタノール－アンモニア混液B 5mLで溶出する。

その後、溶出した液をロータリーエバポレーターに装着して45℃の湯浴上で減圧しながら留去する。残さを表23に定める比率で調製した移動相に溶解しながら1mLに定容したものを試験溶液とする。

b 試薬等の調製

(a) シプロコナゾール標準溶液

シプロコナゾール標準品（純度95%以上で既知のもの）約0.05gを正確に量り採り、表23に定める比率で調製した移動相に溶解して100mLの全量フラスコで定容としたものの

(b) 100mMリン酸緩衝液（pH2.1）

リン酸二水素ナトリウム二水和物7.8g及びりん酸（85%）3.4mLを水に溶解して1,000mLの全量フラスコで定容としたもの

(c) メタノール－アンモニア混液A

メタノール及び1mol/Lアンモニア水を20：80（V/V）の比率で混合したもの

(d) メタノール－アンモニア混液B

メタノール及び28%アンモニア水を95：5（V/V）の比率で混合したもの

(e) 固相抽出カートリッジ

強陽イオン交換基としてスルホン基が導入されたジビニルベンゼン－N－ビニルピ

ロリドン共重合体あるいはそれと同等の保持能力を持つ物を担体とするものであること。また、担体の充填量は1.0meq／gが60mg以上充填されている場合に相当する量であること。

c 検量線の作成

シプロコナゾール標準溶液を表23に定める比率で調製した移動相で段階的に1～20μg/mLになるよう調製した後、HPLC専用フィルタでろ過したものをHPLCで測定し、濃度とピーク面積により検量線を作成する。

d 定量方法

試験溶液をHPLC専用フィルタでろ過し、表23に掲げる条件を標準としてHPLCで測定し、作成した検量線からシプロコナゾールの量を求める。ただし、カラムの内径等の変更、それに伴うアセトニトリルの割合や流量等の変更は可能とする。

表23 シプロコナゾールの定量におけるHPLCの条件

事 項	HPLCの条件
カラム	<u>ODS系カラム（I.D:4.6mm、L:150mm）</u>
移動相	<u>アセトニトリル：100mMりん酸緩衝液（pH2.1）：水＝50：10：40（V／V／V）</u>
移動相流速	<u>1.0mL／min</u>
カラム温度	<u>40℃</u>
測定波長	<u>220nm（UV検出器）</u>
注入量	<u>10μL</u>

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times Y \div X \times 25$$

P：検量線から求めたシプロコナゾールの濃度（mg／mL）

X：抽出溶液から分取した量（mL）。ただし、固相抽出を用いた場合は、固相抽出に供した量（mL）とする。

Y：表23に定める比率で調製した移動相で定容とした量（mL）

（GC法）

a 試験溶液の調製

試料約1gを200mLのなす型フラスコに正確に量り採り、水10mLを加えて30分間膨潤させる。この試料にアセトン50mLを加えて30分間振とうしながら抽出し、抽出物を吸引ろ過するとともに、試料を約50mLのアセトンで洗い込む。ろ紙上の試料を再度200mLのナス型フラスコに移し、水10mL及びアセトン50mLを加えて上記の抽出操作を行う。ろ液をロータリーエバポレーターに装着して40℃の湯浴上で減圧しながら、おおむね10mLになるまで濃縮する。これに水を加えて約20mLとする。これをけい藻土カラムに加え、10分間保持する。けい藻土カラムに注射器を取り付け、トルエン120mLを加えて溶出させる。溶出液をロータリーエバポレーターに装着して40℃の湯浴上で減圧しながら留去す

る。残さをトルエン10mLで溶解し、10mL容注射器を取り付け洗浄を終えたシリカゲルミニカラムに10mL/minの速度でこれを通液する。同様に、酢酸エチルーシクロヘキサン溶液5mLを通液した後、これを酢酸エチル10mLで溶出し、溶出液をロータリーエバポレーターに装着して40℃の湯浴上で減圧しながら留去する。残さをアセトンで溶解しながら5mLに定容したものを試験溶液とする。

b 試薬等の調製

(a) シプロコナゾール標準溶液

HPLC法のbの(a)に同じ。ただし、「表23に定める比率で調製した移動相」とあるのは、「アセトン」と読み替えるものとする。

(b) 酢酸エチルーシクロヘキサン溶液

酢酸エチル及びシクロヘキサンを2：3（V/V）の比率で混合したもの

(c) シリカゲルミニカラム

使用時に酢酸エチル10mLで洗浄した後、更にトルエン10mLで洗浄したもの

c 検量線の作成

シプロコナゾール標準溶液をアセトンで段階的に10～50 μg/mLになるよう調製した後、GCで測定し、検量線を作成する。

d 定量方法

試験溶液を、表24に掲げる条件を標準としてGCで測定し、作成した検量線からシプロコナゾールの量を求める。

表24 シプロコナゾールの定量におけるGCの条件

項 目	GCの条件
カラム	5%フェニルメチルポリシロキサンを0.25 μmコーティングした溶融シリカキャピラリカラム（I.D：0.32mm、L：30m）
分析条件	昇温分析 60℃、1min→（20℃/min）→240℃、10min→（20℃/min）→260℃
注入法	スプリット
注入口温度	250℃
検出器温度	昇温Maxと同じ又は+10℃
メイクアップガス	He 30mL/min
キャリアガス	He 2mL/min又は45cm/s
燃焼ガス	水素 30mL/min、空気 370mL/min
検出器	FID
注入量	2 μL

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times 5$$

P：検量線から求めたシプロコナゾールの量 (mg)

B イミダクロプリド

(HPLC法－1)

a 試験溶液の調製

試料約5 gを共栓付き三角フラスコに正確に量り採り、ジメチルスルホキシド(DMSO) 5 mLを試料全体に滴下した後、エタノール50～100 mLを加えて栓をし、1時間ごとによく振り混ぜながら超音波による抽出工程(水温は約40℃とする。)を3時間行う。静置した後、抽出物を吸引ろ過するとともに、木粉を約30 mLのエタノールで洗い込む。ろ液をロータリーエバポレーターに装着して45℃の湯浴上で減圧しながら、おおむね5 mLになるまで濃縮する。これを少量のエタノールで溶解した後、25 mLの全量フラスコに移し、エタノールで定容としたものを試験溶液とする。

b 試薬の調製

イミダクロプリド標準溶液

イミダクロプリド標準品(純度95%以上で既知のもの)約0.05 gを正確に量り採り、エタノールに溶解して50 mLの全量フラスコで定容としたもの

c 検量線の作成

イミダクロプリド標準溶液を段階的に5～50 µg/mLになるよう調製し(ただし、試験溶液の濃度が検量線から外れる場合には、検量線の濃度を調製することができる。)、HPLC専用フィルタでろ過したものをHPLCで測定し、検量線を作成する。

d 定量方法

試験溶液をHPLC専用フィルタでろ過し、表25に掲げる条件を標準としてHPLCで測定し、作成した検量線からイミダクロプリドの量を求める。

表25 イミダクロプリドの定量におけるHPLCの条件

項 目	HPLCの条件
カラム	ODS系カラム (I. D : 4.6mm、L : 150mm)
移動相	アセトニトリル : 水 = 60 : 40 (V/V)
移動相流速	1.0 mL/min
カラム温度	40℃
測定波長	271nm (UV検出器)
注入量	10 µL

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times 25$$

$$P : \text{検量線から求めたイミダクロプリドの濃度 (mg/mL)}$$

(HPLC法－2)

a 試験溶液の調製

試料約1 gを共栓付き三角フラスコ等密栓可能なガラス製容器に正確に量り採り、アセトニトリル20～30 mLを正確に加えて栓をし、時々振り混ぜながら超音波による抽出工

程（水温は約40℃をとする。）を2時間行う。水温の上昇や超音波洗浄器の過熱を避けるため、超音波照射を複数回に分け照射時間の合計を2時間としてもよい。その後、ガラス製容器を超音波洗浄器から取り出し、室温下で静置する。静置後、上澄液をアセトニトリルに対する耐性を有するシリンジフィルター等を用いてろ過したものを抽出溶液とする。

抽出溶液のうち1～5 mLを分取しロータリーエバポレーター等を用いて減圧濃縮乾固する。この際、抽出溶液の加温は45℃以下とする。濃縮後の残さをアセトニトリルと水を1：1（V／V）の比率で混合した溶液1～5 mLに溶解したものを試験溶液とする。

なお、この試験溶液による分析で、木材成分などの影響により、イミダクロプリドのピークが不明確な場合にあっては、以下による精製（分散型固相抽出法）を更に行い、それを試験溶液とする。

抽出溶液のうち約6 mLを1,200mgの硫酸マグネシウム、400mgのPSAが入った15 mLのプラスチック製スピッツバイアルに加えたのち密栓する。バイアルを30秒間激しく振り混ぜた後、1時間静置する。1～3 mLの上澄液を分取し、減圧濃縮乾固する。濃縮後の残さを、アセトニトリルと水を1：1（V／V）の比率で混合したもの1～3 mLに溶解し、HPLC専用フィルタでろ過したものを試験溶液とする。

b. 試薬の調製

(a) イミダクロプリド標準溶液

HPLC法－1のbに同じ。ただし、「エタノール」とあるのは、「アセトニトリルと水を1：1（V／V）の比率で混合した溶液」と読み替えるものとする。

(b) ギ酸アンモニウム緩衝液

59.5mmol ギ酸2.74 g 及び40.5mmol ギ酸アンモニウム2.55 g を水に溶解して1,000mLの全量フラスコで定容としたもの

c. 検量線の作成

イミダクロプリド標準溶液をアセトニトリルと水を1：1（V／V）の比率で混合した溶液で検量線の直線性が確保される濃度範囲（例えば0.5～50 μg/mLの濃度範囲）で段階的に調製した後、HPLC専用フィルタでろ過したものをHPLCで測定し、検量線を作成する。

d. 定量方法

試験溶液を、表26に掲げる条件を標準としてHPLCで測定し、作成した検量線からイミダクロプリドの量を求める。HPLCの条件はイミダクロプリドの保持時間以降に有機溶媒比率を上げ、きょう雑物をカラム中より除去するためグラジエント分析とする。記載のグラジエント条件は一例であり、分析に影響のない範囲での変更は可能とするが、イミダクロプリドの保持時間までは移動相（A）を100%で通液するものとする。分析を行う上で支障がなければ、表26の移動相組成にある「ギ酸アンモニウム緩衝液」を「水」として実施してもよいこととする。ただし、カラムの内径等の変更、それに伴う移動相（A）のアセトニトリルの割合や流量等の変更は可能とする。

表26 イミダクロプリドの定量におけるHPLCの条件

項 目	HPLCの条件
-----	---------

カラム 移動相	ODS系カラム（粒子径3 μ m、I.D：3mm、L：150mm） （A）アセトニトリル：水：ギ酸アンモニウム緩衝液（100mM、pH3.5）＝ 20：70：10 （B）アセトニトリル：ギ酸アンモニウム緩衝液＝90：10
グラジエント分析	0－13分 A：100%、B：0% 13－14分 A：100%→0%、B：0%→100% 14－29分 A：0%、B：100% 29－30分 A：0%→100%、B：100%→0% 30－45分 A：100%、B：0%
移動相流速	0.4～0.6mL/min
カラム温度	40℃
測定波長	271nm（UV検出器）
注入量	10 μ L

e 木材保存剤含有量の計算方法

dにより求めた値から次の式により木材保存剤含有量を算出する。

$$\text{木材保存剤含有量 (mg)} = P \times Y / X \times Z$$

P：検量線から求めたイミダクロプリドの濃度（mg/mL）

X：抽出溶液から分取した量（mL）。ただし、分散型固相抽出を用いた場合は、採取した上澄液の量（mL）とする。

Y：抽出溶液から分取した溶液を濃縮乾固した残さを溶解したアセトニトリルと水を1：1（V/V）の比率で混合した溶液量（mL）。ただし、分散型固相抽出を用いた場合は、採取した上澄液を濃縮乾固した残さを溶解したアセトニトリルと水を1：1（V/V）の比率で混合した溶液量（mL）とする。

