農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の見直しについて (案)

平成19年6月15日 農 林 水 産 省

1 趣旨

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)第10条の規定及び「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」(平成17年8月農林物資規格調査会決定)に基づき、農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格(平成14年7月24日農林水産省告示第1305号)について、標準規格の性格を有するとして、消費者に良質な製品を提供する観点から所要の見直しを行う。

2 内容

農産物缶詰及び農産物瓶詰は、消費者が日常的に使用しており、外見から内容物の品質を確認できないため、消費者保護の観点から標準が必要であり、現在の製造の実情等を踏まえ、農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格について、

- (1) 定義の記載ぶりについて、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰と整合性を図る
- (2) 内容量について、水重量に対する固形物の重量の割合等の基準を削除する等の改正を行う。

農産物缶詰及び農産物瓶詰について

1 規格の位置づけ

農産物缶詰及び農産物瓶詰は、消費者が日常的に使用しており、外見から内容物の品質を確認できないため、消費者保護の観点から標準が必要であり、農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格は「標準規格」として位置づけられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

国内製造工場数	約180]	工場
小売販売額の増減率	約 19%	ん減 (対平成13年比)
	年 次	小売販売額 (億円)
	平成13	6 3 7
	平成 1 4	6 0 1
	平成 1 5	5 7 3
	平成 1 6	5 3 8
	平成 1 7	5 1 5
格付率(平成17年)		2 2 %
・格付数量	19,	500トン
• 生産数量	87,	100トン
他法令等での引用	なし	

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の改正概要

1 定義の変更

(改正内容)

- ・ 「農産物缶詰及び農産物瓶詰」の定義について、その書きぶりを畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格における「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」の定義の書きぶりと 整合性を図る。
- 「充てん液」の定義については、缶又は瓶に充てんする液という一般概念で十分であることから削除する。

(定義)

()(1)()		
用語	改正案	現 行
農産物缶詰及	農産物又はその加工品(調味したも	野菜(食用林産物を含む。)、果実、
び農産物瓶詰	<u>の及び</u> フルーツみつ豆に配合する場	その他の農産物又はそれらの加工品
	合の寒天を含む。) <u>に充てん液を加</u>	<u>(</u> フルーツみつ豆に配合する場合の
	<u>え又は加えないで</u> 、缶又は瓶に密封	寒天を含む。)をそのまま又は充て
	し、加熱殺菌したものをいう。	<u>ん液とともに</u> 、缶又は瓶に密封し、
		加熱殺菌したものをいう。
充てん液	[削る。]	次に掲げるものをいう。
		<u>1</u> 果実を詰めたもの
		<u>(1)</u> 水
		(<u>2</u>) 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。)
		(3) (1)及び(2)を混合したもの
		(4) (1)、(2)又は(3)に砂糖類等を加
		<u>えたもの</u>
		2 果実以外のものを詰めたもの
		<u>(1)</u> 水
		の調味料を加えたもの
		(3) バターソースその他の調味液

参考

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の定義

食肉鳥卵又はその加工品(調味、ばい焼又は塩漬したものを含む)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。

2 規格の変更

(1) たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰 (改正内容)

- ・ 全形及び2つ割りの内容物の品位について、現行の点数制を他の規格との整合性 を図る観点から評価方法を改める。
- ・ 食品添加物以外の原材料について、商品のバリエーションの観点から薄切りのも のに使用する場合、一般的に調味料として使用されるものを認める。
- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点から調味料をポジ化する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。
- ・ 第2項規定は、評価方法を改めることから削除する。

ア規格

			改	正案		現	行	
			特級	上級	標準	特級	上級	標準
内	全	香味	香味が優良	香味が良好	香味がおお	次項の基準	次項の基準	次項の基準
容	形		であり、か	であり、か	むね良好で	により採点	により採点	により採点
物	及		つ、異味異	つ、異味異	あり、かつ、	した結果、	した結果、	した結果、
0	び		<u>臭がないこ</u>	<u>臭がないこ</u>	異味異臭が	平均点が	平均点が	平均点が
品	2		<u> </u> と。	と。	ないこと。	4. 0点以	3. 0点以	2. 0点以
位	つ	肉質	太く厚肉で	<u>同左</u>	おおむね太	上で、形態	上で、形態	上で、1点
	割		あり、かつ、		く厚肉であ	及び肉質の	及び肉質の	の項目がな
	り		適当な軟ら		り、かつ、	項目が 4 点	項目が3点	く、かつ、
			かさを有し		<u>おおむね適</u>	以上であ	以上であ	特級及び上
			ているこ		当な軟らか	り、形態及	り、形態及	級に該当し
			<u>と。</u>		さを有して	び肉質の項	び肉質の項	ないもので
					<u>いること。</u>	<u>目以外の項</u>	<u>目以外の項</u>	<u>あること。</u>
		形態	根元の切取	<u>同左</u>	根元の切取	目に2点又	<u>目に1点の</u>	
			りの状態が		りの状態が	は1点の項	項目がな	
			良好であ		<u>おおむね良</u>	<u>目がないも</u>	く、かつ、	
			り、その切		好であり、	のであるこ	特級に該当	
			取面に空洞		その切取面	<u>と。</u>	しないもの	
			の露出がな		に空洞の露		であるこ	
			く、形が整		出がほとん		<u>と。</u>	
			っており、		どなく、形			
			節間が短		がおおむね			
			く、かつ、		整ってお			
			切断の状態		り、節間が			
			が良好なも		おおむね短			
			の (2つ割		く、かつ、			
			りに限る。)		切断の状態			
			であるこ		がおおむね			

と。 良好なもの (2つ割りに限る。)であること。 であること。 直有の色沢 固有の色沢がまおむねらこと。 が優良であること。 がおおむねらと。 他の 1 液が清 同左 おむね清 澄で浮遊
であること。 固有の色沢 固有の色沢 固有の色沢 が優良であが良好であがおおむねること。 がおおむね良好であること。 0他の 1 液が清 同左 1 液がお
虚の色沢 固有の色沢 固有の色沢 が優良でありであり がおおむねり ること。 良好であるり さと。 こと。 他の 1 液が清 同左 1 液がおり
固有の色沢 が優良であ が優良であ ること。固有の色沢 が良好であ ること。 と。がおおむね 良好である こと。他の 1 液が清 回左1 液がお
が優良であること。 が良好である日と。 000 1 2 1 2 1 2 1 3 1 4 1 5 1 6 1 6 1 6 1 7 1 6 1 7 1 8 1 8 1 9 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
ること。 ること。 良好であること。 他の 1 液が清 同左 1 液がお
他の 1 液が清 同左 1 液がお
他の 1 液が清 同左 1 液がお
一
物及び沈 澄で浮遊
<u>でん物が</u> <u>物及び沈</u>
なく、か でん物が
<u>つ、液が</u> <u>ほとんど</u>
<u>黄色又は</u> <u>なく、か</u>
黄褐色を
帯びてい 淡黄色又
<u>ること。</u> <u>は淡黄褐</u>
<u>2</u> <u>あま皮</u> <u>色を帯び</u>
<u>の除去が</u> <u>ているこ</u>
<u>良好であ</u> <u>と。</u>
<u>り、損傷</u> <u>2 あま皮</u> (2 かま皮)
<u>がなく、</u> <u>の除去が</u>
かつ、最おおむね
<u>大のもの</u> <u>良好であ</u>
の重量が り、損傷 最小のも がほとん
<u>の2倍未</u> <u>かつ、最</u> **でなる
<u>満である</u> <u>大のもの</u> こと。 の重量が
3 きょう
強物がほ のの重量
<u>とんどな</u> <u>の2倍以</u>
<u>いこと。</u> <u>上2.5</u>
<u>・ </u>
<u>あるこ</u>
<u>z.</u>
<u></u> <u>3 きょう</u>

	切	内型香内型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型大型 <th>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。</th> <th> 味色及液 形及肉</th> <th>していないこと。 4 浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 5 水煮のものにあっては、液のpHが4.0以上であること。 1 形及び厚さがおおむね整っていること。 2 おおむね適当な軟らかさを有していること。 1 損傷あるものの重量が固形量の5</th>	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。	味色及液 形及肉	していないこと。 4 浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 5 水煮のものにあっては、液のpHが4.0以上であること。 1 形及び厚さがおおむね整っていること。 2 おおむね適当な軟らかさを有していること。 1 損傷あるものの重量が固形量の5
原	食	<u>る。)</u>	次に掲げるもの以外のものを使用して		次に掲げるもの以外のものを使用して
材料	3日添加物以外の原材料		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		いないこと。 1 たけのこ 2 食塩 3 しょうゆ - (薄切り味付のものに使用する場合に 4 砂糖類

	<u>る。)</u> <u>5 クリームソース等の調味</u> <u>液</u>	 砂糖、ぶどう糖、果糖、 限る。) ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖 動植物の抽出濃縮物 たん白加水分解物
食	次に掲げるもの以外のものを使用して	次に掲げるもの以外のものを使用して
品	いないこと。	いないこと。
添	1 [略]	1 p H調整剤
加		クエン酸
物	2 調味料	2 調味料
	L-グルタミン酸ナトリウム、コ	
	ハク酸ナトリウム、5'ーイノシン	
	酸二ナトリウム、5'ーグアニル酸	
	二ナトリウム及び5'ーリボヌクレ	
	<u>オチドニナトリウム</u>	
内 容	表示重量に適合していること。_	1 表示重量に適合していること。
<u>量</u>		2 固形量及び内容総量が別表1に適
		合していること。

イ 採点の基準

545	
	現行
2 前項	[の規格における採点の基準は、次のとおりとする。
事項	採点の基準
香味、	1 香味及び固有の色沢が良好であり、かつ、液が清澄で浮遊物及び沈でん物
色 沢	がなく、液が黄色又は黄褐色を帯びていて、液のpHが4.6以上のものは、
及 び	その程度により、5点又は4点とする。
<u>液</u>	2 香味及び固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、液がおおむね清澄で浮
	遊物及び沈でん物がほとんどなく、液が淡黄色又は淡黄褐色を帯びていて、
	液のpHが4.4以上4.6未満のものは、3点とする。
	3 香味若しくは固有の色沢が劣るもの、液が混濁しているもの、液に浮遊物
	若しくは沈でん物が目立つもの、液が無色のもの又は液のpHが4.2以上
	4. 4未満のものは、2点とする。
	4 香味若しくは固有の色沢が著しく劣るもの、液が著しく混濁しているもの、
	液に浮遊物若しくは沈でん物が著しく目立つもの、液の p H が 4. 2 未満の
	もの又は異味異臭があるものは、1点とする。
形態	1 根元の切取りの状態が良好で、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っ
	2 前項 事項 香色及液

及 び	ており、節間が短く、太く厚肉であり、適当な軟らかさを有し、切断の状態
肉質	が良好なもの(2つ割りに限る。)は、その程度により、5点又は4点とする。
	2 根元の切取りの状態がおおむね良好で、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、おおむね太く厚肉
	であり、おおむね適当な軟らかさを有し、切断の状態がおおむね良好なもの
	(2つ割りに限る。) は、3点とする。
	3 根元の切取りの状態が不良なもの、その切取面に空洞の露出が目立つもの、
	形が整っていないもの、節間が長いもの、細く薄肉であるもの又は適当な軟
	らかさを有しないものであり、切断の状態が不良なもの(2つ割りに限る。)
	<u>は、2点とする。</u>
	4 根元の切取りの状態が著しく不良なもの、その切取面に空洞の露出が著し
	く目立つもの、形が著しく整っていないもの、節間が著しく長いもの、著し
	く細く薄肉であるもの、硬いもの又は著しく軟らかいものであり、切断の状
	態が著しく不良なもの又は縦に2つに切断していないもの(2つ割りに限る。)
	は、1点とする。
その	1 あま皮の除去が良好で、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のも
他 の	のの重量の2倍未満のものは、5点とする。
事項	2 あま皮の除去がおおむね良好で、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倍未満のものは、その程度により、4点
	又は3点とする。
	3 あま皮の除去が不良なもの、損傷が目立つもの又は最大のものの重量が最
	小のものの重量の2.5倍以上2.7倍未満のものは、2点とする。
	4 あま皮の除去が著しく不良なもの、損傷が著しく目立つもの、最大のもの
	の重量が最小のものの重量の2.7倍以上のものは、1点とする。

(2) たけのこ大型缶詰 (改正内容)

- ・ 全形(傷を除く。)及び2つ割りの内容物の品位について、現行の点数制を他の 規格との整合性を図る観点から評価方法を改める。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。
- ・ 表示について、一括表示によらない弾力的な記載方法が可能となるよう改める。
- ・ 第2項規定は、評価方法を改めることから削除する。

ア 規格の品質

			改	正案		現	行	
			特級	上級	標準	特級	上級	標準
内	全	<u>香味</u>	香味が優良	香味が良好	香味がおお	次項の基準	次項の基準	次項の基準
容	形		であり、か	であり、か	むね良好で	により採点	により採点	により採点
物	$\overline{}$		つ、異味異	つ、異味異	あり、かつ、	した結果、	した結果、	した結果、

\mathcal{O}	傷		臭がないこ	臭がないこ	異味異臭が		平均点が	平均点が	平均点が	
品	を		<u> と。</u>	<u>と。</u>	ないこと。		4. 0点以	3. 0点以	2. 0点以	
位	除	肉質	太く厚肉で	同左	おおむね太		上で、形態	上で、形態	上で、1点	
	<		あり、かつ、		く厚肉であ		及び肉質の	及び肉質の	の項目がな	
)		適当な軟ら		り、かつ、		項目が4点	項目が3点	く、かつ、	
			かさを有し		<u>おおむね適</u>		以上であ	以上であ	特級及び上	
			ているこ		当な軟らか		り、形態及	り、形態及	級に該当し	
			<u> と。</u>		さを有して		び肉質の項	び肉質の項	ないもので	
					いること。		目以外の項	目以外の項	あること。	
		形態	根元の切取	同左	根元の切取		目に2点又	目に1点の		
			りの状態が		りの状態が		は1点の項	項目がな		
			良好であ		<u>おおむね良</u>		目がないも	く、かつ、		
			り、その切		好であり、		のであるこ	特級に該当		
			取面に空洞		その切取面		と。	しないもの		
			の露出がな		に空洞の露			であるこ		
			く、形が整		出がほとん			と。		
			っており、		どなく、形					
			かつ、節間		がおおむね					
			が短いもの		整ってお					
			であるこ		り、かつ、					
			と。		節間がおお					
					むね短いも					
					のであるこ					
		<i>t</i> >=			<u> </u>					
		<u>色沢</u>		固有の色沢						
				が良好であ						
			<u>ること。</u>	<u>ること。</u>						
		7. 114 1	1 流ぶ油	⊟+	こと。					
		<u>その他の</u> 東西	<u>1</u> 液が清	同左	<u>1</u> 液がお おむね清					
		<u>事項</u>	<u>澄で浮遊</u> 物及び沈		<u>おびね俑</u> 澄で浮遊					
			<u>初及び花</u> でん物が		物及び沈					
			ないこ		<u> </u>					
			<u>ک</u> .		ほとんど					
			<u>。</u> 		ないこ					
			<u>の除去が</u>		<u>ک</u> .					
			良好であ		<u>こ。</u> 2 あま皮					
			り、損傷		<u>の</u> 除去が					
			がなく、		おおむね					
			かつ、最		良好であ					
ı	1	1		ı		İ	•	·	ı	1

		大のもの		り、損傷			
		の重量が		がほとん			
		最小のも		どなく、			
		のの重量		かつ、最			
		の2倍未		大のもの			
		満である		の重量が			
		こと。		最小のも			
		<u>3</u> きょう		<u>のの重量</u>			
		雑物がほ		の2倍以			
		<u>とんどな</u>		上2.5			
		いこと。		倍未満で			
				<u>あるこ</u>			
				<u> </u>			
				3 きょう 雑物がほ			
				性初かはとんどな			
				いこと。			
	内容物の	4. 3以上	4. 1以上				
	рН		4. 3未満				
	_		であること。				
2	香味	<u>_</u>	香味が良好	香味がおお	_	次項の基準	次項の基準
つ			であり、か	むね良好で		により採点	により採点
割			つ、異味異	あり、かつ、		した結果、	した結果、
り				異味異臭が		平均点が	平均点が
			· -	ないこと。			2. 0点以
	<u>肉質</u>	<u> </u>	太く厚肉で				
			\ <u></u>	く厚肉であ		及び肉質の	
			適当な軟ら			項目が3点	
				おおむね適		以上であれ、影響を	
			<u>と。</u>	<u>当な軟らか</u> さを有して		り、形態及び肉質の項	
				いること。		目以外の項	
	形態	_	根元の切取	根元の切取		目に1点の	<u></u>
		_		りの状態が		項目がない	
				おおむね良		ものである	
			り、その切			こと。	
			取面に空洞	その切取面			
			の露出がな	に空洞の露			
			く、形が整	出がほとん			
			っており、	どなく、形			

		節間が短	がおおむね		ĺ
		く、かつ、	整ってお		
		切断の状態	り、節間が		
		<u>が良好なも</u>	おおむね短		
		のであるこ	く、かつ、		
		<u> と。</u>	切断の状態		
			がおおむね		
			良好なもの		
			であるこ		
			<u> と。</u>		
<u>色沢</u>		固有の色沢	固有の色沢		
		が良好であ	がおおむね		
		<u>ること。</u>	良好である		
			<u>こと。</u>		
その他の	<u>_</u>	1 液が清	<u>1</u> 液がお		
事項		澄で浮遊	おむね清		
		物及び沈	澄で浮遊		
		でん物が	物及び沈		
		<u>ないこ</u>	でん物が		
		<u>と。</u>	ほとんど		
		<u>2</u> <u>あま皮</u>	ないこ		
		の除去が			
		良好であ	<u>2</u> <u>あま皮</u>		
		り、損傷	の除去が		
		<u>がなく、</u>	おおむね		
		<u>かつ、最</u>	良好であ		
		大のもの			
		の重量が	がほとん		
		最小のも			
		のの重量			
		の2倍未			
		満である			
		<u>こと。</u>	<u>最小のも</u>		
		<u>3</u> きょう			
		雑物がほ			
		<u>とんどな</u>			
		いこと。	倍未満で		
			あるこ		
			<u> と。</u>		
			<u>3</u> きょう	ļ	

ı	l I	+// 4/ 22 2 =	I	
		雑物がほ		
		<u>とんどな</u>		
		いこと。		
	内容物の	<u>4. 1以上</u> <u>3. 9以上</u>		
	<u>рН</u>	であること。 4. 1未満		
		であること。		
傷	香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭が	<u>香</u>	1 香味が良好であり、かつ、異味異
`		ないこと。	<u>味、</u>	臭がないこと。
先	肉質	1 傷、先及び切の場合にあっては、	色 沢	2 固有の色沢が良好であること。
`		おおむね太く厚肉であること。	及び	3 液が混濁していないこと。
切		2 おおむね適当な軟らかさを有して	液	4 浮遊物及び沈でん物がほとんどな
及		 いること。_		いこと。
び	形態	 1 傷の場合		 5 液のpHが4.0以上であること。
筒		(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	形態	1 傷の場合
		露出がほとんどなく、形がおおむ		
				良好であり、その切取面に空洞の
		く、かつ、欠損部の整形の状態が		露出がほとんどなく、形がおおむ
		おおむね良好であること。		ね整っており、節間がおおむね短
		(2) 欠損部の長さが原形の高さの3		く、おおむね太く厚肉であり、お
		分の1未満であること。		おむね適当な軟らかさを有し、か
		2 先及び切の場合		つ、欠損部の整形の状態がおおむ
		形がおおむね整っており、節間が		ね良好であること。
		おおむね短く、かつ、切断の状態が		(2) 欠損部の長さが原形の高さの3
		おおむね良好であること。		分の1未満であること。
		3 筒の場合		2 先及び切の場合
		根元の切取りの状態がおおむね良		形がおおむね整っており、節間が
		好であり、かつ、形がおおむね整っ		おおむね短く、おおむね太く厚肉で
		ていること。		あり、おおむね適当な軟らかさを有
	色沢	固有の色沢が良好であること。		し、かつ、切断の状態がおおむね良
	<u>こい</u> その他の	1 液が混濁していないこと。		好であり、切にあっては輪切りであ
	事項	2 あま皮の除去がおおむね良好であ		<u>気にあり、動にありては抽動りてあ</u> ること。
	<u> </u>	り、損傷がほとんどなく、かつ、最		3 筒の場合
		大のものの重量が最小のものの重量		根元の切取りの状態がおおむね良
		の2. 5倍未満であること。		がで、形がおおむね整っており、か
				一 好 C、 形がわれむね 壁 つ C おり、 が つ、 おおむね 適当な軟らかさを有し
	内容物の	3 きょう雑物がほとんどないこと。 3.9以上であること。		つ、わわむね適当な戦らかさを有していること。
		<u>3. 3以上(めること。</u>	エ の	
	<u>Hq</u>			1 あま皮の除去がおおむね良好であ
			他の	り、かつ、損傷がほとんどないこと。
			事項	<u>2</u> 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。
異物	前条の規格の異物と同じ。	前条第1項の規格の異物と同じ。
<u>内容</u>	前条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。
<u>量</u>		2 固形量及び内容総量が別表2に適
		<u>合していること。</u>

イ 規格の表示

	改正案		現行			
<u>表</u>	1 次の事項を表示してあること。	<u>=</u>	1 次の事項を一括して表示してあること。			
<u>示</u>	(1) [略]	<u>括</u>	(1) 名称			
<u>事</u>	(2) [略]	<u>表</u>	(2) 形状			
<u>項</u>	(3) [略]	示	(3) 大きさ(全形、傷、先及び切のものに限			
		<u>事</u>	る。)			
	(4) [略]	項	(4) 内容個数 (全形のものに限る。)			
	(5) [略]		(5) 原材料名			
	(6) [略]		(6) 固形量			
	(7) [略]		(7) 内容総量			
	(8) [略]		(8) 賞味期限			
	(9) [略]		(9) 保存方法			
	(10) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称		(10) 製造業者又は販売業者(輸入品にあって			
	及び住所		は、輸入業者)の氏名又は名称及び住所			
	2 内面塗装缶以外を使用した缶詰にあって		2 内面塗料缶以外を使用した缶詰にあっては、			
	は、1に規定するもののほか、使用上の注意		1に規定するもののほか、使用上の注意 <u>を一</u>			
	を表示してあること。		<u>括して</u> 表示してあること。			
	3 販売業者が製造業者又は輸入業者との合					
	意等により製造業者又は輸入業者に代わって					
	その品質に関する表示を行うこととされてい					
	る場合にあっては、1の400に代えて、販売業					
	者の氏名又は名称及び住所を表示してあるこ					
	<u> </u>					
	4 輸入品にあっては、1に規定するものの		3 輸入品にあっては、1に規定するもののほ			
	ほか、原産国名を表示してあること。		か、原産国名を <u>一括して</u> 表示してあること。			
表	1 表示事項の項の1の(1)から(10)までに掲げ	表	1 <u>一括表示事項の項の1の(1)から(9)</u> までに掲			
示	る事項及び同項の2の使用上の注意の表示	示	げる事項及び同項の2の使用上の注意の表示			
0)	は、次に規定する方法により行われているこ	0	は、次に規定する方法により行われているこ			
方	と。	方	と。			
法	(1) [略]	法	(1) 名称			
			「たけのこ水煮」と記載すること。			
	(2) [略]		(2) 形状			
			全形にあっては「全形」と、2つ割りに			

(3) 大きさ及び内容個数

全形にあってはその大きさを<u>別表1</u>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、傷にあってはその大きさを<u>別表1</u> に掲げる区分による大きさを表す記号により記載し、先にあってはその大きさを<u>別表</u> 2に掲げる区分による高さを表す記号により記載し、切にあってはその大きさを<u>別表</u> 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) [略]

(5) 「略]

(6) 「略]

(7) 賞味期限

賞味期限(定められた方法により保存 した場合において、期待されるすべての品 質の保持が十分に可能であると認められる あっては「2つ割り」と、傷にあっては「傷」と、先にあっては「先」と、切にあっては「切」と、筒にあっては「筒」と記載すること。ただし、2つ割りにあっては、「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

全形にあってはその大きさを<u>別表3</u>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、傷にあってはその大きさを<u>別表3</u>に掲げる区分による大きさを表す記号により記載し、先にあってはその大きさを<u>別表4</u>に掲げる区分による高さを表す記号により記載し、切にあってはその大きさを<u>別表5</u>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、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に 占める重量の割合の多いものから順に、 「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。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の 割合の多いものから順に、食品衛生法施 行規則(昭和23年厚生省令第23号) 第21条第1項第1号ホ及び第2号、第 11項並びに第12項の規定に従い記載 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) 賞味期限

賞味期限(定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期

期限を示す年月日をいう。ただし、当該期 限を超えた場合であっても、これらの品質 が保持されていることがあるものとする。) を、次に定めるところにより記載すること。

ア「略〕

イ [略]

(8) 「略]

(9) 「略]

(ii) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称 及び住所

製造業者又は輸入業者(販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示を行うこととされている場合にあっては、当該販売業者)のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載すること。

2 <u>表示事項の項</u>に規定する事項の表示は、 <u>次に定めるところ</u>により、缶の胴部又は送り 限を示す年月日をいう。ただし、当該期限 を超えた場合であっても、これらの品質が 保持されていることがあるものとする。<u>以</u> 下同じ。) を、次に定めるところにより記載 すること。

ア次の例のいずれかにより記載すること。

- (ア) 平成13年9月
- (1) 13.9
- (†) 2001.9
- (I) 01.9
- (1) 1309
- (1) 0109

イ アの規定にかかわらず、次の例のいず れかにより記載することができる。

- (7) 平成13年9月1日
- (1) 13.9.1
- (†) 2001.9.1
- (I) 01.9.1
- (1) 130901
- (1) 010901
- (8) 保存方法

製品の特性に従って、「直射日光を避け、 常温で保存すること」、「常温で保存するこ と」等と記載すること。ただし、常温で保 存するものにあっては、常温で保存する旨 を省略することができる。

(9) 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。

2 <u>一括表示事項の項</u>に規定する事項の表示は、 <u>別記様式</u>により、缶の胴部又は送り状に<u>して</u>

	状に <u>しなければならない</u> 。		<u>あること</u> 。
	(1) 表示は、別記様式によりすること。た		
	だし、表示事項を別記様式による表示と同		
	等程度に分かりやすく一括して表示する場		
	<u>合は、この限りでない。</u>		
	(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景		
	の色と対照的な色とすること。		
	(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z		
	8305 (1962) に規定する8ポイン		
	トの活字以上の大きさの統一のとれた活字		
	<u>とすること。</u>		
表	次に掲げる事項は、これを表示していないこ	表	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。
示	と。	示	
禁	[削る。]	禁	(<u>1)</u> 「 <u>天然」、「自然」の用語</u>
止	[削る。]	止	(2) 「純正」その他純粋であることを示す用
事		事	<u>語</u>
項	[削る。]	項	(3) 「生」、「フレッシュ」その他新鮮である
			ことを示す用語
	(<u>1)</u> 表示事項の項の規定により表示してあ		(4) <u>一括表示事項の項</u> の規定により表示して
	る事項の内容と矛盾する用語		ある事項の内容と矛盾する用語
	<u>(2)</u> [略]		(<u>5)</u> その他内容物を誤認させるような文字、
			絵、写真その他の表示

ウ 採点の基準

, ,,,,,,,				
改正案		現 行		
[削る。]	2 前項	2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。		
	事項	採点の基準		
	香味、	1 香味及び固有の色沢が良好であり、かつ、液が清澄で浮遊物及び沈でん物		
	色 沢	がなく、液のpHが4.3以上のものは、その程度により、5点又は4点と		
	<u>及び</u>	<u>する。</u>		
	<u>液</u>	2 香味及び固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、液がおおむね清澄で浮		
		遊物及び沈でん物がほとんどなく、液のpHが4.1以上4.3未満のもの		
		は、3点とする。		
		3 香味若しくは固有の色沢が劣るもの、液が混濁しているもの、液に浮遊物		
		者しくは沈でん物が目立つもの又は液のpHが3.9以上4.1未満のもの		
		は、2点とする。		
		4 香味若しくは固有の色沢が著しく劣るもの、液が著しく混濁しているもの、		
		液に浮遊物若しくは沈でん物が著しく目立つもの、液の p H が 3. 9 未満の		
		もの又は異味異臭があるものは、1点とする。		
	形態	1 根元の切取りの状態が良好で、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っ		

及 び	ており、節間が短く、太く厚肉であり、適当な軟らかさを有し、切断の状態				
肉質	が良好なもの(2つ割りに限る。)は、その程度により、5点又は4点とする。				
	2 根元の切取りの状態がおおむね良好で、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、おおむね太く厚厚				
	であり、おおむね適当な軟らかさを有し、切断の状態がおおむね良好なもの				
	(2つ割りに限る。) は、3点とする。				
	3 根元の切取りの状態が不良なもの、その切取面に空洞の露出が目立つもの				
	形が整っていないもの、節間が長いもの、細く薄肉であるもの又は適当な				
	らかさを有しないものであり、切断の状態が不良なもの(2つ割りに限る。)				
	<u>は、2点とする。</u>				
	4 根元の切取りの状態が著しく不良なもの、その切取面に空洞の露出が著				
	- <u>く</u> 目立つもの、形が著しく整っていないもの、節間が著しく長いもの、著し				
	く細く薄肉であるもの、硬いもの又は著しく軟らかいものであり、切断の				
	態が著しく不良なもの又は縦に2つに切断していないもの(2つ割りに限る。)				
	は、1点とする。				
その	1 あま皮の除去が良好で、かつ、損傷がないものは、5点とする。				
他 の	2 あま皮の除去がおおむね良好で、かつ、損傷がほとんどないものは、その				
事項	程度により、4点又は3点とする。				
	3 あま皮の除去が不良なもの又は損傷が目立つものは、2点とする。				
	4 あま皮の除去が著しく不良なもの、損傷が著しく目立つもの又は最大の				
	のの重量が最小のものの重量の2.5倍以上のものは、1点とする。				

(3) アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰 (改正内容)

- ・ 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。
- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点から調味料をポジ化する。また、pH調整剤について使用実態を踏まえ「クエン酸三ナトリウム」を追加する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改正案	現行
原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな
材	物以外の	こと。	いこと。
料	原材料	1 [略]	1 アスパラガス
		2 [略]	2 食塩
		3 砂糖類	3 砂糖類
			砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖
			液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、
			砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果
			糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖

焦	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次り	こ掲げるもの以外のものを使用していな
牧	勿	こと。	いこ	こと。
		1 調味料	1	調味料
		L - グルタミン酸ナトリウム、コハク酸		
		ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウ		
		ム、5'ーグアニル酸二ナトリウム及び5		
		<u>' ーリボヌクレオチドニナトリウム</u>		
		2 p H調整剤	2	p H調整剤
		クエン酸 <u>、クエン酸三ナトリウム</u> 、DL		クエン酸、D L ーリンゴ酸及びD L ー
		-リンゴ酸及びD L -リンゴ酸ナトリウム	リ	ンゴ酸ナトリウム
		3 [略]	3	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
異物		第3条の規格の異物と同じ。	第:	3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	<u>量</u>	第3条の規格の内容量と同じ。	1	表示重量に適合していること。
			2	固形量及び内容総量が別表6に適合し
			て	<u>いること。</u>
容器の	の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	第:	3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(4) スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰 (改正内容)

- ・ 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。
- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点から調味料をポジ化する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改正案	現 行
原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな
材	物以外の	こと。	いこと。
料	原材料	1 [略]	1 スイートコーン
		2 砂糖類	2 砂糖類
			砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖
			液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、
			砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果
			糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖
		3 [略]	3 でん粉 (クリームスタイルに限る。)
		4 [略]	4 食塩
	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな
	物	こと。	いこと。
		1 調味料	1 調味料
		Lーグルタミン酸ナトリウム、コハク酸	

	ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウ	
	<u>ム、5'ーグアニル酸二ナトリウム及び5</u>	
	<u>' -リボヌクレオチドニナトリウム</u>	
	2 [略]	2 p H調整剤
		クエン酸
異物	第3条の規格の異物と同じ。	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。
		2 ホールカーネルにあっては、固形量及
		び内容総量が別表7に適合していること。
		ただし、充てん液を加えていないもの(以
		下「ドライパック」という。) にあっては、
		内容物が十分に詰められていること。
		3 クリームスタイルにあっては、内容量
		が別表8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、内面塗装缶であ	1 缶詰のものにあっては、 $内面塗料缶で$
	って、密封が完全で、適当な真空度を保持	あって、密封が完全で、適当な真空度を
	しており、かつ、外観及び缶の内面の状態	保持しており、かつ、外観及び缶の内面
	が良好であること。	の状態が良好であること。
	2 [略]	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。

(5) グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰 (改正内容)

- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点から調味料をポジ化する。また、pH調整剤について使用実態を踏まえ「クエン酸三ナトリウム」を追加するとともに、「賦形剤」を「製造用剤」に改める。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改正案	現行
原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな
材	物	こと。	いこと。
料		1 調味料	1 調味料
		L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸	
		ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウ	
		<u>ム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5</u>	
		<u>' -リボヌクレオチドニナトリウム</u>	
		2 p H調整剤	2 p H調整剤
		クエン酸 <u>、クエン酸三ナトリウム</u> 、D L	クエン酸、DLーリンゴ酸及びDLー

	-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム	リンゴ酸ナトリウム
	3 <u>製造用剤</u>	3 <u>賦形剤</u>
	乳酸カルシウム及び塩化カルシウム	乳酸カルシウム及び塩化カルシウム
	4 [略]	4 着色料
		食用青色1号及び食用黄色4号
異物	第3条の規格の異物と同じ。	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。
		2 固形量及び内容総量が別表9に適合し
		<u>ていること。</u>
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(6) あずき缶詰又はあずき瓶詰

(改正内容)

- ・ 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。
- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点及び使用実態を踏まえ、甘味料を削除し、製造用剤として「乳酸カルシウム及び塩化カルシウム」を追加する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改正案	現 行
原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな
材	物以外の	こと。	いこと。
料	原材料	1 [略]	1 小豆
		2 砂糖類	2 砂糖類
			砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖
			液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、
			砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果
			糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖
		3 [略]	3 食塩
		4 [略]	4 小麦粉
		5 [略]	5 ゼラチン
		6 [略]	6 でん粉
	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな
	物	こと。	いこと。
		1 [略]	1 酸味料
			クエン酸及びフィチン酸
		2 [略]	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
		3 [略]	3 品質改良剤
			ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸

		ナトリウム
	4 製造用剤	4 甘味料
	乳酸カルシウム及び塩化カルシウム	酵素処理ステビア及びステビア抽出物
異物	第3条の規格の異物と同じ。	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。
		2 内容量が別表10に適合しているこ
		<u>Ł.</u>

(7) 大豆缶詰又は大豆瓶詰

(改正内容)

- ・ 食品添加物以外の原材料について、商品のバリエーションの観点から一般的に調味料として使用されるものを認める。
- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点及び使用実態を踏まえ、「賦 形剤」を「製造用剤」に改め、「塩化カルシウム」を追加する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改正案		現 行
<u> </u>	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次し	に掲げるもの以外のものを使用していた
t	物以外の	<u>- 2 </u>	V)3	<u>こと。</u>
+	原材料	1 大豆	1	<u>大豆</u>
		2 調味料	2	<u>食塩</u>
		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		
		<u>するもの</u>		
		3 香辛料	3	<u>食酢</u>
		<u>4</u> クリームソース等の調味液	<u>4</u>	<u>しょうゆ</u>
			5	砂糖類
				砂糖、ぶどう糖、果糖、
			\$	ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶ
			<u>ناح</u>	ごう糖液糖、高果糖液糖、 (味 を
				り糖混合ぶどう糖果糖液糖 <u>のものに</u>
			<u> </u>	砂糖混合果糖ぶどう糖液 使用する
			糖	<u> </u>
			6	<u>みりん</u> <u>る。)</u>
			<u>7</u>	<u>酒</u>
			8	動植物の抽出濃縮物
			9	たん白加水分解物 ―
		次の掲げるもの以外のものを使用していない		
	物	こと。	113	こと。

	1 [略]	1 p H調整剤
		クエン酸
	2 製造用剤	2 賦形剤
	乳酸カルシウム及び塩化カルシウム	乳酸カルシウム
異物	第3条の規格の異物と同じ。	<u>第3条第1項</u> の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。
		2 固形量及び内容総量が別表9に適合し
		ていること。ただし、ドライパックにあ
		っては、内容物が十分に詰められている
		<u>こと。</u>
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(8) マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰 (改正内容)

- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点から調味料をポジ化する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改正案	現行
原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな
材	物	こと。	いこと。
料		1 調味料	1 調味料
		L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸	
		ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウ	
		<u>ム、5'-グアニル酸ニナトリウム及び5</u>	
		<u>' -リボヌクレオチドニナトリウム</u>	
		2 [略]	2 p H調整剤
			クエン酸
		3 [略]	3 品質改良剤
			ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸
			ナトリウム
		4 [略]	4 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
異物	勿	第3条の規格の異物と同じ。	<u>第3条第1項</u> の規格の異物と同じ。
内容	<u>量</u> 容	第3条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。
			2 固形量及び内容総量が別表11に適合
			<u>していること。</u>
容器	器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(9) えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰

(改正内容)

- ・ 食品添加物以外の原材料について、商品のバリエーションの観点から一般的に調味料として使用されるものを認める。
- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点から調味料をポジ化する。また、pH調整剤について使用実態を踏まえ「クエン酸三ナトリウム」を追加する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改正案	現行
原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな
材	物以外の	こと。	いこと。
料	原材料	<u>1</u> <u>えのきたけ</u>	<u>1</u> えのきたけ
		2 調味料	<u>2</u> しょうゆ
		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	
		<u>するもの</u>	
		3 香辛料	3 砂糖類
			砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖
			液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、
			砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果
			糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及
			び水あめ
		<u>4</u> <u>クリームソース等の調味液</u>	4 食塩
			<u>5</u> <u>みりん</u>
			6
			7 動植物の抽出濃縮物
	A 11 × 1		8 たん白加水分解物
		次に掲げるもの以外のものを使用していない	
	物		VIZ E
		1 調味料	1 調味料
		Lーグルタミン酸ナトリウム、コハク酸	
		ナトリウム、5'-イノシン酸ニナトリウ	
		<u>ム、5'ーグアニル酸ニナトリウム及び5</u>	
		<u>' ーリボヌクレオチドニナトリウム</u> 2 pH調整剤	2 p H調整剤
		2 p n 調整剤 クエン酸 <u>、クエン酸三ナトリウム</u> 、D L	2 p n 調整用 クエン酸、D L ーリンゴ酸及びD L ー
		- リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム	リンゴ酸ナトリウム
		3 [略]	3 酸化防止剤
		. O Fwh7	Lーアスコルビン酸及びLーアスコル
			ビン酸ナトリウム
Щ			

異物	第3条の規格の異物と同じ。	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。
		2 内容量が別表10に適合しているこ
		<u> と。</u>
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(10) なめこ缶詰又はなめこ瓶詰 (改正内容)

- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点から調味料をポジ化する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改正案	現行
原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな
材	物	こと。	いこと。
料		1 調味料	1 調味料
		L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸	
		ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウ	
		ム、5'ーグアニル酸二ナトリウム及び5	
		<u>' -リボヌクレオチドニナトリウム</u>	
		2 [略]	2 p H調整剤
			クエン酸
異物	勿	第3条の規格の異物と同じ。	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容	<u>量</u> 容	第3条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。
			2 固形量及び内容総量が別表12に適合
			<u>していること。</u>
容器	器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(11) みかん缶詰又はみかん瓶詰及びパインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰 (改正内容)

- ・ 充てん液の種類については、農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準で担保されることから当該規定を削除し、充てん液に糖類を加えたものの可溶性固形分を10%以上とする。
- ・ 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。
- 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

ア みかん缶詰又はみかん瓶詰 (充てん液の種類)

	改正案		現 行
可溶	充てん液に砂糖	充 て	充てん液の種類は、次の表の左欄に掲げるものとし、使用した充てん液
性固	類を加えたもの	ん液	の種類に応じ、製品の可溶性固形分は、同表の右欄に適合していること。

形分	にあっては、1	の 種	<u> 充てん液の種類</u>	可溶性固形分
	0%以上である	<u>類 及</u>	1 水 $($ 水に果実の搾汁を加えたもので、	_
	<u> </u>	<u>び</u> 可	果実の搾汁の容量が水の容量以下のも	
		溶 性	のを含む。)、果実の搾汁又は果実の搾	
		固 形	汁に水を加えたもので、果実の搾汁の	
		分	容量が水の容量を超えるもの	
			<u>2</u> 次の(1)から(4)までの区分ごとに、水	
			(水に果実の搾汁を加えたもので果実	
			の搾汁の容量が水の容量以下のものを	
			含む。) に砂糖類を加えたもの、果実の	
			搾汁に砂糖類を加えたもの又は果実の	
			搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁	
			の容量が水の容量を超えるものに砂糖	
			類を加えたもの	
			(<u>1</u>) エキストラライトシラップ	10%以上14%未満
			<u>(2)</u> <u>ライトシラップ</u>	14%以上18%未満
			<u>(3)</u> ヘビーシラップ	18%以上22%未満
			(<u>4</u>) エキストラヘビーシラップ	22%以上

(充てん液の種類以外)

	(元(701区~71里景を7717)						
		改正案	現行				
そ(の他の事	1 液(充てん液に果実の搾汁 <u>(濃縮したも</u>	1 液(充てん液に果実の搾汁を使用して				
項		のを搾汁の状態に戻したものを含む。以下	いないものに限る。) が混濁していないこ				
		<u>同じ。)</u> を使用していないものに限る。)が	と。				
		混濁していないこと。					
		2 [略]	2 病虫害こんがほとんどないこと。				
		3 [略]	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				
			膜の破片及びすじがほとんどなく、かつ、				
			固形量に対するじょうのう膜の破片の割				
			合が7㎝/100g以下、固形量に対す				
			るすじの割合が5cm/100g以下、か				
			つ、固形量に対する種子の数が2個/1				
			00g未満であること。				
原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな				
材	物以外の	こと。	いこと。				
料	原材料	1 [略]	1 みかん				
		2 [略]	2 果実の搾汁				
		3 砂糖類	3 砂糖類				

			砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖
			液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、
			砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果
			糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖
異物		第3条の規格の異物と同じ。	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容	量	第3条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。
			2 固形量及び内容総量が、全形及び全果
			粒にあっては別表6に、身割れにあって
			は別表13に適合していること。
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

イ パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰

(充てん液の種類)

	改正案		現 行
可溶性固形分	第13条の規格の可溶性固形分と	充てん液の種	第13条の規格の <u>充てん液の種類及</u>
	同じ。	類及び可溶性	び可溶性固形分と同じ。
		固形分	

(充てん液の種類以外)

	() [. / レ 人 マ / 王 / 泉 / ク / / /	
		改正案	現 行
原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな
材	物以外の	こと。	いこと。
料	原材料	1 [略]	1 パインアップル
		2 [略]	2 果実の搾汁
		3 砂糖類	3 砂糖類
			砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖
			液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、
			砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果
			糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖
異物	勿	第3条の規格の異物と同じ。	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容	全型	第3条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。
			2
			<u>していること。</u>
容剝	骨の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(12) もも缶詰又はもも瓶詰及びなし缶詰又はなし瓶詰 (改正内容)

- ・ 2つ割りの内容物の品位について、現行の点数制を他の規格との整合性を図る観点から評価方法を改める。
- ・ 充てん液の種類については、農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準で担保され

ることから当該規定を削除し、充てん液に糖類を加えたものの可溶性固形分を10%以上とする。

- ・ 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。
- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点及び使用実態を踏まえ、酸味料に「クエン酸三ナトリウム」を追加する。また、「賦形剤」を「製造用剤」に改める。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。
- ・ 第2項規定は、評価方法を改めることから削除する。

ア もも缶詰又はもも瓶詰

(充てん液の種類)

	改正案		現 行
可溶性固形分	前条の規格の可溶性固形分と同じ。	充てん液の種	前条の規格の <u>充てん液の種類及び</u> 可
		類及び可溶性	溶性固形分と同じ。
		固形分	

(充てん液の種類以外)

			改正案			T 正 案 現 行		
			上級	標準		上級	標準	
内	2	香味	固有の香味が良好	固有の香味がおお		<u>次項の基準により</u>	次項の基準により	
容	つ		であり、かつ、異	むね良好であり、		採点した結果、平	採点した結果、平	
物	割		<u>味異臭がないこと。</u>	かつ、異味異臭が		均点が4.0点以	均点が3.0点以	
0	り			ないこと。		上で、肉質及び香	上で、1点の項目	
品		肉質	肉質がち密であり、	肉質がおおむねち		<u>味並びに色沢の項</u>	がなく、かつ、上	
位			かつ、熟度及び硬	密であり、かつ、		目が4点以上であ	級に該当しないも	
			軟が適当であるこ	熟度及び硬軟がお		り、肉質及び香味	<u>のであること。</u>	
			<u> と。</u>	おむね適当である		並びに色沢の項目		
				<u>こと。</u>		以外の項目に2点		
		形態	果肉の形が整って	果肉の形がおおむ		又は1点の項目が		
			おり、切断の状態	ね整っており、切		ないものであるこ		
			が良好であり、厚	断の状態がおおむ		<u> と。</u>		
			肉であり、かつ、	ね良好であり、お				
			損傷がほとんどな	おむね厚肉であり、				
			いこと。	かつ、損傷がほと				
				<u>んどないこと。</u>				
		<u>色沢</u>	固有の色沢が良好	固有の色沢がおお				
			であり、かつ、褐	むね良好であり、				
			変及び紫変がない	かつ、褐変及び紫				
			<u>こと。</u>	変がほとんどない				
				<u>こと。</u>				