Z：木材からの抽出に用いたアセトニトリル量（mL）

別記様式（第3条、第4条関係）

- （略）
- 構造用単板積層材の表示の様式

（略） ホルムアルデヒド放散量 使用接着剤等の種類 性能区分及び処理方法 木材保存剤 （略）	
---	--

備考

- 1・2 （略）
- 3 非ホルムアルデヒド系接着剤を使用した旨等の表示をしていないものにあつては、この様式中

別記様式（第3条、第4条関係）

- （略）
- 構造用単板積層材の表示の様式

（略） ホルムアルデヒド放散量 使用接着剤の種類 〔新設〕 〔新設〕 （略）	
---	--

備考

- 1・2 （略）
- 3 非ホルムアルデヒド系接着剤を使用した旨の表示をしていないものにあつては、この様式中「使

「使用接着剤等の種類」を省略すること。 <u>4</u> 保存処理を施した旨の表示をしていないものにあつては、この様式中「性能区分及び処理方法」、 「木材保存剤」を省略すること。 <u>5</u>・<u>6</u> （略） <u>7</u> 輸入品にあつては、<u>6</u>にかかわらず、この様式中「製造業者」を「輸入業者」とすること。 <u>8</u> （略）	用接着剤の種類」を省略すること。 [新設] <u>4</u>・<u>5</u> （略） <u>6</u> 輸入品にあつては、<u>5</u>にかかわらず、この様式中「製造業者」を「輸入業者」とすること。 <u>7</u> （略）
---	---

水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格

制 定	平成 9 年 3 月 27 日 農林水産省告示第 446 号
改 正	平成 15 年 2 月 13 日 農林水産省告示第 138 号
改 正	平成 20 年 5 月 20 日 農林水産省告示第 750 号
改 正	平成 20 年 8 月 29 日 農林水産省告示第 1352 号
改 正	平成 25 年 12 月 24 日 農林水産省告示第 3110 号
最終改正	平成 27 年 5 月 28 日 農林水産省告示第 1387 号

(適用の範囲)

第 1 条 この規格は、水産物缶詰及び水産物瓶詰のうち、いわし缶詰又はいわし瓶詰、さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰、さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰及びあか貝缶詰又はあか貝瓶詰に適用する。

(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
水産物缶詰又は水産物瓶詰	水産物又はその加工品（調味し、又は調製したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。
いわし缶詰又はいわし瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いわしを詰めたものをいう。
さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さけ・ますを詰めたものをいう。
さば缶詰又はさば瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さばを詰めたものをいう。
さんま缶詰又はさんま瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さんまを詰めたものをいう。
まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、まぐろ・かつおを詰めたものをいう。
いか缶詰又はいか瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いかを詰めたものをいう。
あか貝缶詰又はあか貝瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、あか貝又はさるぼうのむき身を詰めたものをいう。
水産物	食用に供される魚介類、水産動物類、海産哺乳動物類及び海藻類をいう。
いわし	次に掲げるものをいう。 1 うるめいわし 2 かたくちいわし 3 まいわし
さけ・ます	次に掲げるものをいう。 1 からふとます 2 ぎんざけ 3 さくらます 4 しろざけ 5 大西洋さけ 6 べにざけ 7 ますのすけ
さば	次に掲げるものをいう。 1 ごまさば

	2 大西洋さば 3 まさば
まぐろ・かつお	次に掲げるものをいう。 1 きはだまぐろ 2 くろまぐろ 3 こしながまぐろ 4 びんながまぐろ 5 めばちまぐろ 6 かつお
いか	次に掲げるものをいう。 1 あかいか 2 アルゼンチンイレックス 3 カナダイレックス 4 じんどういか 5 するめいか 6 ニュージーランドするめいか 7 ほたるいか 8 やりいか

(いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格)

第3条 いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
肉質	適当な脂肪があり、かつ、肉締り及び硬軟が適当であること。
形態	肉片のそろいが適当であること。
色沢	色沢が良好であること。
液汁	1 水及び食用植物油脂を使用した調味液とともに詰めたものにあっては、液がおおむね清澄であること。 2 その他のものにあっては、液量がおおむね適当であること。
その他の事項	1 頭部及び内臓の除去が良好であること。 2 尾部を除去していないものにあっては、尾部の整形が良好であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。 4 肉詰めが良好であること。
原材料	調味液以外の原材料については、いわし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。 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。
容器の状態	1 缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。また、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた缶詰にあつては、内面塗装缶であること。 2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及び蓋の品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

(さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格)

第4条 さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	前条の規格の香味と同じ。
肉質	前条の規格の肉質と同じ。
形態	前条の規格の形態と同じ。
色沢	前条の規格の色沢と同じ。
液汁	前条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	1 頭部（小肉片にあつては、くび肉を除く。）、尾部、ひれ、内臓、うろこ及び血液の除去が良好であること。 2 鬱血肉及びきょう雑物がほとんどないこと。 3 肉詰めが良好であること。
原材料	調味液以外の原材料については、さけ・ます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	前条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	1 缶詰のものにあつては、内面塗装缶であり、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及び蓋の品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

(さば缶詰又はさば瓶詰の規格)

第5条 さば缶詰又はさば瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
肉質	第3条の規格の肉質と同じ。
形態	第3条の規格の形態と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	1 頭部、尾部及び内臓の除去が良好であること。 2 きょう雑物がほとんどないこと。 3 肉詰めが良好であること。
原材料	調味液以外の原材料については、さば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。

(さんま缶詰又はさんま瓶詰の規格)

第6条 さんま缶詰又はさんま瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
肉質	第3条の規格の肉質と同じ。
形態	第3条の規格の形態と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	前条の規格のその他の事項と同じ。
原材料	調味液以外の原材料については、さんま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。

(まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格)

第7条 まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
肉質	第3条の規格の肉質と同じ。
形態	第3条の規格の形態と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	1 血合肉及び血痕の除去がおおむね良好であること。 2 皮、骨、うろこその他のきょう雑物及び青肉、黒斑及びハニカム（魚肉中の蜂の巣状の気泡痕をいう。）がほとんどないこと。 3 肉詰めが良好であること。 4 ほぐし肉の混入割合が魚肉重量に対し、輪切りを詰めたものにあつては18%以下、小肉片を詰めたものにあつては30%以下であること。
原材料	調味液以外の原材料については、まぐろ・かつお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。

(いか缶詰又はいか瓶詰の規格)

第8条 いか缶詰又はいか瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
肉質	肉締り及び弾力が適当であること。
形態	形がおおむね整っていること。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	1 きょう雑物がほとんどないこと。 2 肉詰めが良好であること。
原材料	調味液以外の原材料については、いか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。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第4条の規格の容器の状態と同じ。

(あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の規格)

第9条 あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
肉質	おおむね肥満しており、かつ、肉締りが適当であること。
形態	粒の大きさがおおむねそろっていること。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	調味液以外の原材料については、あか貝及びさるぼう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)

第10条 第3条から前条までの規格における固形量の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
固形量	1 缶詰の場合 缶詰（液が凝固している場合は、20℃に加熱し、液を溶解した缶詰）を切り開き、2分間缶詰を傾斜し、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て得た重量とする。 2 瓶詰の場合 蓋を開き、2分間瓶を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から、瓶の重量を差し引いた重量とする。

改正の改正文・附則（平成25年12月24日農林水産省告示第3110号）抄
平成26年1月23日から施行する。

附 則

- この告示の施行の際現にこの告示による改正前の水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格により格付の表示が付された水産物缶詰及び水産物瓶詰については、なお従前の例による。
- この告示による改正後の第3条及び第5条から第9条までの表食品添加物の項の規定の適用については、同項の規定にかかわらず、平成27年7月22日までの間は、なお従前の例によることができる。

最終改正の改正文（平成27年5月28日農林水産省告示第1387号）抄
公布の日から施行する。

果実飲料の日本農林規格

全部改正 平成10年 7 月22日農林水産省告示第1075号
 改 正 平成18年 8 月 8 日農林水産省告示第1127号
 改 正 平成24年 7 月17日農林水産省告示第1690号
 改 正 平成25年12月24日農林水産省告示第3118号
 改 正 平成27年 3 月27日農林水産省告示第 714号
 最終改正 平成28年 2 月24日農林水産省告示第 489号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、果実飲料（濃縮果汁、果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。）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
果 実 の 搾 汁	果実を破砕して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。
濃 縮 果 汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）が別表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表2の基準以上）のものをいう。
還 元 果 汁	濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準以上、別表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表4の基準以上、別表2の基準未満）のものをいう。
濃 縮 オ レ ン ジ	オレンジの濃縮果汁又はこれにみかん類の濃縮果汁を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。
濃縮うんしゅうみかん	うんしゅうみかんの濃縮果汁をいう。
濃縮グレープフルーツ	グレープフルーツの濃縮果汁をいう。
濃 縮 レ モ ン	レモンの濃縮果汁をいう。
濃 縮 り ん ご	りんごの濃縮果汁をいう。
濃 縮 ぶ ど う	ぶどうの濃縮果汁をいう。
濃縮パインアップル	パインアップルの濃縮果汁をいう。
濃 縮 も も	ももの濃縮果汁をいう。
果 実 ジ ュ ース	1種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁又は還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）を含む。
オレンジジュース	オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれらにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂

	蜜等を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。
うんしゅうみかんジュース	うんしゅうみかんの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
グレープフルーツジュース	グレープフルーツの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
レモンジュース	レモンの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
りんごジュース	りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
ぶどうジュース	ぶどうの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
パインアップルジュース	パインアップルの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
ももジュース	ももの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
種類別以外の果実ジュース	オレンジジュース、うんしゅうみかんジュース、グレープフルーツジュース、レモンジュース、りんごジュース、ぶどうジュース、パインアップルジュース及びももジュース以外の果実ジュースをいう。
果実ミックスジュース	2種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの（みかん類の果実の搾汁又は還元果汁を加えたオレンジジュースであって、みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものを除く。）をいう。
果粒入り果実ジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁にかんきつ類の果実のさのう若しくはかんきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等（以下「果粒」という。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
果実・野菜ミックスジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破砕して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの（これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。以下「野菜汁」という。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁又は還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を上回るものをいう。
果汁入り飲料	次に掲げるものをいう。 1 還元果汁を希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を希釈したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について別表4の基準。2種類以上の果実を使用したものにあっては、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）又は酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により別表3又は別表4の基準を按分したものを合計して算出した基準）の10%以上100%未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの 2 果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類、蜂蜜等を加えたもので

	あって、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%以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの 3 希釈して飲用に供するものであって、希釈時の飲用に供する状態が1又は2に掲げるものとなるもの
--	---

(濃縮オレンジの規格)

第3条 濃縮オレンジの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	品 位	糖用屈折計示度が11ブリックス度（以下「° B x」と略記する。）の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	20° B x以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が11° B xの還元果汁としたとき、3 g/kg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 オレンジの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 みかん類の果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁
表 示	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。また、香料にあっては、これらの規格への適合に加え、天然香料以外のものを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。
	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、次の事項を表示してあること。 (1) 濃縮度 (2) 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、原材料名、濃縮度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 「濃縮オレンジ」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、オレンジにあっては「オレンジ」と、みかん類にあっては「うんしゅうみかん」、「ポンカン」、「シイクワシャー」等又はこれらに代えて「みかん類」と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。 (3) 濃縮度 「6.0倍」等と記載すること。ただし、濃縮の程度を糖用屈折計示度で「65° B x」等と記載することができる。 (4) 内容量 内容重量又は内容体積を表示することとし、内容重量はグラム、キ