		<u>その</u> 他の	1 果肉の大きさ	<u>1</u> 果肉の大きさ 及び厚さがおお		
		事項		むねそろってお		
		7.8	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。	上2倍未満であ		
			<u>3 後 (充てん液</u> <u>2 液 (充てん液</u>			
				<u></u> <u>2</u> 液(充てん液		
			使用していない			
				使用していない		
			清澄であること。	ものに限る。)が		
			3 病虫害こん及	おおむね清澄で		
			びはだ荒れがな	<u>あること。</u>		
			いこと。	3 病虫害こん及		
			4 きょう雑物が	<u>びはだ荒れがほ</u>		
			<u>ほとんどないこ</u>	<u>とんどないこと。</u>		
			<u>と</u> 。	4 きょう雑物が		
				ほとんどないこ		
				<u>と</u> 。		
	4	香味		あり、かつ、異味異		1 固有の香味が良好であり、かつ、
	2	1	臭がないこと。		<u>及び</u>	
	割	肉質		であり、かつ、熟度	肉質	2 肉質がおおむねち密であり、熟度
	り、	7	及び硬軟がおおむね	<u> 適当であること。</u>	7 -	及び硬軟がおおむね適当であること。
	-14:	その	1 [略]		その	
		他の			他の	
	切		O [m/z]			
	m	事項	2 [略]		事項	2 液(充てん液に果実の搾汁を使用
	り B	事 場	2 [略]			2 液 (充てん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
	及	事 垻				2 液 (充てん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。
	及び	事	3 [略]			2 液 (充てん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 病虫害こん及びはだ荒れがほとん
	及び立	事	3 [略]	たものにあっては固		2 液 (充てん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 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。
	及び立方	事	3 [略] 4 充てん液を加え	たものにあっては固 の割合が15㎡/kg	事項	 2 液(充てん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 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。 4 充てん液を加えたものにあっては
	及び立	事 場	3 [略]4 充てん液を加え 形量に対する果皮	:の割合が15cml/kg	事項	 2 液 (充てん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 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。 4 充てん液を加えたものにあっては固形量に対する果皮の割合が15 cm²
	及び立方	事 場	3 [略]4 充てん液を加え 形量に対する果皮 以下であり、<u>充て</u>	の割合が15cml/kg ん液を加えていない	事項	 2 液 (充てん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 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。 4 充てん液を加えたものにあっては固形量に対する果皮の割合が15cml/kg以下であり、ドライパックにあ
	及び立方	事 場	3 [略]4 充てん液を加え 形量に対する果皮 以下であり、<u>充て</u>	の割合が15cm / kg ん液を加えていない 形量に対する果皮の	事項	 2 液 (充てん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 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。 4 充てん液を加えたものにあっては固形量に対する果皮の割合が15 cm²
原	及び立方	事 場	 3 [略] 4 充てん液を加え 形量に対する果皮 以下であり、<u>充て</u> ものにあっては固 割合が30 cm²/kg 	の割合が15cm / kg ん液を加えていない 形量に対する果皮の	事項	 2 液(充てん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 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。 4 充てん液を加えたものにあっては固形量に対する果皮の割合が15cm/kg以下であり、ドライパックにあっては固形量に対する果皮の割合が
原材	及び立方形	事 場	 3 [略] 4 充てん液を加え 形量に対する果皮 以下であり、<u>充て</u> ものにあっては固 割合が30 cm²/kg 	の割合が15cm / kg ん液を加えていない 形量に対する果皮の 以下であること。	事項	 2 液 (充てん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 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。 4 充てん液を加えたものにあっては固形量に対する果皮の割合が15cml/kg以下であり、ドライパックにあっては固形量に対する果皮の割合が30cml/kg以下であること。

加	2 [略]	2 果実の搾汁
物	3 砂糖類	3 砂糖類
以		砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖
外		果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果
0		糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、
原		砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖
材		混合高果糖液糖
料		
食	次に掲げるもの以外のものを使用してい	次に掲げるもの以外のものを使用して
品	ないこと。	いないこと。
添	1 酸味料	1 酸味料
加	クエン酸 <u>、クエン酸三ナトリウム</u> 、	クエン酸、DL-リンゴ酸及びD
物	DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナ	Lーリンゴ酸ナトリウム
	トリウム	
	2 [略]	2 品質改良剤
		ポリリン酸ナトリウム及びメタリ
		ン酸ナトリウム
	3 製造用剤	3 <u>賦形剤</u>
	乳酸カルシウム(砂糖類を加えてい	乳酸カルシウム(<u>水漬けの</u> ものに
	<u>ない</u> ものに限る。)	限る。)
	4 [略]	4 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
	5 [略]	5 香料
異物	第3条の規格の異物と同じ。	第3条第1項の規格の異物と同じ。
<u>内容</u>	第3条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。
<u>量</u>		2 固形量及び内容総量が別表6に適
		合していること。ただし、ドライパ
		<u>ックにあっては、内容物が十分に詰</u>
		<u>められていること。</u>
容器	第3条の規格の容器の状態と同じ。	<u>第3条第1項</u> の規格の容器の状態と同
の状		C _o
態		

(採点の基準)

	<u> </u>
改正案	現 行
[削る。]	2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。
	<u>事項</u> <u>採 点 の 基 準</u>
	香味 1 固有の香味が良好であり、かつ、肉質がち密であり、熟度及び硬軟が適当
	及び なものは、その程度により、5点又は4点とする。

肉質 | 2 | 固有の香味がおおむね良好であり、かつ、肉質がおおむねち密であり、熟 | 度及び硬軟がおおむね適当なものは、3点とする。 3 固有の香味が劣るもの、肉質がち密でないもの又は熟度若しくは硬軟が適 当でないものは、2点とする。 4 固有の香味が著しく劣るもの、異味異臭があるもの、肉質が著しくち密で ないもの又は熟度若しくは硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。 1 固有の色沢が良好で、かつ、褐変及び紫変がないものは、その程度により 色沢 5点又は4点とする。 2 固有の色沢がおおむね良好で、かつ、褐変及び紫変がほとんどないものは、 3点とする。 3 固有の色沢が劣るもの又は褐変若しくは紫変が目立つものは、2点とする。 4 固有の色沢が著しく劣るもの又は褐変若しくは紫変が著しく目立つもの は、1点とする。 1 果肉の形が整っており、切断の状態が良好で、厚肉であり、かつ、損傷が 形態 ないものは、5点とする。 2 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、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は 3点とする。 3 果肉の形が整っていないもの、切断の状態が不良なもの、薄肉のもの又は 損傷が目立つものは、2点とする。 4 果肉の形が著しく整っていないもの、切断の状態が著しく不良なもの、著 しく薄肉のもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。 | 1 果肉の大きさ及び厚さがそろっており、最大の果肉の重量が最小の果肉の その 重量の1.5倍未満で、充てん液(果実の搾汁を使用していないものに限る。 他の 事項 以下この項において同じ。)を加えたものにあっては液が清澄であり、病虫害 こん及びはだ荒れがなく、かつ、果こう、核の破片その他のきょう雑物がな いものは、5点とする。 2 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、最大の果肉の重量が最小 の果肉の重量の2倍未満で、充てん液を加えたものにあっては液がおおむね 清澄であり、病虫害こん及びはだ荒れがほとんどなく、かつ、果こう、核の 破片その他のきょう雑物がほとんどないものは、その程度により、4点又は 3点とする。 3 果肉の大きさ若しくは厚さがそろっていないもの、最大の果肉の重量が最 小の果肉の重量の2倍以上2.5倍未満のもの、充てん液を加えたものにあ っては液が混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒れが目立つもの又 は果こう、核の破片その他のきょう雑物が目立つものは、2点とする。 4 果肉の大きさ若しくは厚さが著しくそろっていないもの、最大の果肉の重 量が最小の果肉の重量の2.5倍以上のもの、充てん液を加えたものにあっ ては液が著しく混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒れが著しく目

立つもの、固形量に対する果皮の割合が15cml/kg(ドライパックにあって

は、30 cm²/kg) を超えるもの、その他のきょう雑物が著しく目立つもの又は果肉の大きさが別表14に適合しないものは、1点とする。

イ なし缶詰又はなし瓶詰 (充てん液の種類)

	改正案	現 行		
可溶性固形分	第13条の規格の可溶性固形分と	充てん液の種	第13条の規格の <u>充てん液の種類及</u>	
	同じ。	類及び可溶性	<u>び</u> 可溶性固形分と同じ。	
		固形分		

(充てん液の種類以外)

		(元 (ん似の性類以外)					
	_		改正	案		現	行
			上級	標準		上級	標準
内	2	香味	固有の香味が良好	固有の香味がおお		前条第1項の規格	前条第1項の規格
容	つ		であり、かつ、異	むね良好であり、		の内容物の品位の	の内容物の品位の
物	割		<u>味異臭がないこと。</u>	かつ、異味異臭が		2つ割りの上級の	2つ割りの標準の
\mathcal{O}	り			<u>ないこと。</u>		基準と同じ。	基準と同じ。
品		肉質	肉質がち密であり、	肉質がおおむねち			
位			かつ、熟度及び硬	密であり、かつ、			
			軟が適当であるこ	熟度及び硬軟がお			
			<u>と。</u>	おむね適当である			
				こと。			
		形態	果肉の形が整って	果肉の形がおおむ			
			おり、切断の状態	ね整っており、切			
			が良好であり、厚	断の状態がおおむ			
			肉であり、かつ、	ね良好であり、お			
			損傷がないこと。	おむね厚肉であり、			
				かつ、損傷がほと			
				<u>んどないこと。</u>			
		<u>色沢</u>	固有の色沢が良好	固有の色沢がおお			
			であり、かつ、褐	むね良好であり、			
			変がないこと。	かつ、褐変がほと			
				<u>んどないこと。</u>			
		<u>その</u>	1 果肉の大きさ	<u>1</u> 果肉の大きさ			
		<u>他の</u>	及び厚さがほぼ	<u>及び厚さがおお</u>			
		事項	<u>そろっており、</u>	むねそろってお			
			かつ、最大の果	り、かつ、最大			
			肉の重量が最小	の果肉の重量が			
			の果肉の重量の	最小の果肉の重			

	4つ割り、薄切り及び立方形	香」「肉」	1.5倍未満であること。 量の1.5倍比点であること。 2 液(充てん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。 (定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 病虫害こん及いこと。 3 病虫害こん及いこと。 4 きょう雑物がと。 とんどないこと。 4 きょう雑物がと。 はとんどないこと。 4 きょう雑物がはとんどないこと。 4 きょう雑物がはまとんどないこと。 内質がおおむねち密であり、かつ、異味り及び硬軟がおおむねち密であり、かつ、熟度なび硬軟がおおむねち密であり、かった、熱度なび硬軟がおおむね	香 及 び	
原	形食		 次に掲げるもの以外のものを使用してV		次に掲げるもの以外のものを使用して
材	品		ないこと。		いないこと。
料	添		1 [略]		1 洋なし及び和なし
	加		2 [略]		2 果実の搾汁
	物		3 砂糖類		3 砂糖類
	以				砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖
	外の				果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、心味温分でいる糖果糖液糖
	原				<u>糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、</u> 砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖
	材				混合高果糖液糖
	料料				IN II IPL/IVA IIA/VA
	食		 次に掲げるもの以外のものを使用してレ		次に掲げるもの以外のものを使用して

品	ないこと。	いないこと。
添	1 酸味料	1 酸味料
加	クエン酸 <u>、クエン酸三ナトリウム</u> 、	クエン酸、DL-リンゴ酸及びD
物	DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナ	L-リンゴ酸ナトリウム
	トリウム	
	2 製造用剤	2 <u>賦形剤</u>
	乳酸カルシウム(砂糖類を加えてい	乳酸カルシウム(<u>水漬けの</u> ものに
	<u>ない</u> ものに限る。)	限る。)
	3 [略]	3 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
	4 [略]	4 香料
異物	第3条の規格の異物と同じ。	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容	第3条の規格の内容量と同じ。	<u>1</u> 表示重量に適合していること。
<u>量</u>		2 固形量及び内容総量が別表6に適
		合していること。ただし、ドライパ
		<u>ックにあっては、内容物が十分に詰</u>
		<u>められていること。</u>
容器	第3条の規格の容器の状態と同じ。	<u>第3条第1項</u> の規格の容器の状態と同
の状		\mathcal{U}_{\circ}
態		

(採点の基準)

(1)/\/\/\/	の基準		
改正案		現 行	
[削る。]	2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。		
	事項	採点の基準	
	香 味	1 固有の香味が良好であり、かつ、肉質がち密であり、熟度及び硬軟が適当	
	及 び	なものは、その程度により、5点又は4点とする。	
	<u>肉質</u>	2 固有の香味がおおむね良好であり、かつ、肉質がおおむねち密であり、熟	
		度及び硬軟がおおむね適当なものは、3点とする。	
		3 固有の香味が劣るもの、肉質がち密でないもの又は熟度若しくは硬軟が適	
		当でないものは、2点とする。	
		4 固有の香味が著しく劣るもの、異味異臭があるもの、肉質が著しくち密で	
		ないもの又は熟度若しくは硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。	
	<u>色沢</u>	1 固有の色沢が良好で、かつ、褐変がないものは、その程度により、5点又	
		<u>は4点とする。</u>	
		2 固有の色沢がおおむね良好で、かつ、褐変がほとんどないものは、3点と	
		<u>する。</u>	
		3 固有の色沢が劣るもの又は褐変が目立つものは、2点とする。	
		4 固有の色沢が著しく劣るもの又は褐変が著しく目立つものは、1点とする。	

形態

- 1 果肉の形が整っており、切断の状態が良好で、厚肉であり、かつ、損傷が ないものは、5点とする。
- 2 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、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は 3点とする。
- 3 果肉の形が整っていないもの、切断の状態が不良なもの、薄肉のもの又は 損傷が目立つものは、2点とする。
- 4 果肉の形が著しく整っていないもの、切断の状態が著しく不良なもの、著しく薄肉のもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。

そ の 他 の 事項

- 1 果肉の大きさ及び厚さがそろっており、最大の果肉の重量が最小の果肉の 重量の1.5倍未満で、充てん液(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。)を加えたものにあっては液が清澄であり、病虫害 こん及びはだ荒れがなく、かつ、表皮、しんの破片その他のきょう雑物がな いものは、5点とする。
- 2 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の 2 倍未満で、充てん液を加えたものにあっては液がおおむね 清澄であり、病虫害こん及びはだ荒れがほとんどなく、かつ、表皮、しんの 破片その他のきょう雑物がほとんどないものは、その程度により、 4 点又は 3 点とする。
- 3 果肉の大きさ若しくは厚さがそろっていないもの、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍以上2. 5倍未満のもの、充てん液を加えたものにあっては液が混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒れが目立つもの又は果こう、核の破片その他のきょう雑物が目立つものは、2点とする。
- 4 果肉の大きさ若しくは厚さが著しくそろっていないもの、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2. 5倍以上のもの、充てん液を加えたものにあっては液が著しく混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒れが著しく目立つもの、固形量に対する果皮の割合が10cml/kgを超えるもの、固形量に対する果しんの数が3個/kg以上のもの又は固形量に対する種子の数が8個/kg以上のもの、その他のきょう雑物が著しく目立つもの又は果肉の大きさが別表14に適合しないものは、1点とする。

(13) くり缶詰又はくり瓶詰

(改正内容)

- 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。
- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点及び使用実態を踏まえ、pH 調整剤に「クエン酸三ナトリウム」を、品質保持剤として「D-ソルビトール」を 追加する。
- 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改正案	現行
原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな
材	物以外の	こと。	いこと。
料	原材料	1 [略]	1 < 9
		2 砂糖類	2 砂糖類
			砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖
			液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、
			砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果
			糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖
	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな
	物	こと。	いこと。
		1 [略]	1 品質改良剤
			ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナ
			トリウム及び硫酸アルミニウムカリウム
		2 p H調整剤	2 p H調整剤
		クエン酸 <u>、クエン酸三ナトリウム</u> 、D L	クエン酸、DLーリンゴ酸及びDLー
		-リンゴ酸及びD L -リンゴ酸ナトリウム	リンゴ酸ナトリウム
		3 [略]	3 酸化防止剤
			Lーアスコルビン酸及びLーアスコル
			ビン酸ナトリウム
		4 [略]	4 漂白剤
			次亜硫酸ナトリウム
		5 [略]	5 着色料
			クチナシ黄色素
		6 品質保持剤	
		<u>Dーソルビトール</u>	
異物		<u>第3条</u> の規格の異物と同じ。	<u>第3条第1項</u> の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。
			2 固形量及び内容総量が別表16に適合
			していること。

(4) 「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」及び「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」

(改正内容)

- ・ 充てん液の種類については、農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準で担保されることから当該規定を削除し、充てん液に糖類を加えたものの可溶性固形分を10%以上とする。
- ・ 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。また、商品 のバリエーションの観点から一般的に調味料として使用されるものを認める。

- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点及び使用実態を踏まえ、着色料中「食用赤色3号」及び甘味料を削除し、調味料をポジ化する。また、「賦形剤」の用語については「製造用剤」に改め、製造用材剤の乳酸カルシウムの品種限定に「豆類」を、酸味料に「クエン酸三ナトリウム」を、品質改良剤に「ナリンジナーゼ(かんきつに使用する場合に限る。)」を追加する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

ア 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

(充てん液の種類)

	01 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 1					
改正案		現 行				
可溶性固形分	第13条の規格の可溶性固形分と	充てん液の種	第13条の規格の <u>充てん液の種類及</u>			
(果実を詰め	同じ。	類及び可溶性	<u>び</u> 可溶性固形分 <u>の基準</u> と同じ。			
たものに限		固形分(果実				
る。)		を詰めたもの				
		に使用する場				
		<u>合</u> に限る。)				

(充てん液の種類以外)

	(允てん液の種類以外)						
		改正案	現行				
そ	の他の事	1 水煮にあっては、液が混濁していないこ	1 水煮及び糖液漬けにあっては、液が混				
項		と。	濁していないこと。				
		2 [略]	2 浮遊物及び沈でん物がほとんどないこ				
			と。				
		3 [略]	3 大きさがおおむねそろっていること。				
		4 [略]	4 損傷、変色及び病虫害こんがほとんど				
			なく、かつ、果実を詰めたものにあって				
			は、はだ荒れがほとんどないこと。				
		5 [略]	5 きょう雑物がほとんどないこと。				
原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな				
材	物以外の	<u> </u>	いこと。				
料	原材料	<u>1</u> 農産物(たけのこ、アスパラガス、スイ	<u>1</u> 農産物(たけのこ、アスパラガス、ス				
		ートコーン、えんどう、あずき、大豆、マ	イートコーン、えんどう、あずき、大豆、				
		<u>ッシュルーム、えのきたけ、なめこ、みか</u>	マッシュルーム、えのきたけ、なめこ、				
		ん、もも、なし、パインアップル及びくり	みかん、もも、なし、パインアップル及				
		<u>を除く。)</u>	<u>びくりを除く。)</u>				
		2 果実の搾汁(果実を詰めたものに使用す	2 果実の搾汁(果実を詰めたものに使用				
		<u>る場合に限る。)</u>	<u>する場合に限る。)</u>				
		3 砂糖類	3 砂糖類				
			砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖				

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 5 香辛料

る。)

液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果 糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖 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。)

(果実以外の

ものを詰めたも

のであって、か

つ、味付のもの

に使用する場合

6 食酢

7 しょうゆ

8 みりん

9 酒

10 動植物の抽出濃縮物

11 たん白加水分解物 →に限る。)

12 バターソース、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であ って、かつ、調味液漬けのものに使用す る場合に限る。)

物

食品添加 | 次に掲げるもの以外のものを使用していない | 次に掲げるもの以外のものを使用していな こと。

1 酸味料

クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL - リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム (それぞれ果実を詰めたものに使用する場 合に限る。)

2 製造用剤

乳酸カルシウム(豆類及び果実を詰めた ものに使用する場合に限る。) 及び塩化カル シウム(豆類、ふき、にんじん及びばれい しょに使用する場合に限る。)

3 「略]

いこと。

1 酸味料

クエン酸、DLーリンゴ酸及びDLー リンゴ酸ナトリウム(それぞれ果実を詰 めたものに使用する場合に限る。)

2 賦形剤

乳酸カルシウム(果実を詰めたものに 使用する場合に限る。) 及び塩化カルシウ ム(豆類、ふき、にんじん及びばれいし ょに使用する場合に限る。)

3 p H調整剤

クエン酸三ナトリウム、グルコノデル タラクトン及び炭酸ナトリウム(それぞ れさくらんぼに使用する場合に限る。)、 クエン酸、酢酸(れんこんに使用する場 合に限る。) 並びにDL-リンゴ酸及びD Lーリンゴ酸ナトリウム(それぞれ果実 以外のものを詰めたものに使用する場合 に限る。)

4 着色料

ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナ

4 着色料

ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ

黄色素、コチニール色素、ラック色素、食 シ黄色素、コチニール色素、ラック色素、 用赤色104号及びノルビキシンカリウム 食用赤色3号、食用赤色104号及びノ (それぞれさくらんぼに使用する場合に限 ルビキシンカリウム(それぞれさくらん る。)、食用青色1号及び食用黄色4号(そ ぼに使用する場合に限る。)、食用青色1 れぞれ豆類、ふき及び山菜の水煮に使用す 号及び食用黄色4号(それぞれ豆類、ふ る場合に限る。)、銅クロロフィリンナトリ き及び山菜の水煮に使用する場合に限 る。)、銅クロロフィリンナトリウム(山 ウム (山菜の水煮に使用する場合に限る。) 並びにリボフラビン(ふきの水煮に使用す 菜の水煮に使用する場合に限る。)並びに リボフラビン(ふきの水煮に使用する場 る場合に限る。) 合に限る。) 5 「略] 5 酸化防止剂 L-アスコルビン酸及びL-アスコル ビン酸ナトリウム 6 香料(果実を詰めたものに使用する場 6 [略] 合に限る。) 7 調味料 7 調味料(果実以外のものを詰めたもの に使用する場合に限る。) L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸 ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウ ム、5′ーグアニル酸二ナトリウム及び5 'ーリボヌクレオチドニナトリウム(それ ぞれ果実以外のものを詰めたものに使用す る場合に限る。) 8 品質改良剤 8 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナト ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナ リウム及び硫酸アルミニウムカリウム(そ トリウム及び硫酸アルミニウムカリウム れぞれ豆類、ふき、ごぼう、さといも、れ (それぞれ豆類、ふき、ごぼう、さとい んこん、きのこ類及びぎんなんに使用する も、れんこん、きのこ類及びぎんなんに 場合に限る。) 並びにナリンジナーゼ (かん 使用する場合に限る。) きつに使用する場合に限る。) 9 「略] 9 変色防止剤 フィチン酸(豆類、ふき、ごぼう、さ といも、れんこん、きのこ類及びぎんな んに使用する場合に限る。) [削る。] 10 甘味料 酵素処理ステビア及びステビア抽出物 第3条の規格の異物と同じ。 第3条第1項の規格の異物と同じ。 内容量 1 表示重量に適合していること。 第3条の規格の内容量と同じ。 2 固形量及び内容総量が、ぶどう缶詰若 しくはぶどう瓶詰、いちじく缶詰若しく はいちじく瓶詰又は2つ割りのあんず缶

異物

詰若しくはあんず瓶詰にあっては別表6 に、なつみかん缶詰若しくはなつみかん 瓶詰又は全形のびわ缶詰若しくはびわ瓶 詰にあっては別表17に、内容総量が、 焼きりんご缶詰又は焼きりんご瓶詰にあ っては別表18に、水煮のものにあって は別表19に、味付のものにあっては別 表20に、その他の固形物と液汁が区分 できるものにあっては別表12に、内容 量が、固形物と液汁が区分できないもの にあっては、別表10にそれぞれ適合し ていること。ただし、ドライパックにあ っては、内容物が十分に詰められている 容器の状態 第3条の規格の容器の状態と同じ。 第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

イ 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 (充てん液の種類)

	改正案	_	現 行
可溶性固形分	第13条の規格の可溶性固形分と	充てん液の種	第13条の規格の <u>充てん液の種類及</u>
(果実 <u>のみ</u> を	同じ。	類及び可溶性	び可溶性固形分と同じ。
詰めたものに		固形分(果実	
限る。)		を詰めたもの	
		に使用する場	
		合に限る。)	

(充てん液の種類以外)

		改 正 案	現行
そ	の他の事	1 水煮にあっては、液が混濁していないこ	1 水煮及び糖液漬けにあっては、液が混
項		と。	濁していないこと。
		2 [略]	2 病虫害こん、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って
			は、はだ荒れがほとんどないこと。
		3 [略]	3 きょう雑物がほとんどないこと。
原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用していない	次に掲げるもの以外のものを使用していな
材	物以外の	<u> </u>	いこと。
料	原材料	1 農産物	1 農産物
		2 果実の搾汁(果実を詰めたものに使用す	2 果実の搾汁(果実を詰めたものに使用
		<u>る場合に限る。)</u>	<u>する場合に限る。)</u>
		3 調味料	3 砂糖類

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。)

砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖 液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果 糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖

- 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 食酢
- <u>6</u> しょうゆ
- 7 みりん
- 8 酒
- 9 動植物の抽出濃縮物
- 10 たん白加水分解物

- (味付のも に使用する 合に限る。)

6 クリームソース等の調味液(果実以外の 11 バターソース、クリームソース等の調 ものを詰めたものに使用する場合に限る。)

味液(果実以外のものを詰めたものであ って、かつ、調味液漬けのものに使用す る場合に限る。)

物

食品添加 | 次に掲げるもの以外のものを使用していない | 次に掲げるもの以外のものを使用していな こと。

1 酸味料

クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL -リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム (それぞれ果実を詰めたものに使用する場 合に限る。)

2 製造用剤

乳酸カルシウム(豆類及び果実を詰めた ものに使用する場合に限る。) 及び塩化カル シウム(豆類、ふき、にんじん及びばれい しょに使用する場合に限る。)

3 [略]

いこと。

1 酸味料

クエン酸、DLーリンゴ酸及びDLー リンゴ酸ナトリウム(それぞれ果実を詰 めたものに使用する場合に限る。)

2 <u>賦</u>形剤

乳酸カルシウム(果実を詰めたもので あって、果肉が軟らかく、かつ、水漬け のものに使用する場合に限る。) 及び塩化 カルシウム(豆類、ふき、にんじん及び ばれいしょに使用する場合に限る。)

3 p H調整剤

クエン酸三ナトリウム、グルコノデル タラクトン及び炭酸ナトリウム(それぞ れさくらんぼに使用する場合に限る。)、 クエン酸、酢酸(れんこんに使用する場 合に限る。) 並びにDL-リンゴ酸及びD Lーリンゴ酸ナトリウム(それぞれ果実 以外のものを詰めたものに使用する場合 に限る。)

4 着色料

4 着色料

ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ 黄色素、コチニール色素、ラック色素、食 用赤色104号及びノルビキシンカリウム (それぞれさくらんぼに使用する場合に限 る。)、食用青色1号及び食用黄色4号(そ れぞれ豆類、ふき及び山菜の水煮に使用する場合に限る。)、銅クロロフィリンナトリ ウム(山菜の水煮に使用する場合に限る。) 並びにリボフラビン(ふきの水煮に使用する場合に限る。)

5 [略]

6 [略]

7 「略]

8 [略]

9 調味料

<u>Lーグルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'ーイノシン酸ニナトリウム、5'ーイノシン酸ニナトリウム、5'ーグアニル酸ニナトリウム及び5'ーリボヌクレオチドニナトリウム(それぞれ果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。</u>)

10 品質改良剤

ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム(それぞれももに使用する場合に限る。)、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム(それぞれ豆類、ふき、ごぼう、さといも、れんこん、きのこ類及びぎんなんに使用する場合に限る。)並びにナリンジナーゼ(かんきつに使用する場合に限る。)

11 [略]

ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色3号、食用赤色104号及びノルビキシンカリウム(それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。)、食用青色1号及び食用黄色4号(それぞれ豆類、ふき及び山菜の水煮に使用する場合に限る。)、銅クロロフィリンナトリウム(山菜の水煮に使用する場合に限る。)並びにリボフラビン(ふきの水煮に使用する場合に限る。)

5 酸化防止剂

L-アスコルビン酸及びL-アスコル ビン酸ナトリウム

6 香料(果実を詰めたものに使用する場合に限る。)

7 白濁防止剤

ヘスペリジナーゼ及び酵素処理へスペ リジン (それぞれみかんに使用する場合 に限る。)

8 安定剤

メチルセルロース(みかんに使用する 場合に限る。)

9 調味料(果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。)

10 品質改良剤

ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム(それぞれももに使用する場合に限る。)並びにポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム(それぞれ豆類、ふき、ごぼう、さといも、れんこん、きのこ類及びぎんなんに使用する場合に限る。)

11 変色防止剤

		フィチン酸(豆類、ふき、ごぼう、さ
		といも、れんこん、きのこ類及びぎんな
		んに使用する場合に限る。)
	[削る。]	12
		酵素処理ステビア及びステビア抽出物
	12 [略]	13 増粘剤
		アルギン酸、カロブビーンガム、キサ
		ンタンガム及びジェランガム
異物	第3条の規格の異物と同じ。	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。
		2 果実を詰めたものにあっては、固形量
		及び内容総量が、別表6に適合している
		<u>こと。</u>
		3 果実以外のものを詰めたものにあって
		は、固形量及び内容総量が、水煮のもの
		にあっては別表19に、味付のものにあ
		っては別表20に、その他の内容物と液
		<u>汁が区分できるものにあっては別表12</u>
		に、内容量が、固形物と液汁が区分でき
		ないものにあっては、別表10にそれぞ
		れ適合していること。ただし、ドライパ
		<u>ックにあっては、内容物が十分に詰めら</u>
		<u>れていること。</u>
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(5) フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰 (改正内容)

- ・ その他の事項中「きょう雑物」にあっては、果実のきょう雑物がないことではなく、缶・瓶詰についてきょう雑物がないことであるため、その書き方を改める。
- ・ 食品添加物について、「品質改良剤」の用語を「製造用剤」に改め、必要最小限 の使用原則の観点及び使用実態を踏まえ、着色料中「食用赤色3号」を削除する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

	改	正 案	現行		
	上級	標準	上級	標準	
その他の事	1 [略]	[略]	1 液の混濁がな	同左	
項			いこと。		
	2 果実にあっては、		2 果実にあって		
	はだ荒れ、斑点及		は <u>、きょう雑物</u> 、		
	び <u>病虫害こん</u> がな		はだ荒れ、斑点及		

		<i>ل</i> ١٠,	こと。			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。					
原	食品添加	次に	掲げるもの以外	次に	こ掲げるもの以外の	次に掲げるもの以	次し	こ掲げるもの以外
材	物	のも	のを使用してい	\$ O)を使用していない	外のものを使用し	のす	ものを使用してい
料		ない	こと。	ے ک	- o	ていないこと。	ない	いこと。
		1	[略]	1	[略]	1 酸味料	1	酸味料
						クエン酸、クエ		クエン酸、クエ
						ン酸三ナトリウム	ン	酸三ナトリウム
		2	[略]	2	[略]	2 酸化防止剤	2	ゲル化剤
						L-アスコル		キサンタンガム、
						ビン酸及びL-ア	~	スクチン、ジェラ
						スコルビン酸ナト	ン	ガム
						リウム		
				3	[略]		3	香料
				4	[略]		4	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	4
				5	製造用剤		5	品質改良剤
					乳酸カルシウム、			乳酸カルシウム、
				炭	酸カルシウム		炭	酸カルシウム
				6	着色料		6	着色料
					ウコン色素、クチ			ウコン色素、ク
				ナ	シ赤色素、クチナ		チ	ナシ赤色素、ク
				シ	黄色素、コチニー		チ	ナシ黄色素、コ
				ル	色素、ラック色素、		チ	ニール色素、ラ
				食	用赤色104号及		ッ	ク色素、食用赤
				び	ノルビキシンカリ			3号、食用赤色
				ウ	ム(それぞれさく			0 4 号及びノル
					んぼに使用する場			`キシンカリウム
					に限る。)			(それぞれさくら
					•			ぼに使用する場
								·に限る。)
内名	 量容量	第 3	条の規格の内容	[略	 务]	<u>1</u> 表示重量に適	1	
			同じ。			合していること。		
						2 固形量及び内		
						容総量が別表21		
ı	ļ					1 10 En //13/ E I	ı	

			に適合しているこ	
			<u>と。</u>	
容器の状態	第3条の規格の容器	[略]	第3条第1項の規	同左
	の状態と同じ。		格の容器の状態と	
			同じ。	

3 測定方法等の変更

(改正内容)

内容量において、固形量及び内容総量の規定を削除することに伴い、水重量及び水 容積の測定方法及び関係する別表を削除する。

(測定方法	(等)				
改正案				現	行
第21条 第	3条から前条までにおけ	第21	条	第3条から前条まで	における p H、固形量、粘ち
るpH、固	形量、粘ちゅう度、可溶	ゅう	度、「	可溶性固形分 <u>、固形</u>	分並びに水重量及び水容積の
性固形分及	び固形分の測定方法は、	測定	方法に	<u>は</u> 次のとおりとする。	
次のとおり	とする。				
事 項	測 定 方 法	事	項	測 定	方 法
[削る。]	[削る。]	水重	量及	1 缶詰の場合	
		び水	容積	(1) 損傷していな	い缶詰のふたを、二重巻締部
				の高さを変えな	いように切り取った後、缶を
				洗浄し、乾燥し	て重量(A)を測定する。
				(2) <u>缶の最上面か</u>	ゝら垂直に4.76mmまで20
				℃の水を入れ、	全体の重量 (B) を測定する。
				(3) B-A=水重	<u></u> 量(g)
				(4) 水重量×1.	00177=水容積(配)
				2 瓶詰の場合	
				(1) 瓶を洗浄し、	乾燥して重量(A)を測定す
				<u>る。</u>	
				(2) 瓶の入味線ま	ミで20℃の水を入れ、全体の
				<u>重量(B)を測</u>	<u>定する。</u>
				(3) B-A=水重	<u>這</u> 量(g)
				(4) 水重量×1.	00177=水容積(ml)
[削る。]		別表 1	(第	3条関係)_	
			[固形量	内容総量

水重量に対する固形物の重量 水容積に対する内容物の体積 の百分比が、缶の高さが40 の百分比が、缶の高さが40 <u>mm以上のもの及び瓶詰のもの</u> <u>mm以上のもの及び瓶詰のもの</u> にあっては50%以上、缶のにあっては90%以上、缶の 高さが40㎜未満のものにあ 高さが40㎜未満のものにあ [削る。]

<u>別表1</u> (第4条関係) [略]

<u>別表 2</u> (第 4 条関係) [略]

別表3 (第4条関係)

[略]

[削る。]

っては45%以上であり、かっては80%以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が500g以上のものにあっが500g以上のものにあっでは10の整数倍、水重量が500g未満のものにあってでは10の整数倍、水重量が500g未満のものにあって500g未満のものにあっては5の整数倍となるように詰めてあること。は5の整数倍となるように詰めてあること。

別表2(第4条関係)

固 形 量	内容総量
水重量に対する固形物の重量	水容積に対する内容物の体積
の百分比が55%以上であ	の百分比が90%以上であ
り、かつ、固形物の重量が1	り、かつ、内容物の重量が1
00の整数倍となるように詰	00の整数倍となるように詰
<u>めてあること。</u>	<u>めてあること。</u>

別表3 (第4条関係)

<u> </u>	大きさ				
記号					
容器に	大	中	小		
よる区分					
181缶	25個以下	26以上60	6 1 個以上		
		個以下			
9 & 缶	12個以下	13以上30	3 1 個以上		
		個以下			

別表4 (第4条関係)

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

別表5 (第4条関係)

切断面の短径	切断面の短径を表す記号
6 ㎝以上	大
6 cm未満	小

<u>別表6(第5条、第13条-第15条、第18条、第19条</u> <u>関係)</u>

<u>固 形 量</u>	内容総量
水重量に対する固形物の重量	水容積に対する内容物の体積
の百分比が55%以上であ	の百分比が90%以上であ
り、かつ、固形物の重量が、	り、かつ、内容物の重量が、
水重量が500g以上のもの	水重量が500g以上のもの
にあっては10の整数倍、水	にあっては10の整数倍、水
重量が500g未満のものに	重量が500g未満のものに

[削る。]

うに詰<u>めてあること。</u>

あっては5の整数倍となるよ あっては5の整数倍となるよ うに詰めてあること。

別表7 (第6条関係)

<u>固 形 量</u>	内容総量
水重量に対する固形物の重量	水容積に対する内容物の体積
の百分比が、缶の高さが40	の百分比が、缶の高さが40
mm以上のもの及び瓶詰のもの	mm以上のもの及び瓶詰のもの
にあっては61%以上、缶の	にあっては90%以上、缶の
高さが40mm未満のものにあ	高さが40mm未満のものにあ
っては55%以上であり、か	っては80%以上であり、か
つ、固形物の重量が、水重量	つ、内容物の重量が、水重量
が500g以上のものにあっ	が500g以上のものにあっ
ては10の整数倍、水重量が	ては10の整数倍、水重量が
500g未満のものにあって	500g未満のものにあって
は5の整数倍となるように詰	は5の整数倍となるように詰
めてあること。	めてあること。
めてあること。	めてあること。

[削る。]

[削る。]

別表8 (第6条関係)

内 容 量

水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40 mm以上のもの及び瓶詰のものにあっては90%以上、缶の 高さが40㎜未満のものにあっては85%以上であり、か つ、内容物の重量が、水重量が500g以上のものにあっ ては10の整数倍、水重量が500g未満のものにあって は5の整数倍となるように詰めてあること。

別表9(第7条、第9条関係)

<u>固 形 量</u>	内容総量
水重量に対する固形物の重量	水容積に対する内容物の体積
の百分比が、缶の高さが40	の百分比が、缶の高さが40
mm以上のもの及び瓶詰のもの	mm以上のもの及び瓶詰のもの
にあっては55%以上、缶の	にあっては90%以上、缶の
高さが40㎜未満のものにあ	高さが40mm未満のものにあ
っては50%以上であり、か	っては80%以上であり、か
つ、固形物の重量が、水重量	つ、内容物の重量が、水重量
が 5 0 0 g以上のものにあっ	が500g以上のものにあっ
ては10の整数倍、水重量が	ては10の整数倍、水重量が
500g未満のものにあって	500g未満のものにあって
は5の整数倍となるように詰	は5の整数倍となるように詰
めてあること。	めてあること。

[削る。]

別表10 (第8条、第11条、第18条、第19条関係)

内容量

水容積に対する内容物の体積の百分比が90%以上であり、 かつ、内容物の重量が、水重量が500g以上のものにあ っては10の整数倍、水重量が500g未満のものにあっ ては5の整数倍となるように詰めてあること。

[削る。] <u>別表11 (第10</u>条関係)

<u></u> 固 形 量	内容総量
水重量に対する固形物の重量	水容積に対する内容物の体積
の百分比が、缶の高さが40	の百分比が、缶の高さが40
mm以上のもの及び瓶詰のもの	mm以上のもの及び瓶詰のもの
にあっては50%以上、缶の	にあっては85%以上、缶の
高さが40mm未満のものにあ	高さが40mm未満のものにあ
っては45%以上であり、か	っては80%以上であり、か
つ、固形物の重量が、水重量	つ、内容物の重量が、水重量
が500g以上のものにあっ	が500g以上のものにあっ
ては10の整数倍、水重量が	ては10の整数倍、水重量が
500g未満のものにあって	500g未満のものにあって
は5の整数倍となるように詰	は5の整数倍となるように詰
<u>めてあること。</u>	めてあること。

別表12(第12条、第18条、第19条関係)

固 形 量	内容総量	
水重量に対する固形物の重量	水容積に対する内容物の体積	
の百分比が40%以上であ	の百分比が85%以上であ	
り、かつ、固形物の重量が、	り、かつ、内容物の重量が、	
水重量が500g以上のもの	水重量が500g以上のもの	
にあっては10の整数倍、水	にあっては10の整数倍、水	
重量が500g未満のものに	重量が500g未満のものに	
あっては5の整数倍となるよ	あっては5の整数倍となるよ	
うに詰めてあること。	うに詰めてあること。	

別表13 (第13条関係)

(2)	
固 形 量	<u>内容総量</u>
水重量に対する固形物の重量	水容積に対する内容物の体積
の百分比が58%以上であ	の百分比が90%以上であ
り、かつ、固形物の重量が、	り、かつ、内容物の重量が、
水重量が500g以上のもの	水重量が500g以上のもの
にあっては10の整数倍、水	にあっては10の整数倍、水
重量が500g未満のものに	重量が500g未満のものに
あっては5の整数倍となるよ	あっては5の整数倍となるよ
うに詰めてあること。	うに詰めてあること。
	•

 別表14(第14条、第15条関係)

 里肉の

果 肉 の 大 き

[削る。]

[削る。]

[削る。]

<u>記号及びそ</u> <u>容器</u> の略号 による区分	<u>大(L)</u>	<u>中(M)</u>	小(S)_
1号缶	30個以下	3 1 個以上 4	4 6 個以上
2号缶	8個以下	5個以下 9個以上12 個以下	60個以下 13個以上 16個以下
4 号缶	3個以下	4個以上6個	7個以上9
5 号缶	3個以下	<u>以下</u> 4個以上5個 <u>以下</u>	個以下 6個以上7 個以下
その他の缶	1, 000g	1, 000g	1, 000
型のもの及	当たり15個	当たり16個	<u>g 当たり2</u>
び瓶詰のも	<u>以下</u>	以上25個以	6個以上
<u>0</u>		<u>下</u>	

(注) 容器による区分は、次の表に掲げる標準寸法によるものとする (別表15において同じ)。

<u>缶 型</u>	<u> 内径 (mm)</u>	<u>高さ (mm)</u>
1 号缶	<u> 153.5</u>	176.8
2 号缶	99.1	120.9
4号缶	74.1	113.0
5 号缶	74.1	81.3

別表15 (第16条関係)

	固 形 量	<u>t</u>		内容総量
水重量に	対する固形	物の重量	しの百分比	水容積に対する内
が次に掲げ	ずる基準値!	以上であり	り、かつ、	容物の体積の百分
固形物の	重量が50	0 g以上	このものに	比が90%以上で
あっては	10の整数	(倍、50	0 g 未満	あり、かつ、内容
のものに	のものにあっては 5 の整数倍となるよ			物の重量が、水重
うに詰めて	うに詰めてあること。			量が500g以上
可溶性固	形状	容器	基準値	のものにあっては
形分				10の整数倍、水
18%以	2つ割り	1 号缶	5 5 %	重量が500g未
上22%	及び輪切	5号缶	5 6 %	満のものにあって
未満	ŋ			は5の整数倍とな
	<u>小片</u>	5 号缶	56%	るように詰めてあ
その他			58%	<u>ること。</u>

別表16 (第17条関係)

固 形 量	内容総量	
水重量に対する固形物の重量	水容積に対する内容物の体積	

[削る。]

[削る。]

うに詰めてあること。

の百分比が60%以上であ の百分比が90%以上であ り、かつ、固形物の重量が、り、かつ、内容物の重量が、 水重量が500g以上のもの|水重量が500g以上のもの にあっては10の整数倍、水 にあっては10の整数倍、水 重量が500g未満のものに 重量が500g未満のものに あっては5の整数倍となるよ あっては5の整数倍となるよ うに詰めてあること。

[削る。]

別表17 (第18条関係)

固 形 量	<u>内容総量</u>
水重量に対する固形物の重量	水容積に対する内容物の体積
の百分比が45%以上であ	の百分比が90%以上であ
り、かつ、固形物の重量が、	り、かつ、内容物の重量が、
水重量が500g以上のもの	水重量が500g以上のもの
にあっては10の整数倍、水	にあっては10の整数倍、水
重量が500g未満のものに	重量が500g未満のものに
あっては5の整数倍となるよ	あっては5の整数倍となるよ
うに詰めてあること。	うに詰めてあること。

[削る。]

別表18 (第18条関係)

内容総量

水容積に対する内容物の体積の百分比が75%以上であり、 かつ、内容物の重量が、水重量が500g以上のものにあ っては10の整数倍、水重量が500g未満のものにあっ ては5の整数倍となるように詰めてあること。

[削る。]

別表19 (第18条、第19条関係)

固 形 量	内容総量
水重量に対する固形物の重量	水容積に対する内容物の体積
の百分比が、缶の高さが40	の百分比が、缶の高さが40
mm以上のもの及び瓶詰のもの	mm以上のもの及び瓶詰のもの
にあっては45%以上、缶の	にあっては85%以上、缶の
高さが40mm未満のものにあ	高さが40㎜未満のものにあ
っては40%以上であり、か	っては75%以上であり、か
つ、固形物の重量が、水重量	つ、内容物の重量が、水重量
が500g以上のものにあっ	が500g以上のものにあっ
ては10の整数倍、水重量が	ては10の整数倍、水重量が
500g未満のものにあって	500g未満のものにあって
は5の整数倍となるように詰	は5の整数倍となるように詰
めてあること。	めてあること。

[削る。]

別表20 (第18条、第19条関係)

固 形 量	内容総量	
水重量に対する固形物の重量	水容積に対する内容物の体積	

めてあること。

の百分比が、缶の高さが40 の百分比が、缶の高さが40 mm以上のもの及び瓶詰のもの mm以上のもの及び瓶詰のもの にあっては55%以上、缶のにあっては75%以上、缶の 高さが40mm未満のものにあ|高さが40mm未満のものにあ っては50%以上であり、かっては65%以上であり、か つ、固形物の重量が、水重量一つ、内容物の重量が、水重量 が500g以上のものにあっ が500g以上のものにあっ ては10の整数倍、水重量が ては10の整数倍、水重量が 500g未満のものにあって 500g未満のものにあって は5の整数倍となるように詰 は5の整数倍となるように詰 めてあること。

[削る。]

<u>別表21 (第20条関係)</u>

固 形 量	内容総量
水重量に対する固形物の重量	水容積に対する内容物の体積
の百分比が55%以上であ	の百分比が85%以上であ
り、かつ、固形物の重量が、	り、かつ、内容物の重量が、
水重量が500g以上のもの	水重量が500g以上のもの
にあっては10の整数倍、水	にあっては10の整数倍、水
重量が500g未満のものに	重量が500g未満のものに
あっては5の整数倍となるよ	あっては5の整数倍となるよ
うに詰めてあること。	うに詰めてあること。

「略]

別記様式(第4条関係)

名称

形状

大きさ

内容個数

原材料名

固形量

内容総量

嘗味期限

保存方法

使用上の注意

原産国名

製造者

備考

[削る。]

「削る。〕

備考

- 1 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。
- 2 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8 3 0 5 (1) 962)(以下「JISZ8305」という。)に規定す る8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字と

- 1 [略]
- 2 [略]
- 3 [略]

- 4 [略]
- <u>5</u> [略]
- 6 [略]
- 7 輸入品にあっては、<u>6</u>にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
- 8 [略]
- 9 [略]
- 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 他の法令により表示すべき事項 にあっては、この様式の枠内に記 載することができる。

すること。ただし、表示可能面積がおおむね150 cml以下のものにあっては、JISZ8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。

- 3 大きさ又は内容個数を表示しないものにあっては、 この様式中その項目を省略すること。
- <u>4</u> 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。
- 5 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。
- <u>6</u> 保存方法の表示を省略するものにあっては、この様式中「保存方法」を省略すること。
- 7 内面塗料缶を使用した缶詰のものにあっては、この 様式中「使用上の注意」を省略すること。
- 8 表示を行う者が販売業者である場合にあっては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- <u>9</u> 輸入品にあっては、<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。
- 10 輸入品以外のものにあっては、この様式中「原産国 名」を省略すること。
- 11 この様式は、縦書きとすることができる。