		로그램又はトンの単位で、内容体積はミリリットル、リットル又はキロリットルの単位で、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。

- 2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、砂糖類、蜂蜜等及び添加物（前項の添加物の基準に基づき使用できるものを除く。）を使用していないこと。

（濃縮うんしゅうみかんの規格）

第4条 濃縮うんしゅうみかんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	品 位	糖用屈折計示度が 9° B x の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	18° B x 以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が 9° B x の還元果汁としたとき、3 g/kg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	うんしゅうみかんの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。
	添 加 物	前条第1項の規格の添加物と同じ。
表 示	表 示 事 項	前条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表 示 の 方 法	前条第1項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 「濃縮うんしゅうみかん」と記載すること。 (2) 原材料名 「うんしゅうみかん」と記載すること。
	表示の方式等	前条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

- 2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、前条第2項の規定と同じ。

（濃縮グレープフルーツの規格）

第5条 濃縮グレープフルーツの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	品 位	糖用屈折計示度が 9° B x の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	18° B x 以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が 9° B x の還元果汁としたとき、3 g/kg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	グレープフルーツの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。
	添 加 物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。

表 示	表 示 事 項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表 示 の 方 法	第3条第1項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 「濃縮グレープフルーツ」と記載すること。 (2) 原材料名 「グレープフルーツ」と記載すること。
	表 示 の 方 式 等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定と同じ。

(濃縮レモンの規格)

第6条 濃縮レモンの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	品 位	酸度が4.5%の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	酸 度	無水クエン酸に換算して9%以上であること。
	エタノール分	酸度が4.5%の還元果汁としたとき、3 g/kg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	レモンの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。
	添 加 物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。
表 示	表 示 事 項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表 示 の 方 法	第3条第1項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 「濃縮レモン」と記載すること。 (2) 原材料名 「レモン」と記載すること。
	表 示 の 方 式 等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定と同じ。

(濃縮りんごの規格)

第7条 濃縮りんごの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	品 位	糖用屈折計示度が10° B x の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	20° B x 以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が10° B x の還元果汁としたとき、5 g/kg以下であること。
	揮 発 性 酸 度	糖用屈折計示度が10° B x の還元果汁としたとき、酢酸に換算して0.4 g/L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	りんごの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。
	添 加 物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。

表 示	表 示 事 項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表 示 の 方 法	第3条第1項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 「濃縮りんご」と記載すること。 (2) 原材料名 「りんご」と記載すること。
	表 示 の 方 式 等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定と同じ。

(濃縮ぶどうの規格)

第8条 濃縮ぶどうの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	品 位	糖用屈折計示度が11° B x の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	30° B x 以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が11° B x の還元果汁としたとき、5 g/kg以下であること。
	揮 発 性 酸 度	糖用屈折計示度が11° B x の還元果汁としたとき、酢酸に換算して0.4 g/L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	ぶどうの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。
	添 加 物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。
表 示	表 示 事 項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表 示 の 方 法	第3条第1項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 「濃縮ぶどう」と記載すること。 (2) 原材料名 「ぶどう」と記載すること。
	表 示 の 方 式 等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定と同じ。

(濃縮パインアップルの規格)

第9条 濃縮パインアップルの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	品 位	糖用屈折計示度が11° B x の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	27° B x 以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が11° B x の還元果汁としたとき、3 g/kg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	パインアップルの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用し

		ていないこと。
	添 加 物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。
表 示	表 示 事 項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表 示 の 方 法	第3条第1項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 「濃縮パインアップル」と記載すること。 (2) 原材料名 「パインアップル」と記載すること。
	表示の方式等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定と同じ。

(濃縮ももの規格)

第10条 濃縮ももの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	品 位	糖用屈折計示度が8° B xの還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	16° B x以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が8° B xの還元果汁としたとき、3 g/kg以下であること。
表 示	内 容 量	表示量に適合していること。
	原 材 料	ももの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。
	添 加 物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。
表 示	表 示 事 項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表 示 の 方 法	第3条第1項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 「濃縮もも」と記載すること。 (2) 原材料名 「もも」と記載すること。
	表示の方式等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定と同じ。

(濃縮オレンジ、濃縮うんしゅうみかん、濃縮グレープフルーツ、濃縮レモン、濃縮りんご、濃縮ぶどう、濃縮パインアップル及び濃縮もも以外の濃縮果汁の規格)

第11条 濃縮オレンジ、濃縮うんしゅうみかん、濃縮グレープフルーツ、濃縮レモン、濃縮りんご、濃縮ぶどう、濃縮パインアップル及び濃縮もも以外の濃縮果汁の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	品 位	別表3の糖用屈折計示度の基準又は別表4の酸度の基準まで希釈した還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	別表1の果実（オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、りんご、ぶどう、パインアップル及びももを除く。）にあつては、別表1のそれぞれの基準以上であること。ただし、2種類以上の果実（別表2の果実を

質		除く。)を使用したものにあつては、別表1のそれぞれの糖用屈折計示度の基準値に果実の配合割合を乗じて得られた数値の合計値以上であること。
	酸 度	別表2の果実(レモンを除く。)にあつては、無水クエン酸に換算して、別表2のそれぞれの基準以上であること。ただし、2種類以上の果実(別表2の果実に限る。)を使用したものにあつては、別表2のそれぞれの酸度の基準値に果実の配合割合を乗じて得られた数値の合計値以上であること。
	エタノール分	別表3の糖用屈折計示度の基準又は別表4の酸度の基準まで希釈した還元果汁としたとき、3 g/kg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	果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁(1種類の果実を使用する場合にあつては、オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、レモン、りんご、ぶどう、パインアップル及びももに係るものを除く。)以外のものを使用していないこと。
	添 加 物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。
表 示	表 示 事 項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表 示 の 方 法	第3条第1項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 使用した果実の種類が1種類のものにあつては、「濃縮〇〇」と記載し、「〇〇」には使用した果実の最も一般的な名称を記載すること。使用した果実の種類が2種類以上のものにあつては、「濃縮混合果汁」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、使用した果実の種類が1種類のものにあつては「いよかん」、「日本なし」、「グアバ」、「ライム」等とその最も一般的な名称を記載し、使用した果実の種類が2種類以上のものにあつては果実の種類の原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載し、その割合を合わせて記載すること。
	表 示 の 方 式 等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定と同じ。

(オレンジジュースの規格)

第12条 オレンジジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	オレンジジュース (ストレート)	オレンジジュース (ストレート以外)
品 位	1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。	
糖 用 屈 折 計 示 度	10° B x 以上であること。	果実の搾汁の重量の割合が還元果汁の重量の割合を上回るものにあつては10° B x 以上20° B x 未満、それ以外のものにあつては11° B x 以上20° B x 未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	3 g/kg以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%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	オレンジの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 オレンジの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 みかん類の果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 3 砂糖類及び蜂蜜
添 加 物	使用していないこと。	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

（うんしゅうみかんジュースの規格）

第13条 うんしゅうみかんジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	うんしゅうみかんジュース （ストレート）	うんしゅうみかんジュース （ストレート以外）
品 位	前条の規格の品位と同じ。	
糖 用 屈 折 計 示 度	9° B x 以上であること。	9° B x 以上18° B x 未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エ タ ノ ール 分	3 g/kg以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が2.5%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	うんしゅうみかんの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 うんしゅうみかんの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜
添 加 物	使用していないこと。	前条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

（グレープフルーツジュースの規格）

第14条 グレープフルーツジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	グレープフルーツジュース （ストレート）	グレープフルーツジュース （ストレート以外）
品 位	第12条の規格の品位と同じ。	
糖 用 屈 折 計 示 度	9° B x 以上であること。	9° B x 以上18° B x 未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エ タ ノ ー ル 分	3 g/kg以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が5 %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	グレープフルーツの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 グレープフルーツの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜
添 加 物	使用していないこと。	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

（レモンジュースの規格）

第15条 レモンジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	レモンジュース （ストレート）	レモンジュース （ストレート以外）
品 位	第12条の規格の品位と同じ。	
糖 用 屈 折 計 示 度	6° B x 以上であること。	6° B x 以上であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
酸 度	無水クエン酸に換算して4.5 %以上であること。	無水クエン酸に換算して4.5 %以上9 %未満であること。
エ タ ノ ー ル 分	3 g/kg以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が2.5 %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	レモンの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

		1 レモンの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜
添 加 物	使用していないこと。	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

（りんごジュースの規格）

第16条 りんごジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	りんごジュース （ストレート）	りんごジュース （ストレート以外）
品 位	第12条の規格の品位と同じ。	
糖 用 屈 折 計 示 度	10° B x 以上であること。	10° B x 以上20° B x 未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エ タ ノ ール 分	5 g / kg 以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が2.5%以下であること。
揮 発 性 酸 度	酢酸に換算して0.4 g / L 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	りんごの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 りんごの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜（酸味料を使用しないりんごジュースの場合に限る。）
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	

（ぶどうジュースの規格）

第17条 ぶどうジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	ぶどうジュース （ストレート）	ぶどうジュース （ストレート以外）
品 位	第12条の規格の品位と同じ。	
糖 用 屈 折 計 示 度	11° B x 以上であること。	11° B x 以上30° B x 未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エ タ ノ ール 分	5 g / kg 以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が2.5%以下であること。
揮 発 性 酸 度	酢酸に換算して0.4 g / L 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	ぶどうの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 ぶどうの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜（酸味料を使用

		しないぶどうジュースの場合に限る。)
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	

（パインアップルジュースの規格）

第18条 パインアップルジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	パインアップルジュース （ストレート）	パインアップルジュース （ストレート以外）
品 位	第12条の規格の品位と同じ。	
糖 用 屈 折 計 示 度	10° B x 以上であること。	果実の搾汁の重量の割合が還元果汁の重量の割合を上回るものにあつては10° B x 以上27° B x 未満、それ以外のものにあつては11° B x 以上27° B x 未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エ タ ノ ー ル 分	3 g / kg 以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が2.5%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	パインアップルの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 パインアップルの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜（酸味料を使用しないパインアップルジュースの場合に限る。）
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	

（ももジュースの規格）

第19条 ももジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	ももジュース （ストレート）	ももジュース （ストレート以外）
品 位	第12条の規格の品位と同じ。	
糖 用 屈 折 計 示 度	8° B x 以上であること。	8° B x 以上16° B x 未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エ タ ノ ー ル 分	3 g / kg 以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%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	ももの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 ももの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜（酸味料を使用

		しないももジュースの場合に限る。 。)
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	

（種類別以外の果実ジュースの規格）

第20条 種類別以外の果実ジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	種類別以外の果実ジュース （ストレート）	種類別以外の果実ジュース （ストレート以外）
品 位	第12条の規格の品位と同じ。	
糖 用 屈 折 計 示 度	別表1の果実（オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、りんご、ぶどう、パインアップル及びももを除く。）にあつては、別表3のそれぞれの基準以上であること。	別表1の果実（オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、りんご、ぶどう、パインアップル及びももを除く。）にあつては、別表3のそれぞれの基準以上、別表1のそれぞれの基準未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
酸 度	別表2の果実（レモンを除く。）にあつては、無水クエン酸に換算して、別表4のそれぞれの基準以上であること。	別表2の果実（レモンを除く。）にあつては、無水クエン酸に換算して、別表4のそれぞれの基準以上、別表2のそれぞれの基準未満であること。ただし、加えられた酸の酸度を除く。
エ タ ノ ー ル 分	3 g/kg以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が2.5%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	果実の搾汁（オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、レモン、りんご、ぶどう、パインアップル及びももの果実の搾汁を除く。）以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁（オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、レモン、りんご、ぶどう、パインアップル及びももの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を除く。） 2 砂糖類及び蜂蜜（酸味料を使用しない種類別以外の果実ジュースの場合に限る。）
添 加 物	使用していないこと。ただし、西洋なし、日本なし及びバナナの果実の搾汁を使用するものにあつては、第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

（果実ミックスジュースの規格）

第21条 果実ミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	果実ミックスジュース	果実ミックスジュース

	(ストレート)	(ストレート以外)
品 位	第12条の規格の品位と同じ。	
エ タ ノ ー ル 分	3 g/kg以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%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	果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜（酸味料を使用しない果実ミックスジュースの場合に限る。）
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	

（果粒入り果実ジュースの規格）

第22条 果粒入り果実ジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	第12条の規格の品位と同じ。
エ タ ノ ー ル 分	3 g/kg以下であること。
加 糖 量	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%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 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 果粒 3 砂糖類及び蜂蜜
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

（果実・野菜ミックスジュースの規格）

第23条 果実・野菜ミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	第12条の規格の品位と同じ。
エ タ ノ ー ル 分	別表3の糖用屈折計示度の基準又は別表4の酸度の基準に換算した果汁について3 g/kg以下であること。
加 糖 量	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%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 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 野菜汁 3 砂糖類及び蜂蜜 4 果粒 5 香辛料 6 食塩
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

（果汁入り飲料の規格）

第24条 果汁入り飲料の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	第12条の規格の品位と同じ。
エ タ ノ ール 分	還元果汁を希釈して製造したもの又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものにあつては別表3の糖用屈折計示度の基準又は別表4の酸度の基準に換算した果汁について、果実の搾汁を希釈して製造したものにあつては使用した果実の搾汁に換算した果汁について、3 g/kg以下であること。
内 容 量	表示量に適合していること。
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

（測定方法）

第25条 第3条から第24条までの規格における糖用屈折計示度、酸度、エタノール分及び揮発性酸度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
糖 用 屈 折 計 示 度	20℃における糖用屈折計の示度とする。
酸 度	手動滴定又は自動滴定による中和滴定法により測定する。 1 手動滴定による場合 (1) 指示薬を用いる場合 ア 試料の調製 果実ジュースにあつては、そのまま試料とする。濃縮果汁にあつては、10～50 g を正確に量りとり、水で100ml容全量フラスコを用いて定容し、調製試料とする。 イ 滴定 果実ジュースにあつては試料1～5 g を正確に量りとり、濃縮果汁にあつては調製試料1～5 mlを全量ピペットを用いて量りとり、水で適宜希釈する。これに指示薬として1%フェノールフタレイン溶液を2～3滴加え、振り混ぜながら0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。終点は、赤色が30秒以上持続する点とする。空試験については、試料又は調製試料の代わりに同量の水を用いて同様に滴定する。 (2) 水素イオン指数（pH）計を用いる場合 ア 試料溶液の調製 200ml程度の容器に、果実ジュースにあつては試料1～5 g を正確に量りとり、濃縮果汁にあつては(1)のアの調製試料1～5 mlを全量ピペットを用いて量りとり、水約100mlを加えて混合し、試料溶液とする。 イ pH計の校正 pH7標準液及びpH9標準液を用いて校正を行う。 ウ 滴定 pH計の電極を試料溶液中に挿入し、かき混ぜながら0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。終点は、pH8.1±0.2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。空試験については、試料又は調製試料の代わりに同量の水を用いて同様に滴定する。 2 自動滴定による場合 (1) 試料溶液の調製 1の(2)のアに同じ。 (2) 滴定 自動滴定装置の操作方法（1の(2)のイと同様の校正を含む。）に従い、pH8.1が終点となるように設定する。自動滴定装置の電極を試料溶液中に挿入し、かき混ぜながら0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で

	滴定する。空試験については、試料又は調製試料の代わりに同量の水を用いて同様に滴定する。 3 計算 クエン酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度とする。 (1) 果実ジュース $\text{酸度 (\%)} = 0.0064 \times (T - B) \times F \times (1/W) \times 100$ T : 本試験における0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml) B : 空試験における0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml) F : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液のファクター W : 試料重量 (g) 0.0064 : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液1mlに相当するクエン酸の重量 (g) (2) 濃縮果汁 $\text{酸度 (\%)} = 0.0064 \times (T - B) \times F \times (100/A) \times (1/W) \times 100$ T : 本試験における0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml) B : 空試験における0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml) F : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液のファクター A : 滴定の際に採取した試料容量 (ml) W : 調製の際に採取した試料重量 (g) 0.0064 : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液 1 mlに相当するクエン酸の重量 (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 : 電極は、日本工業規格Z 8805 (2011) (以下「JIS Z 8805」という。)に規定するpH測定用ガラス電極及び比較電極、又はこれらの複合型電極を用いる。
エタノール分	蒸留滴定法又はガスクロマトグラフ法により測定する。 1 試料溶液の調製 濃縮果汁にあつては、別表3の糖用屈折計示度の基準又は別表4の酸度の基準まで希釈したものを試料溶液とする。果粒等を含むものにあつては、遠心分離又はろ過して果粒等を除いたものを試料溶液とする。希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあつては、希釈倍数に応じて希釈したものを試料溶液とする。その他のものにあつては、そのまま試料溶液とする。 2 蒸留滴定法による場合 (1) 蒸留 試料溶液 5 g をエタノール分蒸留装置 (International Federation of Fruit Juice Producers (以下「IFFJP」という。)法No.51 (1983) に規定するもの) の蒸留フラスコに正確に量りとり、これに水 8 ml を加える。0.347mol/Lクロム酸カリウム溶液10mlを滴定フラ

スコにとり、これに硝酸25mlを加える。蒸留装置の冷却管の先端を滴定フラスコの液の中に入れた後、蒸留フラスコに冷却管をつなぎ、加熱装置を蒸留フラスコの下に置いて蒸留を開始する。1分30秒以内に沸騰したことを確認した後、3分間沸騰を継続させて蒸留する。

(2) 滴定

留出液を得た滴定フラスコに水300ml及び30%ヨウ化カリウム溶液10mlを加える。速やかに、0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液でビュレットを用いて滴定を開始し、終点間際の薄緑褐色となったところで1%でん粉指示薬4mlを加え、青紫色が消えて透明な青色になるまで滴定する。空試験については、0.347mol/Lクロム酸カリウム溶液10ml及び硝酸25mlを滴定フラスコにとり、水300ml及び30%ヨウ化カリウム溶液10mlを加えて、0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で同様に滴定する。

(3) 計算

エタノール分 (g/kg) = $(B - T) \times 0.347 \times F \times M / (4 \times W)$
T : 滴定に要した0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)
B : 空試験に要した0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)
F : 滴定に使用した0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液のファクター
M : 46.07 (エタノールの分子量)
W : 試料溶液の採取量 (g)

3 ガスクロマトグラフ法による場合

(1) 標準溶液の調製

標準溶液は、適切な濃度のものを3種類以上作成する。エタノールを目的の濃度となるように正確に量りとり、内標準物質として2-プロパノール又は2-ブタノールを加え、又は加えないで、水で適当な容量の全量フラスコを用いて定容する。

(2) 試験溶液の調製

試料溶液5gを正確に量りとり、内標準物質として2-プロパノール又は2-ブタノールを加え、又は加えないで、水で25ml容全量フラスコを用いて定容する。その溶液の一部をメンブランフィルターでろ過し、ろ液を試験溶液とする。

(3) ガスクロマトグラフィーの条件

ア ガスクロマトグラフ

日本工業規格K 0114 (2012) に規定する水素炎イオン化検出器付きのもので、パックドカラムが使用でき、オートインジェクターを装備したもの

イ カラム

内径約2~4mm、長さ約1~3mのガラス製等の管にポーラスポリマービーズ又はポリエチレングリコールを5~25%の割合で含浸させたテレフタル酸担体を充填したもの

ウ カラム温度

80~160℃の一定温度

エ キャリヤーガス

窒素を用い、30~50ml/分の流量

オ 注入量

1~2 μ l (試験溶液及び標準溶液の注入量は同量とする。)

(4) 検量線の作成

	標準溶液のエタノール及び内標準物質のピーク面積をデータ処理装置により求め、エタノールの濃度とエタノールのピーク面積の内標準物質のピーク面積に対する面積比とについて直線回帰分析を行い、原点を含めない1次関数の検量線を作成する。標準溶液に内標準物質を加えなかった場合は、エタノールの濃度とエタノールのピーク面積とについて同様に操作し、検量線を作成する。 (5) 計算 データ処理装置により求めた試験溶液のエタノール及び内標準物質のピーク面積（試験溶液に内標準物質を加えなかった場合は、エタノールのピーク面積のみ）から検量線を用いて試験溶液中のエタノールの濃度を求め、次式により試料溶液のエタノール分を算出する。 $\text{エタノール分 (g/kg)} = A \times (25/1000) \times (1000/W)$ A：検量線から求めた試験溶液中のエタノールの濃度 (g/L) W：試料溶液の採取量 (g) 注1：試験に用いる水は、JIS K 0557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、JIS R 3505に規定するクラスA又は同等以上のもの（ビュレットについては、IFFJP法の装置に付属するものを含む。）とする。 注4：メンブランフィルターは、親水性のもので、孔径1 μm以下のものを使用する。 注5：試験溶液中のエタノールの濃度が少ない場合は、ガスクロマトグラフ法の試料溶液採取量を20 gまでの範囲で調整する。さらに、エタノールの濃度が少ない場合には、試料溶液を希釈せずにガスクロマトグラフにより測定してもよい。この場合、エタノール分 (g/kg) の計算に用いる試料溶液の採取量 (g) は、25に比重を乗じたものとする。 注6：内標準物質は、作成した標準溶液の中間濃度のエタノールのピーク面積と同程度の面積が得られる濃度に調製し、標準溶液と試験溶液中で同一濃度とする。 注7：オートインジェクターを装備しないガスクロマトグラフを用いてもよいが、その場合は、標準溶液及び試験溶液の調製において必ず内標準物質を加えるものとする。 注8：カラム温度及びキャリアーガス流量は、使用する充填剤の特性に応じ、エタノールのピークと内標準物質又は試料由来成分のピークが重複しないよう調整する。
揮 発 性 酸 度	手動滴定又は自動滴定による蒸留滴定法により測定する。 1 試料溶液の調製 果実ジュースにあつては、そのまま試料溶液とする。濃縮果汁にあつては、別表3の糖用屈折計示度の基準まで希釈したものを試料溶液とする。 2 蒸留 試料溶液5 mlを全量ピペットを用いて揮発性酸度蒸留装置（IFFJP法No.5（1968）に規定するもの）の蒸留管に正確に量り取る。蒸留装置を組み立て、留出液を受けるために留出液排出口に200ml容のビーカーを置く。水蒸気を蒸留装置に導入し、留出液が100mlになるまで蒸留を行う。空試験については、試料溶液の代わりに水5 mlを用いて同様の操作を行う。