改正案	現		
農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格	農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格		
(適用の範囲)	(適用の範囲)		
第1条 「略]	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)	(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 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。	りとする。		
用語定	用語定義		
農産物缶詰又は農産 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	農産物缶詰又は農産 野菜(食用林産物を含む。)、果実、その他の農産物又はそれらの加工品		
物瓶詰 の寒天を含む。) <u>に充てん液を加え又は加えないで</u> 、缶又は瓶に密封し、	物瓶詰 <u>(フルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。)をそのまま又は充てん</u>		
加熱殺菌したものをいう。	<u>液とともに</u> 、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 [略]	たけのこ缶詰又はた 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 (Phyllosta-		
けのこ瓶詰	けのこ瓶詰 chys Pubescens 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90未満の缶又は瓶に詰め		
	たものをいう。		
たけのこ大型缶詰 [略]	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 4 以上		
	の缶に詰めたものをいう。		
アスパラガス缶詰又 [略]	アスパラガス缶詰又 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガス (Asparagus officinal-		
はアスパラガス瓶詰	はアスパラガス瓶詰 is L.に属する品種の生鮮な又は冷凍したどん茎をいう。以下同じ。) で		
	、形状がロングスピアー等のものを詰めたものをいう。		
スイートコーン缶詰 [略]	スイートコーン缶詰 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーン (Zea Mays L. に属す		
又はスイートコーン	又はスイートコーン る品種の生鮮な若しくは冷凍した果粒又はこれらをクリーム状としたもの		
瓶詰	瓶詰 をいう。以下同じ。)を詰めたものをいう。		
グリンピース缶詰又 [略]	グリンピース缶詰又 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう (Pisum sativum L. (Macro-		
はグリンピース瓶詰	はグリンピース瓶詰 carpum亜種を除く。)の生鮮な若しくは冷凍し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 [略]	あずき缶詰又はあず 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、小豆 (Phaseolus angularis Wightに		
き瓶詰	き瓶詰 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 [略]	大豆缶詰又は大豆瓶 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、大豆 (Glycine max Merr. に属するも		
	詰		
	めたものをいう。		
マッシュルーム缶詰[略]	マッシュルーム缶詰 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム (Agricus (Psalliota		
又はマッシュルーム	│ │ 又はマッシュルーム │)属に属するAgricus bisporus等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体 │		

瓶詰	
えのきたけ缶詰又は	[略]
えのきたけ瓶詰	
なめこ缶詰又はなめ	[略]
こ瓶詰	
みかん缶詰又はみか	[略]
ん瓶詰	
もも缶詰又はもも瓶	[略]
詰	
なし缶詰又はなし瓶	[略]
詰	
01 1 1	Гин-
パインアップル缶詰	[略]
又はパインアップル	
瓶詰	[mb]
くり缶詰又はくり瓶	[略]
詰	
週入典 玄쏊 欠計 フゾ	[m/z]
混合農産物缶詰又は	[略]
混合農産物瓶詰	[m/z]
フルーツみつ豆缶詰 又はフルーツみつ豆	[略]
Xはブルーラみつ豆 瓶詰	
川 八百口	
全形	[略]
生.形	「中台」

瓶詰	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	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ(Flammlina Veltipes Si-
えのきたけ瓶詰	ng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。
なめこ缶詰又はなめ	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ(Pholiota Nameko S.ITO et
こ瓶詰	IMAI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	次に掲げるものをいう。
ん瓶詰	1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかん(Citrus reticulata Bla-
	nco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	次に掲げるものをいう。
計	1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、もも(Prunus Persica 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	次に掲げるものをいう。
計	1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし (Pyrus commuis L. 又はP-
нь	vrus sinensis 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 (Pyrus serotina 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
パインアップル缶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パインアップル(Ananas Comosusに属
又はパインアップル	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
瓶詰	を詰めたものをいう。
くり缶詰又はくり瓶	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり(Castanea sativa sieb et Zac-
計	c. 又は Castanea sativa MILLERに属する完熟した果実をいう。以下同じ
μμ	c. Xは Castanea Sativa MILLENC属する元素した未美をいう。以下同し 。) 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	展生物面的又は展生物和的のうち、2種類以上の展生物を配合したものを 詰めたものをいう。
化石层座物型品 フルーツみつ豆缶詰	品めたものをいう。 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。
又はフルーツみつ豆面品	化百层座物面面又は化百层座物瓶面のりら、次に拘りるものをいり。 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
瓶詰	1 3 種類以上の未来にかえんとう及びさいの日に切った寒人を配合したものを糖液とともに詰めたもの
川八日口	
今 形	2 1にあん、蜜等を添付したもの 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
全形	
	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

1	l I
	5-67
つぼみ	[略]
ホール	[略]
ボタン	[略]
開き	[略]
全果粒	[略]
身割れ	[略]
I LL	[m/r]
小片	[略]
じょうのう片	[略]
ホールカーネル クリームスタイル	[略]
クリームスタイル	[略]
ロングスピアー	[略]
スピアー	[略]
チップ	[略]
2つ割り	[略]
1 2 2019	FWHJ

	けのこにあっては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、質
	間が著しく長くないもの、パインアップルにあっては果皮及び果しんを除
	去した円筒状の果肉、びわにあっ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、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測
	定してかさの直径を超えない長さに切断したものをいう。
ボタン	マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測
	定して 5 mmを超えない長さに切断したものをいう。
開き	なめこで、かさ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、かさが開いているものであり、かさの直径が40mm以下で茎の長
	さが菌膜底部から測定してかさ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って、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、し
	ょうのうの原形の2分の1以上を保持しているもの(みかんにあってに
	、直径2㎜のワイヤーで作った12㎜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、大きる
	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、形及び大きさがる
	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引
	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8m
	平方のふるい目を通過するものをいう。
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てん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。
ロングスピアー	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。
スピアー	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。

2 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉 断したもの (パインアップルにあっては、輪切りをほぼ2分した半円状の果肉)	対の1に切断 対を4つに切 対の1に切断 ムにあっては 下に切断した き2mm以上8 果しん又は果
した半円状の果肉	肉を4つに切 分の1に切断 ムにあっては 下に切断した き2mm以上8 果しん又は果
4つ割り	かの1に切断 ムにあっては 下に切断した さ2mm以上8 果しん又は果
1 ホール又はボタンをほぼ4等分したもの 2 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉 断したもの(パインアップルにあっては、輪切りをほぼ4分した扇状の果肉) 不定形 全形を不定形に破砕したものをいう。ただし、マッシュルーム、かさ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mm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、果皮及び乳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	かの1に切断 ムにあっては 下に切断した さ2mm以上8 果しん又は果
2 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果体 断したもの (パインアップルにあっては、輪切りをほぼ4 欠した扇状の果肉) 不定形	かの1に切断 ムにあっては 下に切断した さ2mm以上8 果しん又は果
所したもの (パインアップルにあっては、輪切りをほぼ4分した扇状の果肉) 不定形 全形を不定形に破砕したものをいう。ただし、マッシュルーム、かさ及び茎を不規則に切断したものをいう。 薄切り 下に附 (略] 夢切り (略] 次に掲げるものをいう。 カの (マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さっては、厚さった。) 1 果実以外のものにあっては、全形を厚さ 2 mm以上 8 mm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、果皮及び乳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	かの1に切断 ムにあっては 下に切断した さ2mm以上8 果しん又は果
でで形	ムにあっては 下に切断した さ 2 mm以上 8 果しん又は果
不定形 全形を不定形に破砕したものをいう。ただし、マッシュルーム、かさ及び茎を不規則に切断したものをいう。 薄切り 下定形 (略] 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 2 mm以上 8 mm以下もの(マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さ mm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、果皮及び乳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。	下に切断した さ 2 mm以上 8 果しん又は果
薄切り 「略] 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 2 mm以上 8 mm以下もの(マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さmm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、果皮及び乳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。	下に切断した さ 2 mm以上 8 果しん又は果
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 2 mm以上 8 mm以下もの (マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さmm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、果皮及び乳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	き2㎜以上8 果しん又は果
1 果実以外のものにあっては、全形を厚さ 2 mm以上 8 mm以下 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 mm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、果皮及び乳 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	き2㎜以上8 果しん又は果
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mm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、果皮及び乳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	き2㎜以上8 果しん又は果
mm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、果皮及び乳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	果しん又は果
2 果実 (パインアップルを除く。) にあっては、果皮及び乳 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	
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	
	₂
輪切り [略] 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	-
	こ対し直角に
、均一な厚さに切断した環状の果肉をいう。	
くさび形 [略] 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て	が状の果肉で
あって厚さがおおむね8㎜以上13㎜以下のものをいう。	
縦割り [略] 「縦割り パインアップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心にも	刀断した細長
い形状の果肉であって、長さがおおむね65㎜以上のものをレ	いう。
角柱形 [略] 角柱形 パインアップルの厚肉の輪切り(厚さが38mm以下のものに関する。	艮る。) 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12	2mm以上のも
立方形 「略」 「本方形 「東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し	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	人下のものを
いう。	
果肉 [略] 果肉 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したものをいう。ただし	、かんきつ
にあっては、果皮、果しん、すじ、じょうのう膜及び種子を関	余去したもの
をいう。	
[削る。] 「削る。] 立てん液 次に掲げるものをいう。	
<u>1 果実を</u> 詰めたもの	
<u>(1)</u> 水	
(2) 果実の搾汁(濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを	と含む。以下
同じ。 <u>)</u>	
(3) (1)及び(2)を混合したもの	
(4) (1)、(2)又は(3)に砂糖類等を加えたもの	
2 果実以外のものを詰めたもの	

(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 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

	区	分	基		準			
			特	級	上	級	標	準
内	<u>全</u>	香味	香味が優良て	<i>、</i> あり、か	香味が良	好であり、フ	か <br< td=""><td>おむね良好であ</td></br<>	おむね良好であ
容	形		つ、異味異臭	見がないこ	つ、異味	異臭がない、	り、かつ	、異味異臭がな
物	及		と。		と。		いこと。	
の	び	肉質	太く厚肉であ	り、かつ	同左		おおむね	太く厚肉であり
品	2		、適当な軟ら	かさを有			、かつ、	おおむね適当な
位	2		していること	- 0			軟らかさ	を有しているこ
	割						<u>と。</u>	
	ŋ	形態	根元の切取り	の状態が	同左		根元の切	取りの状態がお
			良好であり、	その切取			おむね良	好であり、その
			面に空洞の露	孝 出がなく			切取面に	空洞の露出がほ
			、形が整って	おり、節			とんどな	く、形がおおむ
			間が短く、カ	つ、切断			ね整って	おり、節間がお
			の状態が良好	<u> なもの (</u>			おむね短	く、かつ、切断
			2つ割りに阻	艮る。) で			の状態が	おおむね良好な
			あること。				もの(2	つ割りに限る。
							<u>)である</u>	<u>こと。</u>
		<u>色沢</u>	固有の色沢カ	優良であ	固有の色	沢が良好でる	あ 固有の色	沢がおおむね良
			<u>ること。</u>		<u>ること。</u>		好である	<u>こと。</u>
		その他の事	1 液が清澄	どで浮遊物	同左		<u>1</u> 液が	おおむね清澄で
		<u>項</u>	及び沈でん)物がなく				及び沈でん物が
			<u>、かつ、液</u>				ほとん	どなく、かつ、
			は黄褐色を	帯びてい			液が淡	黄色又は淡黄褐
			<u>ること。</u>				色を帯	びていること。
			<u>2</u> あま皮の	除去が良			<u>2</u> あま	皮の除去がおお
			好であり、	損傷がな			むね良	好であり、損傷
			く、かつ、	最大のも			がほと	んどなく、かつ
			<u>のの重量か</u>	<u> 議小のも</u>			<u>、</u> 最大	のものの重量が
			のの重量の	2倍未満			最小の	ものの重量の 2
			であること	- 0			倍以上	2. 5倍未満で
			3 きょう執				<u>あるこ</u>	
			んどないこ	: と。				う雑物がほとん
							<u>どない</u>	<u>こと。</u>

(1) 水

- (2) (1)に食塩、砂糖、しょうゆ等の調味料を加えたもの
- (3) バターソースその他の調味液

(たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰の規格)

りとする。

		内容物のpH	4. 6以上であること。 4. 4以上4. 6未満 4. 2以上4. 4未満で		
			であること。 <u>あること。</u>		
	薄	<u>香味</u>	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。		
	切	肉質	おおむね適当な軟らかさを有していること。		
	り	形態	形及び厚さがおおむね整っていること。		
		<u>色沢</u>	固有の色沢が良好であること。		
		その他の事	1 水煮のものにあっては、液が混濁していないこと。		
		<u>項</u>	2 浮遊物及び沈でん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				
			<u>4</u> <u>きょう雑物がほとんどないこと。</u>		
		内容物のpH	4. 2以上であること。		
		(調味料を			
		加えていな			
		いものに限			
		<u>る。)</u>			
原	食品	品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。		
材	のり	京材料	<u>1</u> たけのこ		
料		<u>_</u>	2 食塩		
			3 調味料		
	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 - (薄切りのものに使用する場		
			<u>イ 音辛料</u> 合に限る。)		
			<u>5</u> <u>クリームソース等の調味液</u>		
	食品	品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。		
			1 「略]		
			2 調味料		
			L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン		
			酸二ナトリウム、5'ーグアニル酸二ナトリウム及び5'ーリボヌクレ		
			<u>オチドニナトリウム</u>		

	事 香味、色沢 及び液 形態及び肉 質 その他の事 項	1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 固有の色沢が良好であること。 3 水煮のものにあっては、液が混濁していないこと。 4 浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 5 水煮のものにあっては、液のpHが4.0以上であること。 1 形及び厚さがおおむね整っていること。 2 おおむね適当な軟らかさを有していること。 1 損傷あるものの重量が固形量の5%以下であり、あま皮が残っているものの重量が固形量の10%を超えないこと。 2 きょう雑物がほとんどないこと。
	▲ 食品添加物以外 ○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 しょうゆ 4 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶど
Í	食品添加物	 砂帽、ぶとり帽、木帽、ぶと う糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液 糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶど う糖果糖液糖、砂糖混合高果糖 変糖 動植物の抽出濃縮物 6 たん白加水分解物 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 pH調整剤 クエン酸
		2 調味料

異物	[略]
内容量	表示重量に適合していること。
容器の状態	[略]

[削る。]

異物	混入していないこと。
内容量	1 表示重量に適合していること。
	2 固形量及び内容総量が別表1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。
 前項の規格における 	る採点の基準は、次のとおりとする。
<u>事 項</u>	採 点 の 基 準
香味、色沢及び液	1 香味及び固有の色沢が良好であり、かつ、液が清澄で浮遊物及び沈で
	<u>ん物がなく、液が黄色又は黄褐色を帯びていて、液のpHが4.6以上</u>
	<u>のものは、その程度により、5点又は4点とする。</u>
	2 香味及び固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、液がおおむね清澄
	で浮遊物及び沈でん物がほとんどなく、液が淡黄色又は淡黄褐色を帯び
	ていて、液のpHが4.4以上4.6未満のものは、3点とする。
	3 香味若しくは固有の色沢が劣るもの、液が混濁しているもの、液に浮
	<u>遊物若しくは沈でん物が目立つもの、液が無色のもの又は液のpHが4</u>
	<u>. 2以上4. 4未満のものは、2点とする。</u>
	4 香味若しくは固有の色沢が著しく劣るもの、液が著しく混濁している
	もの、液に浮遊物若しくは沈でん物が著しく目立つもの、液のpHが4
	. 2未満のもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
形態及び肉質	1 根元の切取りの状態が良好で、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、太く厚肉であり、適当な軟らかさを有し、切
	断の状態が良好なもの(2つ割りに限る。)は、その程度により、5点
	<u>又は4点とする。</u>
	2 根元の切取りの状態がおおむね良好で、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、おおむね
	太く厚肉であり、おおむね適当な軟らかさを有し、切断の状態がおおむ
	ね良好なもの(2つ割りに限る。)は、3点とする。
	3 根元の切取りの状態が不良なもの、その切取面に空洞の露出が目立つ
	もの、形が整っていないもの、節間が長いもの、細く薄肉であるもの又
	は適当な軟らかさを有しないものであり、切断の状態が不良なもの(2
	つ割りに限る。)は、2点とする。
	4 根元の切取りの状態が著しく不良なもの、その切取面に空洞の露出が
	著しく目立つもの、形が著しく整っていないもの、節間が著しく長いも
	の、著しく細く薄肉であるもの、硬いもの又は著しく軟らかいものであ
	り、切断の状態が著しく不良なもの又は縦に2つに切断していないもの
7 0 14 0 ===	(2つ割りに限る。)は、1点とする。
その他の事項	<u>1</u> <u>あま皮の除去が良好で、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小</u>

(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 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。

	ζ.		分		基			準	
				特	級	上	級	標	準
品	内	全	香味	香味が優良	であり、か	香味が良好	子であり、か	香味がおお	おむね良好であ
質	容	形		つ、異味異	臭がないこ	つ、異味昇	異臭がないこ	り、かつ、	異味異臭がな
	物	(<u>と。</u>		<u>と。</u>		<u>いこと。</u>	
	\mathcal{O}	傷	肉質	太く厚肉で	あり、かつ	<u>同左</u>		おおむねオ	よく厚肉であり
	묘	を		、適当な軟	<u>らかさを有</u>			<u>、かつ、</u> ‡	おおむね適当な
	位	除		しているこ	<u>と。</u>			軟らかさる	を有しているこ
		<						<u> と。</u>	
		0	形態	根元の切取	りの状態が	同左		根元の切取	対りの状態がお
)		良好であり、	その切取			おむね良好	子であり、その
				面に空洞の記	露出がなく			切取面に空	空洞の露出がほ
				、形が整って				•	(、形がおおむ
				つ、節間が	<u> 短いもので</u>			ね整ってお	らり、かつ、節
				<u>あること。</u>				間がおおむ	りね短いもので
								あること。	_
			<u>色沢</u>	固有の色沢	が優良であ		マが良好であ	固有の色質	マがおおむね良
				<u>ること。</u>		<u>ること。</u>		好であるこ	_ <u> </u>
			その他	<u>1</u> 液が清液		同左			おおむね清澄で
			の事項		<u>し物がない</u>				及び沈でん物が
				こと。					ごないこと。
				<u>2</u> <u>あま皮(</u>					皮の除去がおお
					損傷がな				子であり、損傷
					最大のも				しどなく、かつ
				<u>のの重量</u> 7	<u> が最小のも</u>			<u>、最大</u> ∅	りものの重量が

のものの重量の2倍未満のものは、5点とする。

- 2 あま皮の除去がおおむね良好で、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倍未満のものは、その程度によ り、4点又は3点とする。
- 3 あま皮の除去が不良なもの、損傷が目立つもの又は最大のものの重量 が最小のものの重量の2.5倍以上2.7倍未満のものは、2点とする
- 4 あま皮の除去が著しく不良なもの、損傷が著しく目立つもの、最大の ものの重量が最小のものの重量の2. 7倍以上のものは、1点とする。

(たけのこ大型缶詰の規格)

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。

Ī	Þ	ζ.	分		基			準	
				特	級	上	級	標	準
	딤	内	全形(傷を	次項の基準	により採点	次項の基準は	により採点	次項の基	準により採点し
	質	容	除く。)	した結果、	平均点が4	した結果、	平均点が3	た結果、	平均点が 2.0
		物		. 0点以上	で、形態及	. 0点以上	で、形態及	<u>点以上で</u>	、1点の項目が
		\mathcal{O}		び肉質の項	目が4点以	び肉質の項	目が3点以	なく、か	つ、特級及び上
		묘		上であり、	形態及び肉	上であり、チャ	形態及び肉	級に該当	しないものであ
		位		質の項目以	外の項目に	質の項目以外	外の項目に	ること。	
				2点又は1	点の項目が	1点の項目	がなく、か		
				ないもので	あること。	つ、特級に記	該当しない		
						ものである。	こと。		

		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。		最小のものの重量の 2 倍以上 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。
	<u>内容物</u> のpH	4. 3以上であること。	<u>4. 1以上4. 3未満</u> であること。	3.9以上4.1未満であること。
2	香味	_	香味が良好であり、か	香味がおおむね良好であ
2	<u> </u>	_	つ、異味異臭がないこ	り、かつ、異味異臭がな
割			<u>ک</u> .	いこと。
ŋ	肉質	_	太く厚肉であり、かつ	おおむね太く厚肉であり
			、適当な軟らかさを有	、かつ、おおむね適当な
			していること。	軟らかさを有しているこ
				と。
	形態		根元の切取りの状態が	根元の切取りの状態がお
			良好であり、その切取	おむね良好であり、その
			面に空洞の露出がなく	切取面に空洞の露出がほ
			、形が整っており、節	<u>とんどなく、形がおおむ</u>
			間が短く、かつ、切断	ね整っており、節間がお
			の状態が良好なもので	おむね短く、かつ、切断
			<u>あること。</u>	の状態がおおむね良好な
	4.3-			ものであること。
	<u>色沢</u>		固有の色沢が良好であ	固有の色沢がおおむね良
	7 10/14		ること。	好であること。
	<u>その他</u> の事項	_	1 液が清澄で浮遊物	1 液がおおむね清澄で
	の争項		及び沈でん物がない	<u>浮遊物及び沈でん物が</u> ほとんどないこと。
			<u>こと。</u> <u>2</u> あま皮の除去が良	2 あま皮の除去がおお
			グラススの 好であり、損傷がな	むね良好であり、損傷
			く、かつ、最大のも	がほとんどなく、かつ
			のの重量が最小のも	、最大のものの重量が
			のの重量の2倍未満	最小のものの重量の2
			であること。	倍以上2. 5倍未満で
			3 きょう雑物がほと	<u>あること。</u>
			<u>んどないこと。</u>	3 きょう雑物がほとん
				<u>どないこと。</u>
	内容物	<u> </u>	4. 1以上であること。	3. 9以上4. 1未満で
11-	のpH エnh			<u>あること。</u>
傷、	<u>香味</u>		o、異味異臭がないこと。	
`	肉質	1 傷、先及び切の場合	合にあっては、おおむねえ	にく厚肉であること。

2つ割り		次項の基準により採点 した結果、平均点が3 . 0点以上で、形態及 び肉質の項目が3点以 上であり、形態及び肉 質の項目以外の項目に 1点の項目がないもの であること。	
傷 香味、 色沢及	1 香味が良好であり、 2 固有の色沢が良好で		<u>- Ł.</u>