	3 手動滴定による場合 (1) pH計の校正 pH 7 標準液及びpH 9 標準液を用いて校正を行う。 (2) 滴定 pH計の電極が溶液に浸るよう留出液の入ったビーカーに水を加えた後、かき混ぜながら0.01mol/L 水酸化ナトリウム溶液で5ml容ビュレットを用いて滴定する。終点は、pH8.1±0.1とする。空試験で得た留出液についても同様の操作を行う。 4 自動滴定による場合 自動滴定装置の操作方法（3の(1)と同様の校正を含む。）に従い、pH 8.1が終点となるように設定する。自動滴定装置の電極が溶液に浸るよう留出液の入ったビーカーに水を加えた後、かき混ぜながら0.01mol/L 水酸化ナトリウム溶液で滴定する。空試験で得た留出液についても同様の操作を行う。 5 計算 揮発性酸度（g/L）＝ {（T－B）／1000} × A × F × M × （1000／5） T：滴定に要した水酸化ナトリウム溶液の体積（ml） B：空試験に要した水酸化ナトリウム溶液の体積（ml） A：滴定に使用した水酸化ナトリウム溶液の濃度 F：滴定に使用した水酸化ナトリウム溶液のファクター M：60.05（酢酸の分子量） 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：自動滴定装置は、20mlのビュレット容量を持つものとする。 注5：電極は、JIS Z 8805に規定するpH測定用ガラス電極及び比較電極、又はこれらの複合型電極を用いる。 注6：水蒸気の導入を開始してから20分以内に留出液が100mlとなるような条件で蒸留を行う。 注7：自動滴定装置にブランク用の測定モードがある場合は、空試験はブランク測定用モードに滴定方法を変更して行う。本測定の空試験のように滴定量が1ml以下となる滴定には、1滴入れた後、電位が安定するまで待ってから次の1滴を入れる測定モードが適している。
--	---

別表 1

果 実 名	糖用屈折計示度の基準（° B x）	果 実 名	糖用屈折計示度の基準（° B x）
オレンジ	20	西洋なし	22
うんしゅうみかん	18	かき	28
グレープフルーツ	18	まるめろ	20
りんご	20	すもも	12
ぶどう	30	あんず	14
パインアップル	27	クランベリー	14
もも	16	バナナ	46
なつみかん	18	パパイヤ	18
はっさく	20	キウイフルーツ	20

いよかん	20	マンゴー	26
ポンカン	22	グアバ	16
シイクワシャー	16	パッションフルーツ	28
日本なし	16		

注：この表の果実以外の果実（別表2の果実を除く。）にあっては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度の2倍を糖用屈折計示度の基準とする。

別表2

果 実 名	酸度の基準 (%)
レモン	9
ライム	12
うめ	7
かぼす	7

別表3

果 実 名	糖用屈折計示度の基準 (° B x)	果 実 名	糖用屈折計示度の基準 (° B x)
オレンジ	11	西洋なし	11
うんしゅうみかん	9	かき	14
グレープフルーツ	9	まるめろ	10
りんご	10	すもも	6
ぶどう	11	あんず	7
パインアップル	11	クランベリー	7
もも	8	バナナ	23
なつみかん	9	パパイヤ	9
はっさく	10	キウイフルーツ	10
いよかん	10	マンゴー	13
ポンカン	11	グアバ	8
シイクワシャー	8	パッションフルーツ	14
日本なし	8		

注：この表の果実以外の果実（別表4の果実を除く。）にあっては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度を糖用屈折計示度の基準とする。

別表4

果 実 名	酸度の基準 (%)
レモン	4.5
ライム	6
うめ	3.5
かぼす	3.5

最終改正の改正文（平成28年2月24日農林水産省告示第489号）抄
平成28年3月25日から施行する。

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格

制	定	平成14年 7 月24日農林水産省告示第1305号
改	正	平成16年 7 月23日農林水産省告示第1429号
改	正	平成17年 3 月 1 日農林水産省告示第 374号
改	正	平成20年 5 月21日農林水産省告示第 774号
改	正	平成20年 8 月29日農林水産省告示第1350号
改	正	平成24年 7 月17日農林水産省告示第1691号
改	正	平成25年12月24日農林水産省告示第3109号
改	正	平成27年 3 月27日農林水産省告示第 714号
最終改正		平成28年 2 月24日農林水産省告示第 489号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、農産物缶詰及び農産物瓶詰（トマト加工品の日本農林規格（昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号）第2条に規定する固形トマトに該当しないものに限る。）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
農産物缶詰又は農産物瓶詰	農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充填液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。
たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく（ <i>Phyllostachys pubescens</i> Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下同じ。）で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを内容積が9 L未満の缶又は瓶に詰めたものをいう。
たけのこ大型缶詰	農産物缶詰のうち、たけのこで、形状が全形等のものを内容積が9 L以上の缶に詰めたものをいう。
アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガス（ <i>Asparagus officinalis</i> L.に属する品種の生鮮な又は凍結させたどん茎をいう。以下同じ。）で、形状がロングスパイア一等のものを詰めたものをいう。
スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーン（ <i>Zea mays</i> L.に属する品種の生鮮な若しくは凍結させた果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下同じ。）を詰めたものをいう。
グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう（ <i>Pisum sativum</i> L.（ <i>Macrocarpum</i> 亜種を除く。）の生鮮な若しくは凍結させた種実又はその完熟種実を乾燥したものを水で戻したものをいう。以下同じ。）を詰めたものをいう。
あずき缶詰又はあずき瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、小豆（ <i>Phaseolus angularis</i> Wightに属するものをいう。以下同じ。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。
大豆缶詰又は大豆瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、大豆（ <i>Glycine max</i> Merr.に属するものをいう。以下同じ。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。
マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム（ <i>Agricus</i> （ <i>Psalliota</i> ）属に属する <i>Agricus bisporus</i> 等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ（ <i>Flammulina veltipes</i> Singの生鮮な子実体をいう。以下同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
なめこ缶詰又は	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ（ <i>Pholiota nameko</i> S. ITO et IMAI

なめこ瓶詰	の生鮮な子実体をいう。以下同じ。) で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
みかん缶詰又は みかん瓶詰	次に掲げるものをいう。 1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかん (<i>Citrus reticulata</i> Blancoに属するかんきつ類の完熟した果実をいう。以下同じ。) の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの 2 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果皮を除去した全形のものを詰めたもの
もも缶詰又はもも瓶詰	次に掲げるものをいう。 1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、もも (<i>Prunus persica</i> L. に属する核果類 (ネクタリン種を除く。) の完熟した果実をいう。以下同じ。) の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 2 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの果皮を除去した全形のものを詰めたもの
なし缶詰又はなし瓶詰	次に掲げるものをいう。 1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし (<i>Pyrus communis</i> L. 又は <i>Pyrus sinensis</i> L. に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下同じ。) 及び和なし (<i>Pyrus serotina</i> Rehderに属する仁果類の完熟した果実をいう。以下同じ。) の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 2 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの果皮を除去し、又は除去しない全形のものを詰めたもの
パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイナップル (<i>Ananas comosus</i> に属する完熟した果実をいう。以下同じ。) の全形又は輪切り等の形状の果肉を詰めたものをいう。
くり缶詰又はくり瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり (<i>Castanea crenata</i> Sieb et Zucc. 又は <i>Castanea sativa</i> MILLERに属する完熟した果実をいう。以下同じ。) の外皮を除去したものを詰めたものをいう。
混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、2種類以上の農産物を配合したものを詰めたものをいう。
フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げるものをいう。 1 3種類以上の果実に赤えんどう及びさいの目に切った寒天を配合したものを糖液とともに詰めたもの 2 1 にあん、蜜等を添付したもの
全形	農産物 (アスパラガス、マッシュルーム及びなめこを除く。) の皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のものをいう。ただし、たけのこにあつては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長くないもの、パイナップルにあつては果皮及び果しんを除去した円筒状の果肉、びわにあつては果皮及び果核を除去したほぼ原形の果肉をいう。
つぼみ	なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでおり、菌膜がほとんど目立たないものをいう。
ホール	マッシュルームで、傘が開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定して傘の直径を超えない長さで切断したものをいう。
ボタン	マッシュルームで、傘が開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定して5mmを超えない長さで切断したものをいう。
開き	なめこで、傘の周縁が軸部に対し巻き込んでいないもの又はマッシュルームで、傘が開いているものであり、傘の直径が40mm以下で茎の長さが菌膜底部から測定して傘の直径以下のものをいう。
全果粒	みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であつて、じょうのうの原形がほぼ完全に保持されているものをいう。

身割れ	次に掲げるものをいう。 1 みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形の2分の1以上を保持しているもの（みかんにあっては、直径2mmのワイヤーで作った12mm平方のふるい目に残るものであって、全果粒以外のものを含む。） 2 パインアップルにあっては、輪切りを切断した果肉であって、大きさが均一でない弧状のもの
小片	次に掲げるものをいう。 1 果実（みかんを除く。）の小さな果肉片であって、形及び大きさが不ぞろいのもの 2 みかんの果粒状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目に残り、かつ、全果粒及び身割れ以外のもの
じょうのう片	みかんのじょうのう状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目を通すものをいう。
ホールカーネル	スイートコーンの原形又はほぼ原形の果粒をいう。
クリームスタイル	スイートコーンの原形若しくはほぼ原形の果粒又は果粒片にスイートコーンのクリーム状成分及び水又はその他の充填液を加えて粘ちゅう性のあるクリーム状にしたものをいう。
ロングスパーク	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが15cm以上18cm未満のものをいう。
スパーク	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが9.5cm以上15cm未満のものをいう。
チップ	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが4cm以上9.5cm未満のものをいう。
2つ割り	次に掲げるものをいう。 1 たけのこの全形を縦に2つに切断したもの 2 果実の果皮及び果芯又は果核を除去したほぼ原形の果肉を2つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ2分の1に切断した半円状の果肉）
4つ割り	次に掲げるものをいう。 1 ホール又はボタンをほぼ4等分したもの 2 果実の果皮及び果芯又は果核を除去したほぼ原形の果肉を4つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ4分の1に切断した扇状の果肉）
不定形	全形を不定形に破碎したものをいう。ただし、マッシュルームにあっては、傘及び茎を不規則に切断したものをいう。
薄切り	次に掲げるものをいう。 1 果実以外のものにあっては、全形を厚さ2mm以上8mm以下に切断したもの（マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さ2mm以上8mm以下に軸に平行に切断したもの） 2 果実（パインアップルを除く。）にあっては、果皮及び果芯又は果核を除去したほぼ原形の果肉を6つ以上に薄く切断したもの
輪切り	パインアップルの全形又はりんごのほぼ原形の果肉を、果軸に対し直角に、均一な厚さに切断した環状の果肉をいう。
くさび形	パインアップルの輪切りをほぼ均一な大きさに切断したくさび状の果肉であって厚さがおおむね8mm以上13mm以下のものをいう。
縦割り	パインアップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心に切断した細長い形状の果肉であって、長さがおおむね65mm以上のものをいう。
角柱形	パインアップルの厚肉の輪切り（厚さが38mm以下のものに限る。）を角柱状に切断したものであって、縦及び横の長さがおおむね12mm以上のものをいう。
立方形	果実の果肉をほぼ均一な大きさに切断した立方形状の果肉をいう。ただし、パインアップルにあっては、一辺の長さがおおむね14mm以下のものをいう。
果肉	果実の果皮及び果芯又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあつ

ては、果皮、果芯、筋、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。

(たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰の規格)

第3条 たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰（全形、2つ割り及び薄切りに限る。）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	全形及び2つ割り	香味	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。	香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
		肉質	太く厚肉であり、かつ、適当な軟らかさを有していること。	同左	おおむね太く厚肉であり、かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。
		形態	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、かつ、切断の状態が良好なもの（2つ割りに限る。）であること。	同左	根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね良好なもの（2つ割りに限る。）であること。
		色沢	固有の色沢が優良であること。	固有の色沢が良好であること。	固有の色沢がおおむね良好であること。
		その他の事項	1 液が清澄で浮遊物及び沈殿物がなく、かつ、液が黄色又は黄褐色を帯びていること。 2 あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。	同左	1 液がおおむね清澄で浮遊物及び沈殿物がほとんどなく、かつ、液が淡黄色又は淡黄褐色を帯びていること。 2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
		内容物のpH	4.6以上であること。	4.4以上であること。	4.2以上であること。
	薄切り	香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。		
		肉質	おおむね適当な軟らかさを有していること。		
		形態	形及び厚さがおおむね整っていること。		
		色沢	固有の色沢が良好であること。		
		その他の事項	1 水煮のものにあっては、液が混濁していないこと。 2 浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 3 損傷あるものの重量が固形量の5%以下であり、かつ、あま皮が残っていないこと。		