			_	_		
	2 おおむね適当な軟らかさを有していること。			先 [<u> び液</u>	3 液が混濁していないこと。
` 形態	1 傷の場合			`		<u>4</u> <u>浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。</u>
切り	(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			切		<u>5</u> 液の p H が 4 . 0 以上であること。
及	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、			_	形態及	<u>1</u> <u>傷の場合</u>
び	かつ、欠損部の整形の状態がおおむね良好であること。				び肉質	(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
筒	(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。			筒		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、
	<u>2</u> <u>先及び切の場合</u>					おおむね太く厚肉であり、おおむね適当な軟らかさを有し、かつ、欠
	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					損部の整形の状態がおおむね良好であること。
	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。
	3 筒の場合					<u>2</u> <u>先及び切の場合</u>
	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					形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、おおむね太く厚肉で
	<u>ていること。</u>					<u>あり、おおむね適当な軟らかさを有し、かつ、切断の状態がおおむね良</u>
色沢	固有の色沢が良好であること。					好であり、切にあっては輪切りであること。
その	他 1 液が混濁していないこと。					3 筒の場合
<u>の事</u>	項 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					根元の切取りの状態がおおむね良好で、形がおおむね整っており、か
	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。					<u>つ、おおむね適当な軟らかさを有していること。</u>
	3 きょう雑物がほとんどないこと。					
内容	物 3.9以上であること。			2	その他	1 あま皮の除去がおおむね良好であり、かつ、損傷がほとんどないこと。
<u> </u>				0	の事項	2 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。
原食品添加						次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
材以外の原	材				の原材	1 たけのこ
料料			料	料		2 食塩
食品添加	物 [略]			食品液	添加物	p H調整剤(クエン酸)以外のものを使用していないこと。
異物	前条の規格の異物と同じ。		異物	物		<u>前条第1項</u> の規格の異物と同じ。
内容量	前条の規格の内容量と同じ。		内约	容量		1 表示重量に適合していること。
						<u>2</u> <u>固形量及び内容総量が別表2に適合していること。</u>
缶の状態	[略]		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。
表表示事項	1 次の事項を表示してあること。	表		括表示	事項	1 次の事項を <u>一括して</u> 表示してあること。
示	(1) [略]	示				(1) 名称
	(2) [[[百]					(2) 形状
	(3) [略]					(3) 大きさ(全形、傷、先及び切のものに限る。)
	(4) [略]					(4) 内容個数(全形のものに限る。)
	(5) [略]					(5) 原材料名
	(6) [略]					(6) 固形量
	(7) [略]					(7) 内容総量
	(8) [略]					(8) 賞味期限
	(9) [略]					(9) 保存方法
	(10) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所					(10) 製造業者又は販売業者(輸入品にあっては、輸入業者)の氏名又は
						名称及び住所

	2 内面塗装缶以外を使用した缶詰にあっては、1に規定するもののほか 、使用上の注意を表示してあること。 3 販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入		2 <u>内面塗料缶</u> 以外を使用した缶詰にあっては、1に規定するもののほか 、使用上の注意を <u>一括して</u> 表示してあること。
	業者に代わってその品質に関する表示を行うこととされている場合にあっては、1の(i0)に代えて、販売業者の氏名又は名称及び住所を表示してあること。		
	4 輸入品にあっては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。		<u>3</u> 輸入品にあっては、1に規定するもののほか、原産国名を <u>一括して</u> 表示してあること。
表示の方法	1 <u>表示事項の項の1の(1)から(0)</u> までに掲げる事項及び同項の2の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) [略] (2) [略]	表示の方法	1 一括表示事項の項の1の(1)から(9)までに掲げる事項及び同項の2の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 全形にあっては「全形」と、2つ割りにあっては「2つ割り」と、 傷にあっては「傷」と、先にあっては「先」と、切にあっては「切」
	(3) 大きさ及び内容個数 全形にあってはその大きさを <u>別表1</u> 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、傷にあってはその大きさを <u>別表1</u> に掲げる区分による大きさを表す記号により記載し、先にあってはその大きさを <u>別表2</u> に掲げる区分による高さを表す記号により記載し、切にあってはその大きさを <u>別表3</u> 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) [略]		と、筒にあっては「筒」と記載すること。ただし、2つ割りにあっては、「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 全形にあってはその大きさを <u>別表3</u> 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、傷にあってはその大きさを <u>別表3</u> に掲げる区分による大きさを表す記号により記載し、先にあってはその大きさを <u>別表4</u> に掲げる区分による高さを表す記号により記載し、切にあってはその大きさを <u>別表5</u> 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、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「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。
	(c) [mt/]		イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、 食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第21条第1 項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載 すること。
	(5) [曜6]		(5) 固形量
	(6) [略]		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) 賞味期限

賞味期限(定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。)を、次に定めるところにより記載すること。

ア「略]

イ 「略]

(8) [略]

(9) [略]

(10) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所

製造業者又は輸入業者(販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示を行うこととされている場合にあっては、当該販売業者)のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載すること。

- 2 <u>表示事項の項</u>に規定する事項の表示は、<u>次に定めるところ</u>により、缶 の胴部又は送り状にしなければならない。
- (1) 表示は、別記様式によりすること。ただし、表示事項を別記様式に よる表示と同等程度に分かりやすく一括して表示する場合は、この限 りでない。
- (2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること
- (3) 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8 3 0 5 (1 9 6 2) に規定 する 8 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。

(7) 賞味期限

賞味期限(定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。<u>以下同じ。</u>)を、次に定めるところにより記載すること。

ア次の例のいずれかにより記載すること。

- (7) 平成13年9月
- (1) 13.9
- (†) 2001. 9
- (I) 01.9
- (1) 1309
- (1) 0109

イ アの規定にかかわらず、次の例のいずれかにより記載することが できる。

- (7) 平成13年9月1日
- (1) 13.9.1
- (†) 2001.9.1
- (I) 01.9.1
- (1) 130901
- (1) 010901
- (8) 保存方法

製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあっては、常温で保存する旨を省略することができる。

(9) 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。

2 <u>一括表示事項の項</u>に規定する事項の表示は、<u>別記様式</u>により、缶の胴部又は送り状に<u>してあること</u>。

表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。
	[削る。]
	[削る。]
	[削る。]
	(<u>1</u>) <u>表示事項の項</u> の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語
	<u>(2)</u> [略]

[削る。]

ĺ	表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。
		(<u>1)</u> 「 <u>天然」、「自然」の用語</u>
		(2) 「純正」その他純粋であることを示す用語
		(3) 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語
		(<u>4</u>) 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する
		用語
		(5) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

<u>事 項</u>	<u>採 点 の 基 準</u>
香味、色沢及び液	1 香味及び固有の色沢が良好であり、かつ、液が清澄で浮遊物及び沈て
	ん物がなく、液のpHが4.3以上のものは、その程度により、5点又
	は4点とする。
	2 香味及び固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、液がおおむね清澄
	で浮遊物及び沈でん物がほとんどなく、液の p H が 4. 1 以上 4. 3 未
	満のものは、3点とする。
	3 香味若しくは固有の色沢が劣るもの、液が混濁しているもの、液に浮
	遊物若しくは沈でん物が目立つもの又は液のpHが3.9以上4.1未
	満のものは、2点とする。
	4 香味若しくは固有の色沢が著しく劣るもの、液が著しく混濁している
	もの、液に浮遊物若しくは沈でん物が著しく目立つもの、液のpHが3
	. 9未満のもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
形態及び肉質	1 根元の切取りの状態が良好で、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、太く厚肉であり、適当な軟らかさを有し、切
	断の状態が良好なもの(2つ割りに限る。)は、その程度により、5点
	又は4点とする。
	2 根元の切取りの状態がおおむね良好で、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、おおむれ
	太く厚肉であり、おおむね適当な軟らかさを有し、切断の状態がおおむ
	ね良好なもの(2つ割りに限る。)は、3点とする。
	3 根元の切取りの状態が不良なもの、その切取面に空洞の露出が目立っ
	<u>もの、形が整っていないもの、節間が長いもの、細く薄肉であるもの又</u>
	は適当な軟らかさを有しないものであり、切断の状態が不良なもの(2
	<u>つ割りに限る。)は、2点とする。</u>
	4 根元の切取りの状態が著しく不良なもの、その切取面に空洞の露出が
	著しく目立つもの、形が著しく整っていないもの、節間が著しく長いも
	<u>の、著しく細く薄肉であるもの、硬いもの又は著しく軟らかいものであ</u>
	り、切断の状態が著しく不良なもの又は縦に2つに切断していないもの
	(2つ割りに限る。) は、1点とする。
その他の事項	1 あま皮の除去が良好で、かつ、損傷がないものは、5点とする。
	2 あま皮の除去がおおむね良好で、かつ、損傷がほとんどないものは、

(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(ロングスピアー、スピアー及びチップに限る。) の規格は、次のとおりとする。

[2	≤ 分	基	
香味	ŧ	[略]	
色》	5	[略]	
肉質	質及び形態	[略]	
₹0)他の事項	[略]	
原材料	食品添加物以外 の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 「略]	
科		2 [略] 3 砂糖類	
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料	
		L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イ酸ニナトリウム、5'-グアニル酸ニナトリウム及び5'-リオ	
		<u>オチドニナトリウム</u> 2 p H調整剤	
		クエン酸 <u>、クエン酸三ナトリウム</u> 、DLーリンゴ酸及びDL- 酸ナトリウム	-リンゴ
		3 [略]	

その程度により、4点又は3点とする。

- 3 あま皮の除去が不良なもの又は損傷が目立つものは、2点とする。
- 4 <u>あま皮の除去が著しく不良なもの、損傷が著しく目立つもの又は最大</u> のものの重量が最小のものの重量の2.5倍以上のものは、1点とする。

(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(ロングスピアー、スピアー及びチップに限る。) の規格は、次のとおりとする。

	元 元 行 は、 大 の と お ・ 大 の と わ ・ も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も の も る る る る る る る る る る る る る	基	準
香味	ŧ	香味が良好であり、かつ、異味異	臭がないこと。
色》	5	固有の色沢が良好であること。	
肉質	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 先折れのもの又はやせている	ものの混入が目立たないこと。
その	の他の事項	1 液がおおむね清澄で、浮遊物	7及び沈でん物がほとんどないこと。
		2 ロングスピアーにあっては長	とさが15cm未満又は18cm以上のどん茎
		、スピアーにあっては長さが 9	. 5 cm未満又は15 cm以上のどん茎、チ
		ップにあっては長さが4cm未清	「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	うこと。
		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%	ら以下であり、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V	ないこと。
原	食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用	していないこと。
材	の原材料	1 アスパラガス	
料		2 食塩	
		3 砂糖類	
		砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶと	ごう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果
		糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖	F液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂
		糖混合高果糖液糖	
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用	していないこと。
		1 調味料	
		2 p H調整剤	
		クエン酸、DL-リンゴ酸及	でびDL-リンゴ酸ナトリウム
		3 酸化防止剤	

異物	勿	第3条の規格の異物と同じ。
内名	学量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器	骨の状態	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)

2	· 分	基	準
香吃	ŧ	[略]	
色》	7	[略]	
粘な	らゅう度(クリー	[略]	
ムフ	スタイルに限る。)		
肉質	質及び形態(ホー	[略]	
ルオ	カーネルに限る。)		
その	つ他の事項	[略]	
原	食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
材	の原材料	1 [略]	
料		2 砂糖類	
' '		- 7 107	
		3 [略]	
		4 「略]	
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
	TO THE WAY TO	1 調味料	
		L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'	ーイノシン
		酸二ナトリウム、5'ーグアニル酸二ナトリウム及び5'-	
		オチドニナトリウム	- J W A J V
		2 [略]	
		۷ [۳۵]	1

	L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム
異物	<u>第3条第1項</u> の規格の異物と同じ。
内容量	1 表示重量に適合していること。
	2 固形量及び内容総量が別表6に適合していること。
容器の状態	第3条第1項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 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) の組抜け 次のとおりとする

。)の規格は、次の	とおりとする。
区 分	基
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	粘ちゅう度がおおむね適当であること。
ムスタイルに限る。)	
肉質及び形態(ホー	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、
ルカーネルに限る。)	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っては、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っては、果皮の硬さがおおむね適当であること。
	4 きょう雑物にあっては、次の基準を満たしていること。
	(1) ホールカーネルにあっては、固形量に対する穂軸片の割合が1 /
	400g以下、固形量に対する皮片の割合が7㎡/400g以下、固
	形量に対する雌穂 (絹糸) の割合が180mm/28g以下であること。
	(2) クリームスタイルにあっては、内容量に対する穂軸片の割合が1
	/400g以下、内容量に対する皮片の割合が7cm²/400g以下、
	内容量に対する雌穂 (絹糸) の割合が150㎜/28g以下であるこ
	と。
原 食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
材の原材料	1 スイートコーン
料	2 砂糖類
	砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果
	糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂
	<u>糖混合高果糖液糖</u>
	3 でん粉 (クリームスタイルに限る。)
	4 食塩
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
	1 調味料
	2 p H調整剤

	Mr. o. ft. o. III. In . III. I III. I III. I III. I.
異物	<u>第3条</u> の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	1 缶詰のものにあっては、 <u>内面塗装缶</u> であって、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 [略]

(グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰の規格)

第7条 グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰の規格は、次のとおりとする。

	☑ 分	基
香	ŧ	[略]
色》	7	[略]
肉質	Í	[略]
その他の事項		[略]
原材料	食品添加物以外 の原材料	[略]
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 Lーグルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'ーイノシン酸ニナトリウム、5'ーグアニル酸ニナトリウム及び5'ーリボヌクレオチドニナトリウム 2 pH調整剤 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウム 3 製造用剤 乳酸カルシウム及び塩化カルシウム 4 [略]
異物	勿	第3条の規格の異物と同じ。

	クエン酸
異物	<u>第3条第1項</u> の規格の異物と同じ。
内容量	1 表示重量に適合していること。
	2 ホールカーネルにあっては、固形量及び内容総量が別表7に適合して
	いること。ただし、充てん液を加えていないもの(以下「ドライパック
	」という。)にあっては、内容物が十分に詰められていること。
	<u>3</u> クリームスタイルにあっては、内容量が別表8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、内面塗料缶であって、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。

(グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰の規格)

第7条 グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰の規格は、次のとおりとする。

わイラ	K 2 2 2 C C A	『話文はグリンピース瓶話の規格は、次のとわりとする。
	分	基
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》	7	色沢が良好であること。
肉質	質	硬軟がおおむね適当であること。
その	り他の事項	1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈でん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(皮が完全にはく離し種実
		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	食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
材	の原材料	1 えんどう
料		2 食塩
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
		1 調味料
		2 p H調整剤
		クエン酸、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウム
		3 賦形剤
		4 着色料
		食用青色 1 号及び食用黄色 4 号
異物		第3条第1項の規格の異物と同じ。

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。

Þ	分	基	準
香呀	ŧ	[略]	
色》	5	[略]	
性状	†	[略]	
その	の他の事項	[略]	
可溶	学性固形分 (糖液	[略]	
で煮	紅込んだものに限		
る。			
原	食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
材	の原材料	1 [略]	
料		2 砂糖類	
		3 [略]	
		4 [略]	
		5 [略]	
		6 [略]	
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
		1 [略]	
		2 [略]	
		3 [略]	
		4 製造用剤	
		乳酸カルシウム及び塩化カルシウム	
異物	7	<u>第3条</u> の規格の異物と同じ。	
内容	量	第3条の規格の内容量と同じ。	
容器	界の状態	[略]	
(-1	で可伝語マは大可能	5. 土の相枚)	

(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
---	---	---	---

内容量	1 表示重量に適合していること。
	2 固形量及び内容総量が別表9に適合していること。
容器の状態	第3条第1項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)

Þ	· 分	基
香吃		第5条の規格の香味と同じ。
色》	7	第5条の規格の色沢と同じ。
性北	犬	硬軟がおおむね適当であること。
その	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。
可沒	容性固形分(糖液	45%以上であること。
で煮	貧込んだものに限	
る。)	
原	食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
材	の原材料	1 小豆
料		2 砂糖類
		砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高臭
		糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び
		糖混合高果糖液糖
		3 食塩
		4 小麦粉
		5 ゼラチン
		6 でん粉
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
		1 酸味料
		クエン酸及びフィチン酸
		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
		3 品質改良剤
		ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム
		<u>4</u> <u>甘味料</u>
		<u>酵素処理ステビア及びステビア抽出物</u>
異物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容	字量	1 表示重量に適合していること。
		<u>2</u> 内容量が別表10に適合していること。
容計	景の状態	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。

7107	八五田田八〇	CATCHER OF WELL OF	000000000000000000000000000000000000000
区	分	基	

香味	[略]
色沢	[略]
肉質	[略]
その他の事項	[略]
原食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
材の原材料	1 大豆
料	2 調味料
	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
食品添加物	次の掲げるもの以外のものを使用していないこと。
	1 [略]
	2 製造用剤
	<u>乳酸カルシウム及び塩化カルシウム</u>
異物	第3条の規格の異物と同じ。
<u>内容量</u>	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 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		[略]	
色沢		[略]	

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、浮遊物及び沈でん物が		
	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 食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。		
材 の原材料	1 大豆		
料	2 食塩		
	3 食酢		
	<u>4</u> しょうゆ		
	5 砂糖類		
	砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、		
	果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶど — (味付のものに使用		
	<u>う糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び</u> <u>する場合に限る。)</u>		
砂糖混合高果糖液糖			
	<u>6</u> みりん		
<u>7</u> <u>酒</u>			
	8 動植物の抽出濃縮物		
	<u>9</u> <u>たん白加水分解物</u>		
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。		
	1 p H調整剤		
	クエン酸		
	<u>2</u> 賦形剤		
	乳酸カルシウム		
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。		
内容量	1 表示重量に適合していること。		
	2 固形量及び内容総量が別表9に適合していること。ただし、ドライパ		
	<u>ックにあっては、内容物が十分に詰められていること。</u>		
容器の状態	第3条第1項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)

。)の規格は、次のとおりとする。

区	基基	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		[略]	Ĭ
その	の他の事項	[略]	
原材料	食品添加物以外 の原材料	[略]	
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	1
		1 調味料 <u>L</u> ーグルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'ーイノシン	
		酸二ナトリウム、5'ーグアニル酸二ナトリウム及び5'ーリボヌクレ オチドニナトリウム	
		2 [略] 3 [略]	
		4 [略]	
異年	l	第3条の規格の異物と同じ。	1
	量容量	第3条の規格の内容量と同じ。	1

形態		 かさの開いているもの(かさ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。 かさの中開きのもの(かさがやや開きかかっていて膜のみえるものをいう。)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。 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、ボタンにあってはかさ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かさ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、浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 2 損傷、はん点、変色及び病虫害こん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、かさ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	食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
材	の原材料	1 マッシュルーム
料		2 食塩
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料
		2 p H調整剤
		クエン酸
		3 品質改良剤 ポリリン酸オトリウム
		ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 4 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
 異物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量		1 表示重量に適合していること。
		2 固形量及び内容総量が別表11に適合していること。

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。

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	[略]
色沢	[略]
形態	[略]
状態	[略]
固形分	[略]
その他の事項	[略]
原食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
材の原材料	1 えのきたけ
料	2 調味料
	金塩、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
	A least to the control of the contro
	$\underline{4}$ <u>クリームソース等の調味液</u>
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
	1 調味料
	<u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン</u>
	酸二ナトリウム、5'ーグアニル酸二ナトリウム及び5'ーリボヌクレ
	<u>オチドニナトリウム</u>
	2 p H調整剤
	クエン酸 <u>、クエン酸三ナトリウム</u> 、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ
	酸ナトリウム
	3 [略]
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
[14] 里	NOVAWILLANI 14まで国で。

| 容器の状態 | 第3条第1項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。

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
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 かさ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 損傷及び病虫害こん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 食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
材の原材料	<u>1</u> えのきたけ
料	2 しょうゆ
	3 砂糖類
	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □
	糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖
	混合高果糖液糖及び水あめ
	4 食塩
	<u>5</u> みりん <u>6</u> 酒
	<u>0</u>
	<u> </u>
食品添加物	8 たん白加水分解物 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
良的你加物	
	1 調味料
	a and the bell
	2 p H 調整剤
	クエン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム
	3 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
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	1 表示重量に適合していること。
	2 内容量が別表10に適合していること。

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。

Þ	分	基
香吃	ŧ	[略]
色》	5	[略]
肉質	Ţ	[略]
形態	205	[略]
その	の他の事項	[略]
原	食品添加物以外	[略]
材料	の原材料	
什	食品添加物	 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
	X 11 13/1/31 1/3	1 調味料
		L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン
		酸二ナトリウム、5'ーグアニル酸二ナトリウム及び5'ーリボヌクレ
		<u>オチドニナトリウム</u>
		2 [略]
異物	<u> </u> 勿	第3条の規格の異物と同じ。
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)

する。

/ 2/0		
区 分	基	準
香味	[略]	
色沢	[略]	
肉質	[略]	
形態	[略]	

| 容器の状態 | 第3条第1項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 かめこ缶詰又けためご瓶詰の規格は 次のとおりとする。

第12	2条 なめこ缶詰り	くはなめこ瓶詰の規格は、次のとおりとする。
[2	分	基準
香味		第5条の規格の香味と同じ。
色》	5	第7条の規格の色沢と同じ。
肉質	Í	第7条の規格の肉質と同じ。
形態	202	1 形がおおむね整っており、かつ、つぼみを詰めたものにあっては、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	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、変色及び病虫害こん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	食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
材	の原材料	1 なめこ
料		2 食塩
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
		1 調味料
		2 p H調整剤
		クエン酸
異物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量		1 表示重量に適合していること。
		2 固形量及び内容総量が別表12に適合していること。
容器の状態		第3条第1項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 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	はの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。) その他の事項	 [略] 1 液 (充てん液に果実の搾汁 (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 [略] 3 [略] 	形え	及び大きさをそろ	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。 1 液(充てん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。 2 病虫害こん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
可溶性固形分	<u> 充</u> てん液に砂糖類を加えたものにあっては、10%以上であること。		てん液の種類及び 容性固形分	ようのう膜の破片及びすじがほとんどなく、かつ、固形量に対するじょうのう膜の破片の割合が 7 cm/100g以下、固形量に対するすじの割合が 5 cm/100g以下、かつ、固形量に対する種子の数が 2 個/100g未満であること。 <u>たてん液の種類は、次の表の左欄に掲げるものとし、使用した充てん液の種類に応じ、製品の可溶性固形分は、同表の右欄に適合していること。</u>
				充てん液の種類 可溶性固形分 1 水 (水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量以下のものを含む。)、果実の搾汁又は果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるもの 2 次の(1)から(4)までの区分ごとに、水 (水に果実の搾汁を加えたもので果実の搾汁の容量が水の容量以下のものを含む。) に砂糖類を加えたもの、果実の搾汁に砂糖類を加えたもので、果実の搾汁に砂糖類を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるものに砂糖類を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるものに砂糖類を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるものに砂糖類を加えたものは、エキストラライトシラップは、10%以上14%未満は14%以上18%未満は18%以上22%未満は、18%以上22%未満と2%以上 (3) ヘビーシラップ 18%以上22%未満と2%未満と22%以上 (4) エキストラヘビーシラップ 22%以上
原 食品添加物以外 材 の原材料 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 砂糖類		食品添加物以外 の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

	食品添加物	[略]
異物	· 勿	第3条の規格の異物と同じ。
内容	7量	第3条の規格の内容量と同じ。
	となったます。	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)

のとおりとする。

	区 分		基	準
			上級	標準
内	2	香味	固有の香味が良好であり、かつ、異	固有の香味がおおむね良好であり、
容	2		<u>味異臭がないこと。</u>	かつ、異味異臭がないこと。
物	割	肉質	肉質がち密であり、かつ、熟度及び	肉質がおおむねち密であり、かつ、
0)	り		硬軟が適当であること。	熟度及び硬軟がおおむね適当である
品				<u>こと。</u>
位		形態	果肉の形が整っており、切断の状態	果肉の形がおおむね整っており、切
			が良好であり、厚肉であり、かつ、	断の状態がおおむね良好であり、お
			損傷がほとんどないこと。	おむね厚肉であり、かつ、損傷がほ
				<u>とんどないこと。</u>
		<u>色沢</u>	固有の色沢が良好であり、かつ、褐	固有の色沢がおおむね良好であり、
			変及び紫変がないこと。	かつ、褐変及び紫変がほとんどない
				<u>こと。</u>
		その他の事	1 果肉の大きさ及び厚さがほぼそ	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむ
		<u>項</u>	ろっており、かつ、最大の果肉の	ねそろっており、かつ、最大の果
			重量が最小の果肉の重量の1.5	肉の重量が最小の果肉の重量の1
			倍未満であること。	. 5倍以上2倍未満であること。
			2 液 (充てん液に果実の搾汁を使	2 液 (充てん液に果実の搾汁を使

	<u>糖混合高果糖液糖</u>
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
	1 酸味料
	クエン酸
	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(それぞれ全
	果粒及び身割れに限る。)
	3 安定剤
	メチルセルロース(全果粒及び身割れに限る。)
	4 香料(全果粒及び身割れに限る。)
	5 白濁防止剤
	ヘスペリジナーゼ及び酵素処理ヘスペリジン(それぞれ全果粒及び身
	割れに限る。)
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	1 表示重量に適合していること。
	2 固形量及び内容総量が、全形及び全果粒にあっては別表6に、身割れ
	<u>にあっては別表13に適合していること。</u>
容器の状態	第3条第1項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 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。

⊵	₹	分	基			準
			上	級	標	準
内	2つ割り		次項の基準により採点し	た結果、平	次項の基準により採点	ほした結果、平
容			均点が4.0点以上で、	肉質及び香	均点が3.0点以上で	、1点の項目
物			<u>味並びに色沢の項目が</u>	4点以上であ	がなく、かつ、上級に	に該当しないも
の			り、肉質及び香味並びは	こ色沢の項目	のであること。	
品			以外の項目に2点又は1	1点の項目が		
位			ないものであること。			

4 <u>香味</u> <u>肉質</u> 割 [削る。] 形態	用していないものに限る。)が清 用していないものに限る。)がお 澄であること。 3 病虫害こん及びはだ荒れがないこと。 こと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。 国有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 生まう雑物がほとんどないこと。 内質がおおむねち密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。 [削る。] [略]
切 <u>色沢</u> り その他の事 及 項 び	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。 1 [略] 2 [略]
立方形	3 [略] 4 充てん液を加えたものにあっては固形量に対する果皮の割合が 1 5 cml/kg以下であり、 <u>充てん液を加えていないもの</u> にあっては固形量に対する果皮の割合が 3 0 cml/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 食品添加物以外 材 の原材料 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 砂糖類
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウム 2 [略]
	3 <u>製造用剤</u> 乳酸カルシウム (<u>砂糖類を加えていない</u> ものに限る。) 4 [略]
異物	5 [略] 第3条 の規格の異物と同じ。

	4	香味及び肉	1 固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。			
	2	<u>質</u>	2 肉質がおおむねち密であり、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。			
	割					
	b ,	<u>色沢</u>	<u>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。</u>			
		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			
	薄		厚肉であり、かつ、損傷が全個体数の30%以下であること。			
	切り	その他の事	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。			
	及	での他の事項	2 液(充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。)が混濁し			
	び	快	ていないこと。			
	立.		3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。			
	方		4 充てん液を加えたものにあっては固形量に対する果皮の割合が15 cm			
	形		/kg以下であり、ドライパックにあっては固形量に対する果皮の割合が			
			3 0 cm / kg以下であること。			
充で	こん液	をの種類及び	前条の規格の <u>充てん液の種類及び</u> 可溶性固形分と同じ。			
可消	学性固	国形分				
		品添加物以外				
材	の原	京材料	1 66			
料			2 果実の搾汁			
			3 砂糖類			
			砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果			
			糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖			
	食品	品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。			
	Д	H 19/1/44 1/2	1 酸味料			
			クエン酸、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウム			
			2 品質改良剤			
			ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム			
			3 賦形剤			
			乳酸カルシウム(<u>水漬けの</u> ものに限る。)			
			4 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			
H 4-	<i></i>		5 香料 第9条第1項の相核の用物 N 目 N			
異物	Ø)		第3条第1項の規格の異物と同じ。			

<u>内容量</u>	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。

[削る。]

<u>内容量</u>	1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表6に適合していること。ただし、ドライパ
	<u>ッ</u> クにあっては、内容物が十分に詰められていること。
容器の状態	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。
	and the state of t

 前項の規格における 	る採点の基準は、次のとおりとする。
事 項	採 点 の 基 準
香味及び肉質	1 固有の香味が良好であり、かつ、肉質がち密であり、熟度及び硬軟が
	適当なものは、その程度により、5点又は4点とする。
	2 固有の香味がおおむね良好であり、かつ、肉質がおおむねち密であり
	、熟度及び硬軟がおおむね適当なものは、3点とする。
	3 固有の香味が劣るもの、肉質がち密でないもの又は熟度若しくは硬軟
	が適当でないものは、2点とする。
	4 固有の香味が著しく劣るもの、異味異臭があるもの、肉質が著しくち
	密でないもの又は熟度若しくは硬軟が著しく適当でないものは、1点と
	<u>する。</u>
<u>色沢</u>	1 固有の色沢が良好で、かつ、褐変及び紫変がないものは、その程度に
	<u>より、5点又は4点とする。</u>
	<u>2</u> <u>固有の色沢がおおむね良好で、かつ、褐変及び紫変がほとんどないも</u>
	<u>のは、3点とする。</u>
	3 固有の色沢が劣るもの又は褐変若しくは紫変が目立つものは、2点と
	<u>する。</u>
	4 固有の色沢が著しく劣るもの又は褐変若しくは紫変が著しく目立つも
	<u>のは、1点とする。</u>
<u> 形態</u>	1 果肉の形が整っており、切断の状態が良好で、厚肉であり、かつ、損
	傷がないものは、5点とする。
	2 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、損傷がほとんどないものは、その程度により、
	<u>4点又は3点とする。</u>
	<u>3</u> 果肉の形が整っていないもの、切断の状態が不良なもの、薄肉のもの
	又は損傷が目立つものは、2点とする。
	<u>4</u> 果肉の形が著しく整っていないもの、切断の状態が著しく不良なもの
	<u>、著しく薄肉のもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。</u>
その他の事項	<u>1</u> 果肉の大きさ及び厚さがそろっており、最大の果肉の重量が最小の果
	肉の重量の1.5倍未満で、充てん液(果実の搾汁を使用していないも
	<u>のに限る。以下この項において同じ。)を加えたものにあっては液が清</u>
	澄であり、病虫害こん及びはだ荒れがなく、かつ、果こう、核の破片そ
	の他のきょう雑物がないものは、5点とする。
	2 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、最大の果肉の重量が
	最小の果肉の重量の2倍未満で、充てん液を加えたものにあっては液が
	おおむね清澄であり、病虫害こん及びはだ荒れがほとんどなく、かつ、

(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|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。

	<u> </u>	ファッション 分	基	準	
			上級	標準	
内	2	香味	固有の香味が良好であり、かつ、異	固有の香味がおおむね良好であり、	
容	つ		味異臭がないこと。	かつ、異味異臭がないこと。	
物	割	肉質	肉質がち密であり、かつ、熟度及び	肉質がおおむねち密であり、かつ、	
の	ŋ		硬軟が適当であること。	<u>熟度及び硬軟がおおむね適当である</u>	
品				<u>こと。</u>	
位		形態	果肉の形が整っており、切断の状態	果肉の形がおおむね整っており、切	
			が良好であり、厚肉であり、かつ、	断の状態がおおむね良好であり、お	
			損傷がないこと。_	おむね厚肉であり、かつ、損傷がほ	
				<u>とんどないこと。</u>	
		<u>色沢</u>	固有の色沢が良好であり、かつ、褐	固有の色沢がおおむね良好であり、	
			変がないこと。	<u>かつ、褐変がほとんどないこと。</u>	
		その他の事	1 果肉の大きさ及び厚さがほぼそ	<u>1</u> 果肉の大きさ及び厚さがおおむ	
		<u>項</u>	ろっており、かつ、最大の果肉の	<u>ねそろっており、かつ、最大の果</u>	
			重量が最小の果肉の重量の1.5	肉の重量が最小の果肉の重量の1	
			倍未満であること。	. 5倍以上2倍未満であること。	
			2 液(充てん液に果実の搾汁を使	2 液(充てん液に果実の搾汁を使	
			用していないものに限る。)が清	用していないものに限る。)がお	
			<u>澄であること。</u>	おむね清澄であること。	
			3 病虫害こん及びはだ荒れがない	3 病虫害こん及びはだ荒れがほと	
			<u>こと。</u>	んどないこと。	
			4 きょう雑物がほとんどないこと。	<u>4</u> <u>きょう雑物がほとんどないこと</u> 。	

果こう、核の破片その他のきょう雑物がほとんどないものは、その程度 により、4点又は3点とする。

- 3 果肉の大きさ若しくは厚さがそろっていないもの、最大の果肉の重量 が最小の果肉の重量の2倍以上2.5倍未満のもの、充てん液を加えた ものにあっては液が混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒れが 目立つもの又は果こう、核の破片その他のきょう雑物が目立つものは、 2点とする。
- 4 果肉の大きさ若しくは厚さが著しくそろっていないもの、最大の果肉 の重量が最小の果肉の重量の2.5倍以上のもの、充てん液を加えたも のにあっては液が著しく混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒 れが著しく目立つもの、固形量に対する果皮の割合が15cml/kg(ドラ イパックにあっては、30 cml/kg) を超えるもの、その他のきょう雑物 が著しく目立つもの又は果肉の大きさが別表14に適合しないものは、 1点とする。

(なし缶詰又はなし瓶詰の規格)

のとおりとする。

	ひとおりとする。		基		準	
	. 	7J		(1)		
L.,			上	級	標	準
内	2つ割り		前条第1項の規格の	内容物の品位の	前条第1項の規格の	り内容物の品位の
容			2つ割りの上級の基準	<u> 準と同じ。</u>	2つ割りの標準の基	甚準と同じ。_
物						
Ø						
品						
位						
11/-						
l [

	4	香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
	2	肉質	肉質がおおむねち密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であるこ	
	割		<u></u>	
	り	[削る。]	[削る。]	
	`	形態	[略]	
	薄			
		<u>色沢</u>	<u>固有の色沢が良好であり、かつ、褐変がほとんどないこと。</u>	
	り	その他の事	[略]	
	及	項		
	び 立.			
	方			
	形			
	112			
可消	容性固	国形分	第13条の規格の可溶性固形分と同じ。	
Ì				
原	食品	品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
材	の原	京材料	1 [略]	
料			2 [略]	
			3 砂糖類	
	合厂	品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
	及日	ロイバンロイシン	人に拘りるもの以外のものを使用していないこと。	
			クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ	
			酸ナトリウム	
			2 製造用剤	
			 乳酸カルシウム(<u>砂糖類を加えていない</u> ものに限る。)	
			3 [略]	
			4 [略]	
, , ,	異物		第3条の規格の異物と同じ。	
<u>内</u> 名	量		第3条の規格の内容量と同じ。	
1				
宏!	景の北	그는 그는	第3条の規格の容器の状態と同じ。	
			男3米の风俗の谷益の仏態と同し。	
_H11 <	削る。]			

	4	香味及び肉	1 固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。				
	つ	<u>質</u>	2 肉質がおおむねち密であり、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。				
	割						
	ŋ	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。				
	`	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				
	薄		厚肉であり、かつ、損傷が全個体数の30%以下であること。				
	切						
	ŋ	その他の事	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。				
	及	項	2 液(充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。)が混濁し				
	び		ていないこと。				
	立		3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。				
	方		4 固形量に対する果皮の割合が 1 O cml/kg以下、固形量に対する果しん				
	形		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				
			ا کی				
充で	こんれ	- 変の種類及び	第13条の規格の充てん液の種類及び可溶性固形分と同じ。				
可消	8性區	国形分					
原	食品	品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。				
材	の原	京材料	1 洋なし及び和なし				
料			2 果実の搾汁				
			3 砂糖類				
			砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果				
			糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂				
			糖混合高果糖液糖				
	食品	品添加物					
			1 酸味料				
			クエン酸、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウム				
			2 賦形剤				
			 乳酸カルシウム(水漬けのものに限る。)				
			3 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				
			4 香料				
異物	<u></u> 勿		第3条第1項の規格の異物と同じ。				
	2 量		1 表示重量に適合していること。				
			2 固形量及び内容総量が別表6に適合していること。ただし、ドライパ				
			ックにあっては、内容物が十分に詰められていること。				
容器	景の北	大態	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。				
			3採点の基準は、次のとおりとする。				
		項	採点の基準				
香味	未及て	<u> </u>	1 固有の香味が良好であり、かつ、肉質がち密であり、熟度及び硬軟が				

	適当なものは、その程度により、5点又は4点とする。2 固有の香味がおおむね良好であり、かつ、肉質がおおむねち密であり。
	、熟度及び硬軟がおおむね適当なものは、3点とする。
	3 固有の香味が劣るもの、肉質がち密でないもの又は熟度若しくは硬軸
	が適当でないものは、2点とする。
	4 固有の香味が著しく劣るもの、異味異臭があるもの、肉質が著しくな
	密でないもの又は熟度若しくは硬軟が著しく適当でないものは、1点と
	する。
色沢	1 固有の色沢が良好で、かつ、褐変がないものは、その程度により、 5
	点又は4点とする。
	2 固有の色沢がおおむね良好で、かつ、褐変がほとんどないものは、
	点とする。
	3 固有の色沢が劣るもの又は褐変が目立つものは、2点とする。
	4 固有の色沢が著しく劣るもの又は褐変が著しく目立つものは、1点と
	<u> </u>
形態	1 果肉の形が整っており、切断の状態が良好で、厚肉であり、かつ、打
<u>,</u>	傷がないものは、5点とする。
	2 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、損傷がほとんどないものは、その程度により、
	4点又は3点とする。
	3 果肉の形が整っていないもの、切断の状態が不良なもの、薄肉のもの
	又は損傷が目立つものは、2点とする。
	4 果肉の形が著しく整っていないもの、切断の状態が著しく不良なもの
	<u>、</u> 著しく薄肉のもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。
その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがそろっており、最大の果肉の重量が最小の男
	内の重量の1.5倍未満で、充てん液(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。) を加えたものにあっては液が流
	澄であり、病虫害こん及びはだ荒れがなく、かつ、表皮、しんの破片を
	の他のきょう雑物がないものは、5点とする。
	2 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、最大の果肉の重量な
	最小の果肉の重量の2倍未満で、充てん液を加えたものにあっては液が
	おおむね清澄であり、病虫害こん及びはだ荒れがほとんどなく、かつ、
	表皮、しんの破片その他のきょう雑物がほとんどないものは、その程度
	により、4点又は3点とする。
	3 果肉の大きさ若しくは厚さがそろっていないもの、最大の果肉の重量
	が最小の果肉の重量の2倍以上2.5倍未満のもの、充てん液を加えた
	ものにあっては液が混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒れた
	目立つもの又は表皮、しんの破片その他のきょう雑物が目立つものは、

(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 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		[略]	
色沢		[略]	
肉質		[略]	
形態		[略]	
大きさのそ	- Z 1. \	「即女]	
人ささのな	- OV	[略]	
1			

の重量が最小の果肉の重量の2.5倍以上のもの、充てん液を加えたも のにあっては液が著しく混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒 れが著しく目立つもの、固形量に対する果皮の割合が10cm²/kgを超え るもの、固形量に対する果しんの数が3個/kg以上のもの又は固形量に 対する種子の数が8個/kg以上のもの、その他のきょう雑物が著しく目 立つもの又は果肉の大きさが別表14に適合しないものは、1点とする。

(パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰の規格)

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。

(の形、紙割り、角柱)	形、立方形、身割れ及び小斤に限る。)の規格は、次のとおりとする。
区 分	基
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 しんの除去がおおむね良好であり、かつ、しん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) 全形にあっては、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
	形にあっては、形がおおむね整っており、かつ、くさび形にあっては
	厚さが8mm未満又は13mmを超える果肉、縦割りにあっては長さが6
	5mm未満の果肉、角柱形にあっては縦及び横の長さが12mm以下の果
	肉又は厚さが38㎜以上の果肉、立方形にあっては一辺の長さが14
	mmを超える果肉がないこと。
	2 切取り
	(1) 全形にあっては、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っては、切取りがおお
	むね軽度であり、かつ、縦割りにあっ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っては過度な果
	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。
	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
	3 割れ
	2つ割り、4つ割り、輪切り及び縦割りにあっては、割れた果肉がほ
	とんどないこと。
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
	っては、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

その	の他の事項	[略]
可溶	 P P P P P P P P P 	第13条の規格の可溶性固形分と同じ。
原	食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
材	の原材料	1 [略]
料		2 [略] 3 砂糖類
		3 相列指数
	食品添加物	[略]
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		<u>第3条</u> の規格の容器の状態と同じ。
(くり缶詰又はくり)		

(くり缶詰又はくり瓶詰の規格)

	切り又は縦割りにあっては、最大の果肉	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	音又は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、病虫害こん、傷等(り	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	1箇所未満であること。		
	(2) 液 (充てん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、くる	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	つ、くさび形、角柱形、立方形、身		
	割れ及び小片にあっては、欠点があ	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、車	倫切り及び縦割りにあっては、欠点		
	がある果肉の数が次の表の左欄に排	曷げる区分に従い、それぞれ同表の		
	右欄に掲げる数のものであること。			
	1 缶又は1 瓶中の果肉の数 1 缶又は	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	つ数の12.5%以下のもの		
	(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。			
<u>充てん液の種類及び</u>	第13条の規格の <u>充てん液の種類及び</u> 同	可溶性固形分と同じ。		
可溶性固形分				
原食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用してV	いないこと。		
材の原材料	1 パインアップル			
料	2 果実の搾汁			
	3 砂糖類			
	砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖具	-		
	糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、	砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂		
	糖混合高果糖液糖			
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用してV	いないこと。		
	1 酸味料			
	クエン酸			
	2 香料			
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。			
内容量	1 表示重量に適合していること。			
A-111 o. 11) A-4	2 固形量及び内容総量が別表15に通			
容器の状態	第3条第1項の規格の容器の状態と同し	· ·		
(くり缶詰又はくり)	瓶語の規格)			

笙 1	7 冬	< n 4	缶詰又はく	り新誌	の規格は、	次の.	レおり	レナス	
弗Ⅰ	1 75	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	四四人はへ		/ノ //兀竹口 (み 🕻	- リヘッノ (_ 40 7	() ()	0

Þ	分	基
香味	k	[略]
色》	7	[略]
肉質	質	[略]
形創		[略]
大き	きさのそろい	[略]
そ0	の他の事項	[略]
に に り に り	容性固形分(糖液 浸漬した後、さら 唐液と煮込んだも に限る。)	[略]

		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
材料	の原材料	1 [略] 2 砂糖類
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略]
		2 p H調整剤
		クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DLーリンゴ酸及びDLーリンコ
		酸ナトリウム
		3 [略]
		4 [略]
		5 [略]
		6 品質保持剤
		D-ソルビトール
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容	<u>量</u>	第3条の規格の内容量と同じ。
容器	景の状態	[略]

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。

η I Γ		ま 進			
香吃		第5条の規格の香味と同じ。 「第5条の規格の香味と同じ。			
色》		第5条の規格の色沢と同じ。			
肉質	<u> </u>	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。			
	* さのそろい	大きさがおおむね笠 てめり、がう、切り方がわわむね週目でめること。 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			
人云	さらのてつい				
7-0	いゆの事項	重量の2倍以下であること。			
~ U	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。			
	答性固形分 (糖液	50%以上であること。			
	浸漬した後、さら				
	善液と煮込んだも				
のは	ニ限る。)				
原	食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。			
材	の原材料	1 < 9			
料		2 砂糖類			
		砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果			
		糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂			
		糖混合高果糖液糖			
	食品添加物	<u>――――――――――――――――――――――――――――――――――――</u>			
		1 品質改良剤			
		ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及び硫酸アルミニウム			
		カリウム			
		2 pH調整剤			
		- アンパッエハ クエン酸、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウム			
		The state of the s			
		3 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			
		4 漂白剤			
		次亜硫酸ナトリウム			
		5 着色料			
		クチナシ黄色素			
HI (L.	<u>.</u>				
異物		<u>第3条第1項</u> の規格の異物と同じ。			
<u>内</u> 名	<u> </u>	1 表示重量に適合していること。			
	H I I I I I I I	2 固形量及び内容総量が別表16に適合していること。			
容器	器の状態 アンドル	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)

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		基
香味	ŧ	[略]
色沢	1	[略]
肉質	Ī	[略]
形態	ŧ.	[略]
その	他の事項	1 水煮にあっては、液が混濁していないこと。
		2 [略]
		3 [略]
		4 [略]
可淡	性固形分(果実	5 [略] 第13条の規格の可溶性固形分と同じ。
	は固形が(未美	
。)	ラントのうころの	
0)		
原	食品添加物以外	 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
	の原材料	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
料		
		、パインア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、 — (果実以外のものを詰
		<u>酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加</u> <u>めたものに使用する場</u>
		水分解物その他調味料として使用するもの 合に限る。)
		<u>5</u> <u>香辛料</u>
		<u>6</u> <u>クリームソース等の調味液</u>

(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 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	と詰めた缶詰又は瓶詰の規格は、次のとおりとする。			
×	分	基			
香味	ŧ	第5条の規格の香味と同じ。			
色洲	5	第7条の規格の色沢と同じ。			
肉質	Ī	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	sig.	損傷がほとんどなく、かつ、不定形以外のものにあっては、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 水煮及び糖液漬けにあっては、液が混濁していないこと。			
		2 浮遊物及び沈でん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、変色及び病虫害こんがほとんどなく、かつ、果実を詰めたもの			
		にあっては、はだ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。			
<u>充て</u>	こん液の種類及び	第13条の規格の <u>充てん液の種類及び</u> 可溶性固形分 <u>の基準</u> と同じ。			
可溶	p性固形分(果実				
を請	告めたもの <u>に使用</u>				
する	5場合に限る。)				
原	食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。			
材	の原材料	<u>1</u> 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			
料		<u>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</u>			
		<u>、パインアップル及びくりを除く。)</u>			
		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			
		砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果			
		糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂			
		糖混合高果糖液糖			
		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			
		6 食酢			
		<u>7</u> しょうゆ			
		8 みりん			
		9 酒 って、かつ、味付のものに使用する			
		<u>10</u> 動植物の抽出濃縮物 場合に限る。)			
		<u>11</u> たん白加水分解物 ──			

食品添加物 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ 酸ナトリウム (それぞれ果実を詰めたものに使用する場合に限る。) 2 製造用剤 乳酸カルシウム(豆類及び果実を詰めたものに使用する場合に限る。)及び塩化カルシウム(豆類、ふき、にんじん及びばれいしょに使用す る場合に限る。) 3 「略] 4 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラ ック色素、食用赤色104号及びノルビキシンカリウム(それぞれさく らんぼに使用する場合に限る。)、食用青色1号及び食用黄色4号(そ れぞれ豆類、ふき及び山菜の水煮に使用する場合に限る。)、銅クロロ フィリンナトリウム(山菜の水煮に使用する場合に限る。) 並びにリボ フラビン(ふきの水煮に使用する場合に限る。) 5 「略] 6 「略] 7 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン 酸二ナトリウム、5'ーグアニル酸二ナトリウム及び5'ーリボヌクレ オチドニナトリウム (それぞれ果実以外のものを詰めたものに使用する 場合に限る。) 8 品質改良剤

きつに使用する場合に限る。)

9 「略]

ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及び硫酸アルミニウム

カリウム(それぞれ豆類、ふき、ごぼう、さといも、れんこん、きのこ

類及びぎんなんに使用する場合に限る。) 並びにナリンジナーゼ (かん

12 バターソース、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であって、かつ、調味液漬けのものに使用する場合に限る。)

食品添加物

次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

1 酸味料

クエン酸、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウム (それぞれ 果実を詰めたものに使用する場合に限る。)