		るものの重量が固形量の10%を超えないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。
	内容物のpH（調味料を加えていないものに限る。）	4.2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 たけのこ 2 食塩 3 調味料 砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 4 香辛料 5 クリームソース等の調味液 —（薄切りのものに使用する場合に限る。）	
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。	
容器の状態	1 缶詰のものにあっては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 瓶詰のものにあっては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及び蓋の品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。	

（たけのこ大型缶詰の規格）

第4条 たけのこ大型缶詰（全形、2つ割り、傷（たけのこの全形で、欠損しているものをいう。以下同じ。）、先（たけのこの全形を横に切断したもののうち、先端部のものをいう。以下同じ。）、切（たけのこの全形を切断したもので、2つ割り及び先以外のものをいう。以下同じ。）及び筒（たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いものをいう。以下同じ。）に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	特 級	上 級	標 準

品質	内容物の品位	全形（傷を除く。）	香味	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。	香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
			肉質	太く厚肉であり、かつ、適当な軟らかさを有していること。	同左	おおむね太く厚肉であり、かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。
			形態	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、かつ、節間が短いものであること。	同左	根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、かつ、節間がおおむね短いものであること。
			色沢	固有の色沢が優良であること。	固有の色沢が良好であること。	固有の色沢がおおむね良好であること。
			その他の事項	1 液が清澄で浮遊物及び沈殿物がないこと。 2 あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。	同左	1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
			内容物のpH	4.3以上であること。	4.1以上であること。	3.9以上であること。
		2つ割り	香味	—	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
			肉質	—	太く厚肉であり、かつ、適当な軟らかさを有していること。	おおむね太く厚肉であり、かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。
			形態	—	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、かつ、切断の状態が良好なものであること。	根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね良好なものであること。
			色沢	—	固有の色沢が良好であること。	固有の色沢がおおむね良好であること。

		その他の事項	—	1 液が清澄で浮遊物及び沈殿物がないこと。 2 あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。	1 液がおおむね清澄で浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
		内容物のpH	—	4.1以上であること。	3.9以上であること。
	傷、先、切及び筒	香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。		
		肉質	1 傷、先及び切の場合にあっては、おおむね太く厚肉であること。 2 おおむね適当な軟らかさを有していること。		
		形態	1 傷の場合 (1) 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、欠損部の整形の状態がおおむね良好であること。 (2) 欠損部の長さが原形の高さの3分の1未満であること。 2 先及び切の場合 形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね良好であること。 3 筒の場合 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、かつ、形がおおむね整っていること。		
		色沢	固有の色沢が良好であること。		
		その他の事項	1 液が混濁していないこと。 2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。		
		内容物のpH	3.9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 たけのこ 2 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。
	内容量	前条の規格の内容量と同じ。
	缶の状態	密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。
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11条第1項に従うほか、次の事項を表示してあること。 (1) 形状 (2) 大きさ（全形、傷、先及び切のものに限る。） (3) 内容個数（全形のものに限る。） (4) 固形量 (5) 内容総量 (6) 使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰の場合に限る。）
	表示の方法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、形状、大きさ、内容個数、原材料名、固形量、内容総量及び使用上の注意の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 「たけのこ水煮」と記載すること。 (2) 形状 全形にあつては「全形」と、2つ割りにあつては「2つ割り」と、傷にあつては「傷」と、先にあつては「先」と、切にあつては「切」と、筒にあつては「筒」と記載すること。ただし、2つ割りにあつては、「2つ割り」に代えて「割」と記載することができる。 (3) 大きさ及び内容個数 全形にあつてはその大きさを別表1に掲げる区分による大きさを表す記号により記載し、かつ、その記号が示す内容個数を記載し、傷にあつてはその大きさを別表1に掲げる区分による大きさを表す記号により記載し、先にあつてはその大きさを別表2に掲げる区分による高さを表す記号により記載し、切にあつてはその大きさを別表3に掲げる区分による切断面の短径を表す記号により記載すること。 (4) 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、「たけのこ」、「食塩」とその最も一般的な名称をもって記載すること。 (5) 固形量 固形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。 (6) 内容総量 内容総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。 (7) 使用上の注意 「開缶後はガラス等の容器に移し換えること。」等と記載すること。
	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、缶の胴部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Z8305（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しない用語を表示していないこと。

(アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰の規格)

第5条 アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰（ロングスパイアー、スパイアー及びチップに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
色沢	固有の色沢が良好であること。
肉質及び形態	1 硬軟がおおむね適当であり、基部の硬い部分が全長の3分の1以下であること。 2 芽胞がほとんど開いていないこと。 3 先折れのもの又は痩せているものの混入が目立たないこと。
その他の事項	1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 2 ロングスパイアーにあつては長さが15cm未満又は18cm以上のどん茎、スパイアーにあつては長さが9.5cm未満又は15cm以上のどん茎、チップにあつては長さが4cm未満又は9.5cm以上のどん茎の割合がそれぞれ固形量の25%以下であること。 3 皮（皮をむいたものに限る。）、くぼみ、奇形及び損傷あるものの割合が、それぞれ固形量の10%以下であり、その合計が15%以下であること。 4 各個体の長さの2分の1以上の部分が黄緑色、淡緑色、緑色又は青色に帯色したどん茎が混入していないこと。
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 アスパラガス 2 食塩 3 砂糖類
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。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰の規格)

第6条 スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰（ホールカーネル及びクリームスタイルに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	前条の規格の香味と同じ。
色沢	前条の規格の色沢と同じ。
粘ちゅう度（クリームスタイルに限る。）	粘ちゅう度がおおむね適当であること。
肉質及び形態（ホールカーネルに限る。）	硬軟がおおむね適当で、粒の形及び大きさがおおむね整一であり、かつ、切り方がおおむね適当であること。
その他の事項	1 ホールカーネルにあつては、液がおおむね清澄であること。 2 変色粒がほとんどないこと。 3 クリームスタイルにあつては、果皮の硬さがおおむね適当であること。 4 きょう雑物にあつては、次の基準を満たしていること。 (1) ホールカーネルにあつては、固形量に対する穂軸片の割合が1cm³/400g以下、固形量に対する皮片の割合が7cm²/400g以下、固形量に対する雌穂（絹糸）の割合180mm/28g以下であること。

	(2) クリームスタイルにあつては、内容量に対する穂軸片の割合が $1\text{ cm}^3/400\text{ g}$ 以下、内容量に対する皮片の割合が $7\text{ cm}^2/400\text{ g}$ 以下、内容量に対する雌穂（絹糸）の割合が $150\text{ mm}/28\text{ g}$ 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 スイートコーン 2 砂糖類 3 でん粉（クリームスタイルに限る。） 4 食塩
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。
容器の状態	1 缶詰のものにあつては、内面塗装缶であつて、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及び蓋の品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

（グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰の規格）

第7条 グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
色沢	色沢が良好であること。
肉質	硬軟がおおむね適当であること。
その他の事項	1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 2 病虫害粒の混入がほとんどなく、腹割れ粒（皮が完全に剥離し種実が2つに割れている粒をいう。以下同じ。）の重量が固形量の10%以下であり、かつ、粒の大きさがおおむねそろっていること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
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 えんどう 2 食塩
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。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

（あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格）

第8条 あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第5条の規格の香味と同じ。
色沢	第5条の規格の色沢と同じ。
性状	硬軟がおおむね適当であること。
その他の事項	1 状態が良好であること。 2 きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分（糖液で煮込んだものに限る。）	45%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 小豆 2 砂糖類 3 食塩 4 小麦粉 5 ゼラチン

	6 でん粉
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。
容器の状態	第6条の規格の容器の状態と同じ。

(大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格)

第9条 大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第7条の規格の香味と同じ。
色沢	第5条の規格の色沢と同じ。
肉質	第7条の規格の肉質と同じ。
その他の事項	1 水煮のものにあっては、液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 2 病虫害粒の混入がほとんどなく、腹割れ粒の重量が固形量の10%以下であり、かつ、粒の大きさがおおむねそろっていること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
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 大豆 2 調味料 食塩、砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 3 香辛料 4 クリームソース等の調味液
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。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰の規格)

第10条 マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰（ホール、ボタン、薄切り及び不定形に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第5条の規格の香味と同じ。
色沢	第5条の規格の色沢と同じ。
形態	1 傘の開いているもの（傘が開いていて膜が切れているものをいう。以下同じ。）がほとんどないこと。 2 傘の中開きのもの（傘がやや開きかかっている膜のみ見えるものをいう。）の個体数がホールにあっては全個体数の50%以下、ボタンにあっては全個体数の40%以下であること。 3 ホールにあっては茎の長さが茎の直径の2分の1以下であり、ボタンにあっては傘の付け根から茎が除去されており、かつ、切口の状態がおおむね良好であり、薄切りにあっては茎の長さが茎の直径の2分の1以下であるもの又は傘の付け根から茎を除去したものであって、かつ、切口の状態がおおむね良好であること。
その他の事項	1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 2 損傷、斑点、変色及び病虫害痕がほとんどないこと。 3 ホール及びボタンにあっては、奇形がほとんどないこと。 4 ホール及びボタンにあっては、粒の大きさがおおむねそろっていること。 5 ホール及びボタンにあっては、それぞれ規定された形状の茎の長さを超えるものが全個体数の10%以下であること。 6 薄切りにあっては、縦に薄切りしたときの両端の切り落とし部の混入がほと

	んどなく、最大のものと最小のものとの長さの差が15mm以下であり、かつ、厚さがおおむねそろっていること。 7 不定形にあっては、傘の部分の重量が固形量の30%以上であること。 8 きょう雑物がほとんどないこと。
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 マッシュルーム 2 食塩
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。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の規格)

第11条 えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第5条の規格の香味と同じ。
色沢	第7条の規格の色沢と同じ。
形態	1 茎の長さ及び太さがおおむねそろっていること。 2 傘の開いているものがほとんどないこと。
状態	固形物と液の分離がほとんどないこと。
固形分	70%以上であること。
その他の事項	1 石付部に近い部分のほぐしの状態がおおむね良好であること。 2 損傷及び病虫害痕がほとんどないこと。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
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 えのきたけ 2 調味料 食塩、砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 3 香辛料 4 クリームソース等の調味液
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。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の規格)

第12条 なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第5条の規格の香味と同じ。
色沢	第7条の規格の色沢と同じ。
肉質	第7条の規格の肉質と同じ。
形態	1 形がおおむね整っており、かつ、つばみを詰めたものにあつては、開きのものがほとんど混入していないこと。 2 茎の長さがおおむね適当で、そろっており、かつ、切口の状態が良好であること。
その他の事項	1 液が混濁していないこと。 2 浮遊物がほとんどないこと。 3 損傷、変色及び病虫害痕がほとんどないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。 5 粒の大きさがおおむねそろっていること。
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 なめこ 2 食塩
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。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

（みかん缶詰又はみかん瓶詰の規格）

第13条 みかん缶詰又はみかん瓶詰（全形、全果粒及び身割れに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第5条の規格の香味と同じ。
色沢	第7条の規格の色沢と同じ。
肉質	第7条の規格の肉質と同じ。
形態	形がおおむね整っており、かつ、全果粒（大きさをそろえていない全果粒を除く。）にあっては、身割れ又は小片の重量が固形量の7%以下、身割れにあっては小片の重量が固形量の15%以下であること。
大きさのそろい（全形及び大きさをそろえた全果粒に限る。）	大きさがおおむねそろっており、かつ、特に不ぞろいな全果粒（全粒数の5%までは除くことができる。）以外の全果粒にあっては、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。
その他の事項	1 液（充填液に果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下同じ。）を使用していないものに限る。）が混濁していないこと。 2 病虫害痕がほとんどないこと。 3 きょう雑物がほとんどなく、かつ、全果粒及び身割れにあっては、じょうのう膜の破片及び筋がほとんどなく、かつ、固形量に対するじょうのう膜の破片の割合が7 cm ² /100 g 以下、固形量に対する筋の割合が5 cm ² /100 g 以下、かつ、固形量に対する種子の数が2個/100 g 未満であること。
可溶性固形分	充填液に砂糖類を加えたものにあっては、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 みかん 2 果実の搾汁 3 砂糖類
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。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

（もも缶詰又はもも瓶詰の規格）

第14条 もも缶詰又はもも瓶詰（2つ割り、4つ割り、薄切り及び立方形に限る。）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	2 つ 割 り	香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
		肉質	肉質が緻密であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。
		形態	果肉の形が整っており、切断の状態が良好であり、厚肉であり、かつ、損傷の状態がおおむね良好であり、おおむ

4 つ 割 り 、 薄 切 り 及 び 立 方 形			がほとんどないこと。	ね厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。
	色 沢		固有の色沢が良好であり、かつ、褐変及び紫変がないこと。	固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、褐変及び紫変がほとんどないこと。
	その他 の事項		1 果肉の大きさ及び厚さがほぼそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の1.5倍未満であること。 2 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が清澄であること。 3 病虫害痕及び肌荒れがないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍未満であること。 2 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）がおおむね清澄であること。 3 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。
	香 味		固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
	肉 質		肉質がおおむね緻密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。	
	形 態		果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好で、おおむね厚肉であり、かつ、損傷が全個体数の30%以下であること。	
	色 沢		固有の色沢が良好であり、かつ、褐変及び紫変がほとんどないこと。	
	その他 の事項		1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。 2 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が混濁していないこと。 3 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 4 充填液を加えたものにあつては固形量に対する果皮の割合が15㎤／kg以下であり、充填液を加えていないものにあつては固形量に対する果皮の割合が30㎤／kg以下であること。	
	可溶性固形分		前条の規格の可溶性固形分と同じ。	
	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 もも 2 果実の搾汁 3 砂糖類	
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。		
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。		

（なし缶詰又はなし瓶詰の規格）

第15条 なし缶詰又はなし瓶詰（2つ割り、4つ割り、薄切り及び立方形に限る。）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	2 つ 割 り	香 味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	固有の香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
		肉 質	肉質が緻密であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。	肉質がおおむね緻密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。
		形 態	果肉の形が整っており、切断の状態が良好であり、厚肉であり、かつ、損傷	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好であり、おおむ

		がないこと。	ね厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。
	色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変がないこと。	固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、褐変がほとんどないこと。
	その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがほぼそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の1.5倍未満であること。 2 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が清澄であること。 3 病虫害痕及び肌荒れがないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍未満であること。 2 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）がおおむね清澄であること。 3 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。
4 つ 割 り 、 薄 切 り 及 び 立 方 形	香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
	肉質	肉質がおおむね緻密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。	
	形態	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好で、おおむね厚肉であり、かつ、損傷が全個体数の30%以下であること。	
	色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変がほとんどないこと。	
	その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。 2 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が混濁していないこと。 3 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 4 固形量に対する果皮の割合が10cm ³ /kg以下、固形量に対する果芯の数が3個/kg以下、固形量に対する種子の数が8個/kg以下であること。	
可溶性固形分		第13条の規格の可溶性固形分と同じ。	
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 洋なし及び和なし 2 果実の搾汁 3 砂糖類	
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。	
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。	

（パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰の規格）

第16条 パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰（全形、2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形、立方形、身割れ及び小片に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第7条の規格の香味と同じ。
色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、異常な色沢がないこと。
肉質	1 硬軟がおおむね適当であり、かつ、多孔質のものがないこと。 2 芯の除去がおおむね良好であり、かつ、芯の重量が固形物の重量の7%以下であること。
形態	1 形の整い (1) 全形にあつては、形がおおむね整っていること。 (2) 2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形及び立方形にあつては、形がおおむね整っており、かつ、くさび形にあつては厚さが8mm未満又は13mmを超える果肉、縦割りにあつては長さが65mm未満の果肉、

	角柱形にあつては縦及び横の長さが12mm以下の果肉又は厚さが38mm以上の果肉、立方形にあつては一辺の長さが14mmを超える果肉がないこと。 2 切取り (1) 全形にあつては、切取りが軽度であること。 (2) 2つ割り、4つ割り、輪切り及び縦割りにあつては、切取りがおおむね軽度であり、かつ、縦割りにあつては過度な果肉の数が全果肉の数の15%以下、2つ割り、4つ割り及び輪切りにあつては過度な果肉の数が、次の表の左欄に掲げる区分に従い、それぞれ同表の右欄に掲げる数のものであること。 <table border="1"> <tr> <th>1 缶又は1 瓶中の果肉の数</th><th>1 缶又は1 瓶中の切取りの過度な果肉の数</th></tr> <tr> <td>10以下</td><td>2 未満</td></tr> <tr> <td>11以上27以下</td><td>3 未満</td></tr> <tr> <td>28以上</td><td>全果肉数の数の7.5%以下のもの</td></tr> </table> 3 割れ 2つ割り、4つ割り、輪切り及び縦割りにあつては、割れた果肉がほとんどないこと。	1 缶又は1 瓶中の果肉の数	1 缶又は1 瓶中の切取りの過度な果肉の数	10以下	2 未満	11以上27以下	3 未満	28以上	全果肉数の数の7.5%以下のもの		
1 缶又は1 瓶中の果肉の数	1 缶又は1 瓶中の切取りの過度な果肉の数										
10以下	2 未満										
11以上27以下	3 未満										
28以上	全果肉数の数の7.5%以下のもの										
大きさのそろい	2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形及び立方形にあつては、大きさがおおむねそろっており、かつ、2つ割り、4つ割り、輪切り又は縦割りにあつては、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量のそれぞれ1.75倍、1.75倍、1.4倍又は1.4倍以下であること。										
その他の事項	1 全形の場合 (1) 果肉に芽、病虫害痕、傷等（以下「欠点」という。）がほとんどなく、かつ、1 箇の果肉に欠点が4 箇所未満であること。 (2) 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。以下この項において同じ。）が混濁していないこと。 (3) 皮その他のきょう雑物がほとんどないこと。 2 2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形、立方形、身割れ及び小片の場合 (1) 果肉に欠点がほとんどなく、かつ、くさび形、角柱形、立方形、身割れ及び小片にあつては、欠点がある果肉の数が全果肉の数の12.5%以下、2つ割り、4つ割り、輪切り及び縦割りにあつては、欠点がある果肉の数が次の表の左欄に掲げる区分に従い、それぞれ同表の右欄に掲げる数のものであること。 <table border="1"> <tr> <th>1 缶又は1 瓶中の果肉の数</th><th>1 缶又は1 瓶中の欠点が目立つ果肉の数</th></tr> <tr> <td>5 以下</td><td>2 未満</td></tr> <tr> <td>6 以上10以下</td><td>3 未満</td></tr> <tr> <td>11以上32以下</td><td>5 未満</td></tr> <tr> <td>33以上</td><td>全果肉の数の12.5%以下のもの</td></tr> </table> (2) 液が混濁していないこと。 (3) 皮その他のきょう雑物がほとんどないこと。	1 缶又は1 瓶中の果肉の数	1 缶又は1 瓶中の欠点が目立つ果肉の数	5 以下	2 未満	6 以上10以下	3 未満	11以上32以下	5 未満	33以上	全果肉の数の12.5%以下のもの
1 缶又は1 瓶中の果肉の数	1 缶又は1 瓶中の欠点が目立つ果肉の数										
5 以下	2 未満										
6 以上10以下	3 未満										
11以上32以下	5 未満										
33以上	全果肉の数の12.5%以下のもの										
可溶性固形分	第13条の規格の可溶性固形分と同じ。										
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 パインアップル 2 果実の搾汁 3 砂糖類										
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。										
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。										

（くり缶詰又はくり瓶詰の規格）

第17条 くり缶詰又はくり瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第5条の規格の香味と同じ。
色沢	第5条の規格の色沢と同じ。
肉質	第7条の規格の肉質と同じ。
形態	粒の形がおおむね整一であり、かつ、切り方がおおむね適当であること。
大きさのそろい	大きさがおおむねそろっており、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍以下であること。
その他の事項	1 液がおおむね清澄であること。 2 病虫害粒及び変色粒が固形量の10%以下であること。 3 外皮片、渋皮片その他のきょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分（糖液に浸漬した後、さらに糖液と煮込んだものに限る。）	50%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 くり 2 砂糖類
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。
容器の状態	第6条の規格の容器の状態と同じ。

（第3条から第17条までに掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の1種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格）

第18条 第3条から第17条までに掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の1種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第5条の規格の香味と同じ。
色沢	第7条の規格の色沢と同じ。
肉質	硬軟がおおむね適当であること。ただし、硬軟を判定することができるものに限る。
形態	損傷がほとんどなく、かつ、不定形以外のものにあつては、形がおおむね整っていること。ただし、形を判定することができるものに限る。
その他の事項	1 水煮にあつては、液が混濁していないこと。 2 浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 3 大きさがおおむねそろっていること。 4 損傷、変色及び病虫害痕がほとんどなく、かつ、果実を詰めたものにあつては、肌荒れがほとんどないこと。 5 きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分（果実を詰めたものに限る。）	第13条の規格の可溶性固形分の基準と同じ。
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 農産物（たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、えんどう、あずき、大豆、マッシュルーム、えのきたけ、なめこ、みかん、もも、なし、パイナップル及びくりを除く。） 2 果実の搾汁（果実を詰めたものに使用する場合に限る。） 3 砂糖類 4 調味料

	食塩、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 5 香辛料 6 クリームソース等の調味液	(果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。)
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。	
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	

(フルーツみつ豆を詰めたもの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格)

第19条 フルーツみつ豆を詰めたもの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第5条の規格の香味と同じ。
色沢	第7条の規格の色沢と同じ。
肉質	前条の規格の肉質と同じ。
形態	1 果実を詰めたものにあつては、配合した果実又は果肉の形がおおむね良好であり、かつ、損傷がほとんどないこと。 2 果実以外のものを詰めたものにあつては、形がおおむね整っていること。
配合	配合がおおむね適当であること。
その他の事項	1 水煮にあつては、液が混濁していないこと。 2 病虫害痕、損傷及び変色がほとんどなく、かつ、果実を詰めたものにあつては、肌荒れがほとんどないこと。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分（果実のみを詰めたものに限る。）	第13条の規格の可溶性固形分と同じ。
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 農産物 2 果実の搾汁（果実を詰めたものに使用する場合に限る。） 3 調味料 砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 4 食塩（果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。） 5 香辛料（果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。） 6 クリームソース等の調味液（果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。）
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。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の規格)

第20条 フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
香味	固有の香味が良好であり、異味異臭がないこと。	
肉質	1 果実にあつては、熟度及び硬軟が適当であること。	

	2 赤えんどう及び寒天にあつては、硬軟が適当であること。	
形態	1 果実にあつては、形が整っており、切断の状態が良好で、かつ、損傷がないこと。 2 寒天にあつては、形及び大きさが整っていること。	
色沢	固有の色沢が良好であること。	
その他の事項	1 液の混濁がないこと。 2 果実にあつては、肌荒れ、斑点及び病虫害痕がないこと。 3 きょう雑物がほとんどないこと。	
果実の配合割合	1 固形量に占める果実の重量の割合が35%以上であること。 2 4種類以上の果実を使用していること。	1 固形量に占める果実の重量の割合が25%以上であること。 2 3種類以上の果実を使用していること。
赤えんどうの配合割合	固形量に占める赤えんどうの重量の割合が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 寒天 2 果実 3 赤えんどう 4 砂糖類 5 蜂蜜	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 寒天 2 果実 3 赤えんどう 4 砂糖類 5 蜂蜜 6 グルコマンナン
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。	
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	