2 賦形剤

乳酸カルシウム(果実を詰めたものに使用する場合に限る。)及び塩 化カルシウム(豆類、ふき、にんじん及びばれいしょに使用する場合に 限る。)

3 pH調整剤

クエン酸三ナトリウム、グルコノデルタラクトン及び炭酸ナトリウム (それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。)、クエン酸、酢酸(れんこんに使用する場合に限る。)並びにDL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム(それぞれ果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。)

4 着色料

ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色3号、食用赤色104号及びノルビキシンカリウム(それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。)、食用青色1号及び食用黄色4号(それぞれ豆類、ふき及び山菜の水煮に使用する場合に限る。)、銅クロロフィリンナトリウム(山菜の水煮に使用する場合に限る。)並びにリボフラビン(ふきの水煮に使用する場合に限る。)

5 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

- 6 香料(果実を詰めたものに使用する場合に限る。)
- 7 調味料(果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。)

8 品質改良剤

ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及び硫酸アルミニウム カリウム (それぞれ豆類、ふき、ごぼう、さといも、れんこん、きのこ 類及びぎんなんに使用する場合に限る。)

9 変色防止剤

フィチン酸(豆類、ふき、ごぼう、さといも、れんこん、きのこ類及びぎんなんに使用する場合に限る。)

	[削る。]
異物	第3条の規格の異物と同じ。
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	
香味	[略]	
色沢	[略]	
肉質	[略]	
形態	[略]	
配合	[略]	
その他の事項	1 水煮にあっては、液が混濁していないこと。	
	2 [略]	
	3 [略]	
可溶性固形分(果実	第13条の規格の可溶性固形分と同じ。	
<u>のみ</u> を詰めたものに		
限る。)		
原 食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
材 の原材料	1 農産物	
料	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

	10						
	酵素処理ステビア及びステビア抽出物						
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。						
内容量	1 表示重量に適合していること。						
	2 固形量及び内容総量が、ぶどう缶詰若しくはぶどう瓶詰、いちじく缶						
	詰若しくはいちじく瓶詰又は2つ割りのあんず缶詰若しくはあんず瓶詰						
	にあっては別表6に、なつみかん缶詰若しくはなつみかん瓶詰又は全形						
	びわ缶詰若しくはびわ瓶詰にあっては別表17に、内容総量が、焼き						
	りんご缶詰又は焼きりんご瓶詰にあっては別表18に、水煮のものにあ						
	ては別表19に、味付のものにあっては別表20に、その他の固形物						
	と液汁が区分できるものにあっては別表12に、内容量が、固形物と液						
	汁が区分できないものにあっては、別表10にそれぞれ適合しているこ						
	と。ただし、ドライパックにあっては、内容物が十分に詰められている						
	<u>こと。</u>						
容器の状態	第3条第1項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。

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っては、	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	<i>」</i> どないこと。			
	2 果実以外のものを詰めたものに	こあっては、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 水煮及び糖液漬けにあっては、	液が混濁していないこと。			
	2 病虫害こん、損傷及び変色がほ	Eとんどなく、かつ、果実を詰めたもの			
	にあっては、はだ荒れがほとんと	だ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。				
充てん液の種類及び	第13条の規格の充てん液の種類及	び可溶性固形分と同じ。			
可溶性固形分(果実					
を詰めたもの <u>に使用</u>					
<u>する場合</u> に限る。)					
原 食品添加物以外	次に掲げるもの以外のものを使用し	ていないこと。			
材 の原材料	1 農産物				
料	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				
	砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう	糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果			

、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。) 食品添加物 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ 酸ナトリウム(それぞれ果実を詰めたものに使用する場合に限る。) 2 製造用剤 乳酸カルシウム(豆類及び果実を詰めたものに使用する場合に限る。)及び塩化カルシウム(豆類、ふき、にんじん及びばれいしょに使用す る場合に限る。) 3 「略] 4 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラ ック色素、食用赤色104号及びノルビキシンカリウム(それぞれさく らんぼに使用する場合に限る。)、食用青色1号及び食用黄色4号(そ れぞれ豆類、ふき及び山菜の水煮に使用する場合に限る。)、銅クロロ フィリンナトリウム(山菜の水煮に使用する場合に限る。)並びにリボ フラビン(ふきの水煮に使用する場合に限る。) 5 「略] 6 「略] 7 「略]

8 「略]

糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂 糖混合高果糖液糖

- (味付のものに使用する場合に限

- 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 食酢
- 6 しょうゆ
- <u>7</u> みりん
- 8 酒
- 9 動植物の抽出濃縮物
- 10 たん白加水分解物
- 11 バターソース、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であって、かつ、調味液漬けのものに使用する場合に限る。)

食品添加物

次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

1 酸味料

クエン酸、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウム (それぞれ 果実を詰めたものに使用する場合に限る。)

2 賦形剤

乳酸カルシウム(果実を詰めたもの<u>であって、果肉が軟らかく、かつ</u>、水漬けのものに使用する場合に限る。)及び塩化カルシウム(豆類、ふき、にんじん及びばれいしょに使用する場合に限る。)

3 pH調整剤

クエン酸三ナトリウム、グルコノデルタラクトン及び炭酸ナトリウム (それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。)、クエン酸、酢酸 (れんこんに使用する場合に限る。)並びにDLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウム (それぞれ果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。)

4 着色料

ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色3号、食用赤色104号及びノルビキシンカリウム(それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。)、食用青色1号及び食用黄色4号(それぞれ豆類、ふき及び山菜の水煮に使用する場合に限る。)、銅クロロフィリンナトリウム(山菜の水煮に使用する場合に限る。)並びにリボフラビン(ふきの水煮に使用する場合に限る。)

- 5 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
- 6 香料(果実を詰めたものに使用する場合に限る。)
- 7 白濁防止剤

ヘスペリジナーゼ及び酵素処理へスペリジン(それぞれみかんに使用 する場合に限る。)

8 安定剤

メチルセルロース (みかんに使用する場合に限る。)

[削る。] 12 [略] 異物 第3条の規格の異物と同じ。 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。		9 調味料
異物 第3条の規格の異物と同じ。 内容量 第3条の規格の内容量と同じ。		[削る。]
内容量 第3条の規格の内容量と同じ。		12 [略]
	異物	第3条の規格の異物と同じ。
容器の状態 第3条の規格の容器の状態と同じ。	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。

2	7 U A	/ /* /	- '(' -	2五田田 入(な) /6	ラップ 3 並加出 9 が 1 は、		
	区	5	<i>जे</i>	基			準
				上	級	標	準
	香味			[略]		[略]	
	肉質			[略]		[略]	
	形態			[略]		[略]	

	9 調味料 (果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。)
	10 品質改良剤
	ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム(それぞれももに使
	用する場合に限る。) <u>並びに</u> ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリ
	ウム及び硫酸アルミニウムカリウム(それぞれ豆類、ふき、ごぼう、さ
	といも、れんこん、きのこ類及びぎんなんに使用する場合に限る。)
	11 亦名胜山刻
	11 変色防止剤
	びぎんなんに使用する場合に限る。)
	12 甘味料
	<u> </u>
	13 増粘剤
	アルギン酸、カロブビーンガム、キサンタンガム及びジェランガム
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
<u>内容量</u>	1 表示重量に適合していること。
	2 果実を詰めたものにあっては、固形量及び内容総量が、別表6に適合
	<u>していること。</u>
	3 果実以外のものを詰めたものにあっては、固形量及び内容総量が、水
	煮のものにあっては別表19に、味付のものにあっては別表20に、そ
	の他の内容物と液汁が区分できるものにあっては別表12に、内容量が
	<u>、固形物と液汁が区分できないものにあっては、別表10にそれぞれ適</u>
	合していること。ただし、ドライパックにあっては、内容物が十分に詰
な田の小米	められていること。
容器の状態	第3条第1項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	同左	
		がないこと。			
肉質		1 果実にあっては、熟	度及び硬軟	同左	
		が適当であること。			
		2 赤えんどう及び寒天	にあっては		
		、硬軟が適当であるこ	と。		
形態		1 果実にあっては、形	が整ってお	同左	

I	沢の他の事項	[略]1 [略]2 果実にあっては、はだ荒れ、斑点及び病虫害こんがないこと。	[略]	色に	沢 の他の事項	り、切断の状態が良好で、かつ、 損傷がないこと。 2 寒天にあっては、形及び大きさが整っていること。 固有の色沢が良好であること。 1 液の混濁がないこと。 2 果実にあっては、きょう雑物、 はだ荒れ、斑点及び病虫害痕がな	同左
果	実の配合割合	3 きょう雑物がほとんどないこと。 [略]	[明各]	果乳	実の配合割合	いこと。 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。	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。
赤合	えんどうの配合割	[略]	[略]	赤泊合		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。	
	食品添加物以外 の原材料	[略]	[昭各]		食品添加物以外 の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 寒天 2 果実 3 赤えんどう 4 砂糖類 5 はちみつ	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 はちみつ 6 グルコマンナン
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略]	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略]		食品添加物	ム 2 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-ア	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム 2 ゲル化剤 キサンタンガム、ペクチン、ジェランガム 3 香料 4 酸化防止剤 Lーアスコルビン酸及びLーア
			5 <u>製造用剤</u>乳酸カルシウム、炭酸カルシウムム着色料				Lーゲスコルビン酸及のLーゲスコルビン酸ナトリウム 5 <u>品質改良剤</u> 乳酸カルシウム、炭酸カルシウム 6 着色料

異物 内容量	[略] 第3条の規格の内容量と同じ。	ウコン色素、クチナシ赤色素、 クチナシ黄色素、コチニール色素 、ラック色素、食用赤色104号 及びノルビキシンカリウム(それ ぞれさくらんぼに使用する場合に 限る。) [略] [略]
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	[略]

(測定方法)

<u>方法は、</u>次のとおりとする。

事	項	測	定	方	法	
рН	[略]	·				
固形量	[略]					
W. 4 , 7 m	□ m fz ¬					
粘ちゅう度	[略]					
可溶性固形分	[略]					
可特压凹形力						
固形分	[略]					
1	2.43					

		ウコン色素、クチナシ赤色素、 クチナシ黄色素、コチニール色素 、ラック色素 <u>食用赤色3号</u> 、食 用赤色104号及びノルビキシン カリウム(それぞれさくらんぼに 使用する場合に限る。)
異物	混入していないこと。	同左
内容量	1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表 2 1 に適合していること。	同左
容器の状態	第3条第1項の規格の容器の状態と 同じ。	同左

(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<u>及び固形分の測定</u> 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<u>、固形分並びに水</u> 重量及び水容積の測定方法は次のとおりとする。

里重及い水谷積	の測え	<u>E万法は</u> 次のとおりとする。
事 :	項	測 定 方 法
рΗ		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
		大型缶詰にあっ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っては缶詰を切
		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
		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。ただし、なめこ瓶詰
		又はじゅんさい瓶詰にあっては、ふたを開き、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 8 8 0 1 - 1 (2 0 0 0)
		(以下「JISZ8801-1」という。)に規定する4.75㎜の試
		験用金属製網ふるいとする。
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。

[削る。]	[削る。]	
[削る。]		

(2) その中から100gを500m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200m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=固形分(%)
(注) 測定に用いるはかりはひょう量1kg、感量0.5gの皿手動はかり

水重量及び水容積

- 1 缶詰の場合
 - (1) 損傷していない缶詰のふたを、二重巻締部の高さを変えないように 切り取った後、缶を洗浄し、乾燥して重量(A)を測定する。

とし、ふるいは J I S Z 8 8 0 1 - 1 に規定する 1. 4 mmの試験用金属 製網ふるいで枠の内径が 2 0 0 mm、深さが 4 5 mmの円筒形のものとする。

- (2) 缶の最上面から垂直に4.76mmまで20℃の水を入れ、全体の重量(B)を測定する。
- (3) B-A=水重量(g)
- (4) 水重量×1.00177=水容積(ml)
- <u>2</u> <u>瓶詰の場合</u>
- (1) <u>瓶を洗浄し、乾燥して重量(A)を測定する。</u>
- (2) 瓶の入味線まで20℃の水を入れ、全体の重量(B)を測定する。
- (3) B-A=水重量(g)
- (4) 水重量×1.00177=水容積 (ml)

別表1 (第3条関係)

31X = (31 = 310 N N N N	
固 形 量	内 容 総 量
水重量に対する固形物の重量の百分比が、缶の	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の
高さが40㎜以上のもの及び瓶詰のものにあっ	高さが40㎜以上のもの及び瓶詰のものにあっ
ては50%以上、缶の高さが40mm未満のもの	ては90%以上、缶の高さが40mm未満のもの
にあっては45%以上であり、かつ、固形物の	にあっては80%以上であり、かつ、内容物の
重量が、水重量が500g以上のものにあって	重量が、水重量が500g以上のものにあって
は10の整数倍、水重量が500g未満のもの	は10の整数倍、水重量が500g未満のもの
にあっては5の整数倍となるように詰めてある	にあっては5の整数倍となるように詰めてある
<u></u>	<u> </u>

別表2 (第4条関係)

<u></u> 固 形 量	<u>內 容 総 量</u>
水重量に対する固形物の重量の百分比が55%	水容積に対する内容物の体積の百分比が90%
以上であり、かつ、固形物の重量が100の整	以上であり、かつ、内容物の重量が100の整
数倍となるように詰めてあること。	数倍となるように詰めてあること。

別表3 (第4条関係)

別表1 (第4条関係)

[削る。]

[略] 別表2 (第4条関係) 「略] 別表3 (第4条関係) 「略] [削る。] [削る。] [削る。] [削る。]

	大	き	3
記号			
容器による			
区分	大	中	小
181缶	25個以下	26以上60個以下	6 1 個以上
9 1 缶	12個以下	13以上30個以下	3 1 個以上

別表4 (第4条関係)

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

別表5 (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

別表6(第5条、第13条-第15条、第18条、第19条関係)

固 形 量	内 容 総 量
水重量に対する固形物の重量の百分比が55%	水容積に対する内容物の体積の百分比が90%
以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が	以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が
500g以上のものにあっては10の整数倍、	500g以上のものにあっては10の整数倍、
水重量が500g未満のものにあっては5の整	水重量が500g未満のものにあっては5の整
数倍となるように詰めてあること。	<u>数倍となるように詰めてあること。</u>

別表7 (第6条関係)

<u></u> 形 量	内 容 総 量
水重量に対する固形物の重量の百分比が、缶の	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の
高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあっ	高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあっ
ては61%以上、缶の高さが40㎜未満のもの	ては90%以上、缶の高さが40mm未満のもの
にあっては55%以上であり、かつ、固形物の	にあっては80%以上であり、かつ、内容物の
重量が、水重量が500g以上のものにあって	重量が、水重量が500g以上のものにあって
は10の整数倍、水重量が500g未満のもの	は10の整数倍、水重量が500g未満のもの
にあっては5の整数倍となるように詰めてある	にあっては5の整数倍となるように詰めてある
<u>こと。</u>	<u>こと。</u>

別表8 (第6条関係)

水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあっては90%以上、缶の高さが40mm未満のものにあっては85%以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が500g以上のものにあっては10の整数倍、水重量が500g未満のものにあっては5の整数倍となるように詰めてあること。

容

別表9 (第7条、第9条関係)

<u>固 形 量</u>		1	为	容	総	量	
水重量に対する固形物の重量の百分比が、	缶の	水容積に	対するP	内容物の	体積の音	可分比が、	缶の

「削る。〕 「削る。〕 「削る。] 「削る。〕 「削る。〕

高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあっ | 高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあっ ては55%以上、缶の高さが40mm未満のもの にあっては50%以上であり、かつ、固形物の 重量が、水重量が500g以上のものにあって は10の整数倍、水重量が500g未満のもの にあっては5の整数倍となるように詰めてある こと。

ては90%以上、缶の高さが40mm未満のもの にあっては80%以上であり、かつ、内容物の 重量が、水重量が500g以上のものにあって は10の整数倍、水重量が500g未満のもの にあっては5の整数倍となるように詰めてある - b

別表10(第8条、第11条、第18条、第19条関係)

容

水容積に対する内容物の体積の百分比が90%以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が5 00g以上のものにあっては10の整数倍、水重量が500g未満のものにあっては5の整数倍 となるように詰めてあること。

別表11 (第10条関係)

水重量に対する固形物の重量の百分比が、缶の 高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあっ ては50%以上、缶の高さが40mm未満のもの にあっては45%以上であり、かつ、固形物の 重量が、水重量が500g以上のものにあって は10の整数倍、水重量が500g未満のもの にあっては5の整数倍となるように詰めてある こと。

水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の 高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあっ ては85%以上、缶の高さが40mm未満のもの にあっては80%以上であり、かつ、内容物の 重量が、水重量が500g以上のものにあって は10の整数倍、水重量が500g未満のもの にあっては5の整数倍となるように詰めてある こと。

容

別表12(第12条、第18条、第19条関係)

固 形 水重量に対する固形物の重量の百分比が40% 以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 500g以上のものにあっては10の整数倍、 水重量が500g未満のものにあっては5の整 数倍となるように詰めてあること。

容 総 水容積に対する内容物の体積の百分比が85% 以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 500g以上のものにあっては10の整数倍、 水重量が500g未満のものにあっては5の整 数倍となるように詰めてあること。

別表13 (第13条関係)

形 水重量に対する固形物の重量の百分比が58% 以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 500g以上のものにあっては10の整数倍、 水重量が500g未満のものにあっては5の整 数倍となるように詰めてあること。

総 内 容 水容積に対する内容物の体積の百分比が90% 以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 500g以上のものにあっては10の整数倍、 水重量が500g未満のものにあっては5の整 数倍となるように詰めてあること。

別表14 (第14条、第15条関係)

記号及び その略号 果肉の大きさ

[削る。]

[削る。]

[削る。]

容器に	<u>大(L)</u>	_	<u>中(M)</u>		<u>小(S)</u>		
よる区分							
1号缶	30個以下		31個以上45個以下		46個以上60個以下		
2号缶	8個以	<u>F</u>	9個以上1	2個以下	13個以上16個以下		
4号缶	3個以	<u>F</u>	4個以上	6個以下	7個以上 9個以下		
<u>5 号缶</u>	3個以	<u>F</u>	4個以上	5個以下	6個以上 7個以下		
その他の缶型のもの	1, 000g	当たり <u></u>	1, 000 g	1,000g当たり			
及び瓶詰のもの	15個以下		16個以上2	16個以上25個以下 26個以上			
(注) 容器による区分	は、次の表に掲げ	ずる標準寸	法によるもの)とする (別	川表15において同じ)。		
<u>缶</u> 型	<u>内</u>	径 (mm)		咃	高 さ (mm)		
1号缶	15	3. 5		1	176.8		
2号缶	9 9	9. 1		<u>_1</u>	1 2 0 . 9		
4号缶	7	4. 1		<u>_1</u>	1 1 3. 0		
<u>5 号缶</u>	7	4. 1			<u>81.3</u>		
別表15(第16条関	係)						
固	形 量		<u> </u>	容 容	総 量		
水重量に対する固形	物の重量の百分り	<u> 北が次に掲</u>	水容積に対	けする内容物	物の体積の百分比が90%		
げる基準値以上であ	り、かつ、固形物	勿の重量が	以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が				
500g以上のもの	にあっては100	の整数倍、	500g以上のものにあっては10の整数倍、				
500g未満のもの	にあっては5の塾	整数倍とな	水重量が 5	500g未清	端のものにあっては5の整		
るように詰めてある	<u>こと。</u>		数倍となる	るように詰め	ろてあること <u>。</u>		
可溶性固形 形	<u> 容器</u>	基準値					
<u>分</u>							
18%以上 2つ割	り及 <u>1号缶</u>	55%					
22%未満 び輪切	り 5号缶	56%					
<u>小片</u>	5 号缶	56%					
<u>その他</u>		<u>58%</u>					
別表16(第17条関	係)_		•				
<u></u> <u></u> <u> </u> <u> </u>	形量		<u> </u>	容 容	総 量		
水重量に対する固形	物の重量の百分り	<u> </u>	水容積に対	けする内容物	物の体積の百分比が90%		
以上であり、かつ、	固形物の重量が、	水重量が	以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が				
<u>500g以上のもの</u>	にあっては100	の整数倍、	<u>500g₽</u>	500g以上のものにあっては10の整数倍、			
水重量が500g未			水重量が 5	水重量が500g未満のものにあっては5の整			
数倍となるように詰		<u>数倍となるように詰めてあること。</u>					
別表17(第18条関	係)_						
<u></u> 固	形量		<u> </u>		総 量		
水重量に対する固形	<u> 土が45%</u>	水容積に対	けする内容物	物の体積の百分比が90%			
以上であり、かつ、	固形物の重量が、	水重量が	以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が				
<u>500g以上のもの</u>	にあっては100	の整数倍、	500g以上のものにあっては10の整数倍、				
水重量が500g未	満のものにあって	ては5の整	水重量が500g未満のものにあっては5の整				

「削る。]

「削る。〕

[削る。]

[削る。]

「略]

| 数倍となるように詰めてあること。

| 数倍となるように詰めてあること。

別表18(第18条関係)

水容積に対する内容物の体積の百分比が75%以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が500g以上のものにあっては10の整数倍、水重量が500g未満のものにあっては5の整数倍となるように詰めてあること。

別表19 (第18条、第19条関係)

古 形 容 量 水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の 水重量に対する固形物の重量の百分比が、缶の 高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあっ 高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあっ ては45%以上、缶の高さが40㎜未満のもの ては85%以上、缶の高さが40㎜未満のもの にあっては40%以上であり、かつ、固形物の にあっては75%以上であり、かつ、内容物の 重量が、水重量が500g以上のものにあって 重量が、水重量が500g以上のものにあって は10の整数倍、水重量が500g未満のもの は10の整数倍、水重量が500g未満のもの にあっては5の整数倍となるように詰めてある にあっては5の整数倍となるように詰めてある こと。 こと。

別表20 (第18条、第19条関係)

水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあっては75%以上、缶の高さが40mm未満のものにあっては65%以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が500g以上のものにあっては10の整数倍、水重量が500g未満のものにあっては5の整数倍となるように詰めてあること。

総

別表21(第20条関係)

<u>国</u> 形 <u>量</u>

水重量に対する固形物の重量の百分比が55%
以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が500g以上のものにあっては10の整数倍、水重量が500g未満のものにあっては5の整数倍となるように詰めてあること。

内 容 総 量

水容積に対する内容物の体積の百分比が85%
以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が500g以上のものにあっては10の整数倍、水重量が500g未満のものにあっては5の整数倍となるように詰めてあること。

別記様式(第4条関係)

名称

形状

大きさ

内容個数

原材料名

固形量

備考

「削る。〕

「削る。〕

1 [略]

<u>2</u> [略]

3 「略]

<u>4</u> [略]

<u>5</u> [略]

<u>6</u> [略]

<u>7</u> 輸入品にあっては、<u>6</u>にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。

8 [略]

9 「略]

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 他法令により表示すべき事項は、枠内に記載することができる。

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 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。
- 2 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8 3 0 5 (1962) (以下「JISZ8305」という。)に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150cm以下のものにあっては、JISZ8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。
- 3 大きさ又は内容個数を表示しないものにあっては、この様式中その項目を省略すること。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 保存方法の表示を省略するものにあっては、この様式中「保存方法」を省略すること。
- 7 内面塗料缶を使用した缶詰のものにあっては、この様式中「使用上の注意」を省略すること
- <u>8</u> 表示を行う者が販売業者である場合にあっては、この様式中「製造者」を「販売者」とする こと。
- 9 輸入品にあっては、8にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
- 10 輸入品以外のものにあっては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 11 この様式は、縦書きとすることができる。