(測定方法)

第21条 第3条から前条までにおけるpH、固形量、粘ちゅう度、可溶性固形分及び固形分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
pH	液汁についてガラス電極水素イオン濃度測定装置を用いて測定する。
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。ただし、たけのこ大型缶詰にあつてはたけのこを缶から取り出し、2分間水切りした後に測定した重量とし、なめこ缶詰又はじゅんさい缶詰にあつては缶詰を切り開き、品温を30℃にしてから内容物をふるいの上に移して、2分間放置し、粘液を除去した後に測定した重量からふるい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。ただし、なめこ瓶詰又はじゅんさい瓶詰にあつては、蓋を開き、品温を30℃にしてから内容物をふるいの上に移して、2分間放置し、粘液を除去した後に測定した重量からふるいの重量を差し引いた重量とする。 注：測定に用いるふるいは、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4.75mmの試験用ふるいとする。
粘ちゅう度	容器を開き、反転して内容物をガラス板の上に開けた後、内容物がガラス板の上に広がる状態をみて行う。
可溶性固形分	内容物の全部をミキサーにかけたものの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。

固形分	次に掲げる方法により測定する。 (1) 容器から試料をビーカーに移し、よく混和して均質化する。 (2) その中から100 g を500mlのビーカーに採取する。 (3) あらかじめ煮沸しておいた熱湯を200ml加える。 (4) 内容物をかくはんしつつ加熱し、中心温度が95℃になってから2分間煮沸する。(95℃になるまでの加熱時間は5～7分とする。) (5) 直ちに、内容物をふるいの上に均等に広げ、2分間放置する。この場合のふるいの傾斜角度は、底面に対し15度とする。 (6) 固形物とふるいの重量(A)を測定する。 (7) 次に固形物を排除してふるいの重量(B)を測定する。 (8) $A - B = \text{固形分}(\%)$ 注：測定に用いるのはかりはひょう量1 kg、感量0.5 g の皿手動はかりとし、ふるいはJIS Z 8801-1に規定する目開き1.4mmの試験用ふるいで枠の内径が200 mm、深さが45mmの円筒形のものとする。
-----	---

別表1 (第4条関係)

記号 容器による区分	大 き さ		
	大	中	小
18 L 缶	25個以下	26以上60個以下	61個以上
9 L 缶	12個以下	13以上30個以下	31個以上

別表2 (第4条関係)

高 さ	高さを表す記号
10cm以上20cm未満	大
5 cm以上10cm未満	小

別表3 (第4条関係)

切断面の短径	切断面の短径を表す記号
6 cm以上	大
6 cm未満	小

別記様式 (第4条関係)

名 称	
形 状	
大 き さ	
内 容 個 数	
原 材 料 名	
添 加 物	
固 形 量	
内 容 総 量	
賞 味 期 限	
保 存 方 法	
使用上の注意	
原 産 国 名	
製 造 者	

備考

- 1 大きさ又は内容個数を表示しないものにあつては、この様式中その項目を省略すること。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 賞味期限又は使用上の注意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又は使用上の注意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、賞味期限を他の箇所に記載するときは、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。
- 5 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。
- 6 内面塗装缶を使用した缶詰のものにあつては、この様式中「使用上の注意」を省略すること。
- 7 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。
- 8 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。
- 9 この様式は、縦書とすることができる。
- 10 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 11 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、枠内に記載することができる。

最終改正の改正文（平成28年2月24日農林水産省告示第489号）抄
平成28年3月25日から施行する。

生産情報公表農産物の日本農林規格

制 定	平成17年 6 月30日農林水産省告示第1163号
改 正	平成18年 2 月28日農林水産省告示第 210号
改 正	平成20年 5 月20日農林水産省告示第 749号
確 認	平成24年 8 月28日農林水産省告示第2128号
改 正	平成27年 3 月27日農林水産省告示第 714号
最終改正	平成28年 2 月24日農林水産省告示第 489号

(目的)

第1条 この規格は、生産情報公表農産物の生産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。

用 語	定 義
生産情報	農産物の生産に係る次に掲げる情報をいう。 (1) 生産者（ほ場及び栽培施設（以下「ほ場等」という。）における栽培管理を行う者をいう。以下同じ。）の氏名又は名称、住所及び連絡先（認定生産行程管理者（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2項又は同法第19条の3第2項の規定による認定を受けた生産行程管理者又は外国生産行程管理者をいう。）の情報を公表する場合にあっては、当該認定生産行程管理者の氏名又は名称、住所及び連絡先並びに生産者の氏名又は名称及び住所） (2) ほ場等の所在地 (3) 収穫期間 (4) 生産者が使用した農薬（農産物の生産に用いた種苗に使用された農薬を含み、特定農薬（農薬取締法（昭和23年法律第82号）第2条第1項ただし書に規定する特定農薬をいう。以下同じ。）を除く。以下同じ。）の用途別分類、種類及び使用回数（複数のほ場等において生産された農産物に同一の農産物識別番号を付す場合であって、かつ、当該ほ場等において使用された同一種類の農薬の使用回数が異なる場合にあつては、最多使用回数及び最少使用回数） (5) 生産者が使用した特定農薬の用途別分類、種類及び使用回数（複数のほ場等において生産された農産物に同一の農産物識別番号を付す場合であって、かつ、当該ほ場等において使用された同一種類の特定農薬の使用回数が異なる場合にあつては、最多使用回数及び最少使用回数） (6) 生産者が施用した肥料（土壌改良資材（地力増進法施行令（昭和59年政令第299号）に規定する土壌改良

	資材をいう。以下同じ。)を除く。以下同じ。)の種類及び施用量(複数のほ場等において生産された農産物に同一の農産物識別番号を付す場合であって、かつ、当該ほ場等において施用された同一種類の肥料の施用量が異なる場合にあつては、最多施用量及び最少施用量) (7) 生産者が施用した土壌改良資材の種類及び施用量(複数のほ場等において生産された農産物に同一の農産物識別番号を付す場合であって、かつ、当該ほ場等において施用された同一種類の土壌改良資材の施用量が異なる場合にあつては、最多施用量及び最少施用量) (8) 生産者が使用又は施用した(4)から(7)までの生産資材以外のものの名称及びその使用又は施用の目的
生産情報公表農産物	次条から第6条までの規格に適合する農産物をいう。
農産物識別番号	同一の生産情報及び第5条に掲げる情報を有する農産物を識別するために必要な番号又は記号で認定生産行程管理者が農産物ごとに定めるものをいう。
化学合成農薬	農薬のうち化学的に合成されたもの(農林物資の規格化等に関する法律施行令第10条第1号の農林水産大臣が定める化学的に合成された農薬、肥料及び土壌改良資材(平成12年7月14日農林水産省告示第1005号)の一に掲げる農薬を除く。)をいう。
化学肥料	肥料のうち化学的に合成されたものをいう。
窒素成分量	生産者が施用した化学肥料に含まれる窒素成分の総量を10アール当たりの量に換算した量をいう。

(生産情報公表農産物の規格)

第3条 生産情報公表農産物の生産の方法についての基準は、生産情報を農産物識別番号ごとに正確に記録するとともに、その記録を保管し、事実即して公表していることとする。

第4条 生産情報公表農産物の表示の基準は、次のとおりとする。

事 項	基 準
表示事項	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、次に掲げる事項を表示してあること。ただし、(2)に掲げる事項にあつては、生産情報が、小売業者以外の販売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状、納品書等に、小売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所又は農産物に近接した掲示その他見やすい場所に事実即して表示されている場合には、省略することができる。 (1) 農産物識別番号 (2) 生産情報の公表の方法
表示の方法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、農産物識別番号及び生産情報の公表の方法の表示は、次に規定する方法により行われていること。

	(1) 名称 その内容を表す一般的な名称に近接して「生産情報公表農産物」と記載すること。 (2) 農産物識別番号 小売業者以外の販売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状、納品書等に、小売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所又は農産物に近接した掲示その他見やすい場所に記載してあること。 (3) 生産情報の公表の方法 ファックス番号、ホームページアドレス等生産情報を入手するために必要な連絡先を、小売業者以外の販売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状、納品書等に、小売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所又は農産物に近接した掲示その他見やすい場所に記載してあること。
表示禁止事項	食品表示基準の規定に従うほか、表示事項の項に規定する事項及び前条の規定により公表された生産情報の内容と矛盾する用語を表示していないこと。

(化学合成農薬削減割合等の規格)

第5条 認定生産行程管理者は、第3条の公表のほか、次に掲げる情報を公表することができる。

(1) 次の計算式により計算した化学合成農薬の削減割合（以下「化学合成農薬削減割合」という。）

$$\text{化学合成農薬削減割合} = \left[1 - \frac{A}{B} \right] \times 10$$

A = 農産物に現に使用した化学合成農薬の使用回数

B = 農産物の栽培地の属する地方公共団体（外国の地方公共団体を含む。以下同じ。）の区域において当該農産物に使用される化学合成農薬の平均的な使用回数を考慮して地方公共団体が定める化学合成農薬の使用回数（以下「平均使用回数」という。）

(注) 化学合成農薬削減割合に十分の一未満の端数があるときは、その端数を切り捨てる。

(2) 次の計算式により計算した化学肥料の削減割合（以下「化学肥料削減割合」という。）

$$\text{化学肥料削減割合} = \left[1 - \frac{C}{D} \right] \times 10$$

C = 農産物に現に施用した化学肥料の窒素成分量

D = 農産物の栽培地の属する地方公共団体の区域において当該農産物に施用される化学肥料の平均的な窒素成分量を考慮して地方公共団体が定める化学肥料の窒素成分量（以下「平均窒素成分量」という。）

(注) 化学肥料削減割合に十分の一未満の端数があるときは、その端数を切り捨てる。

- 2 化学合成農薬削減割合を公表する場合には、当該化学合成農薬の削減割合の計算に用いた平均使用回数及び平均使用回数が定められた地方公共団体の名称を併せて公表しなければならない。
- 3 化学肥料削減割合を公表する場合には、現に施用した化学肥料の窒素成分量を農産物識別番号ごとに正確に記録し、その記録を保管し、事実即して公表するとともに、当該化学肥料削減割合の計算に用いた平均窒素成分量及び平均窒素成分量が定められた地方公共団体の名称を併せて公表しなければならない。

第6条 化学合成農薬削減割合及び化学肥料削減割合に関する表示の基準は、次のとおりとする。

事 項	基 準
表示事項	次に掲げる事項のいずれか又はすべてを表示してあること。 (1) 化学合成農薬削減割合 (2) 化学肥料削減割合
表示の方法	化学合成農薬削減割合及び化学肥料削減割合の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 化学合成農薬削減割合 小売業者以外の販売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状、納品書等に、小売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所又は農産物に近接した掲示その他見やすい場所に「化学合成農薬削減割合：○割（対○○平均使用回数比）」と記載すること。 （注）○には整数を、○○には化学合成農薬削減割合の算定に使用した平均使用回数を定めた地方公共団体の名称を記載すること。 (2) 化学肥料削減割合 小売業者以外の販売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状、納品書等に、小売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所又は農産物に近接した掲示その他見やすい場所に「化学肥料削減割合：○割（対○○平均窒素成分量比）」と記載すること。 （注）○には整数を、○○には化学肥料削減割合の算定に使用した平均窒素成分量を定めた地方公共団体の名称を記載すること。
表示禁止事項	表示事項の基準に掲げる事項の内容と矛盾する用語を表示していないこと。

最終改正の改正文（平成28年2月24日農林水産省告示第489号）抄
平成28年3月25日から施行する。