

日本農林規格の見直しについて

「乾燥スープ」

乾燥スープの日本農林規格の見直しについて（案）

平成 20 年 6 月 27 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、乾燥スープの日本農林規格（昭和 50 年 5 月 30 日農林省告示第 602 号）について、標準規格の性格を有するものとして、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

乾燥スープは、消費者が日常的に使用しており、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、乾燥スープの日本農林規格について、

- （1）定義について、食肉に含まれていた魚介等を分けた記載とし、わかりやすい書きぶりとする
- （2）規格について、アミノ態窒素の基準を削除し、新たに食肉等の使用量の基準を設ける
- （3）食塩の測定方法について、電位差滴定法を追加し、全窒素の測定方法について、燃焼法を追加する

等の改正を行う。

乾燥スープについて

1 規格の位置づけ

乾燥スープは、消費者が日常的に使用しており、一定の品質が期待されることから、乾燥スープの日本農林規格は「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

・製造業者数：28（うち、JAS格付業者数：4）

（単位：トン）

種 類		H 1 4	H 1 5	H 1 6	H 1 7	H 1 8
乾燥コンソメ	生産数量	9,121	9,523	10,404	9,910	10,040
	格付数量	4,538	4,933	4,757	5,077	5,516
	格付率(%)	49.8	51.8	45.7	51.2	54.9
乾燥ポタージュ	生産数量	17,727	20,141	20,973	19,901	18,458
	格付数量	9,373	9,850	12,394	9,943	15,087
	格付率(%)	52.9	48.9	59.1	50.0	81.7
合 計	生産数量	26,848	29,664	31,377	29,811	28,498
	格付数量	13,912	14,783	17,151	15,020	20,604
	格付率(%)	51.8	49.8	54.7	50.4	72.3

・他法令での引用は特になし

3 将来の見通し

生産数量は現状とあまり変わらないと思われる。また、規格内容にも大きな変更はないことから格付率についても大きな変動はないものと思われる。

4 国際的な規格の動向

CODE X規格（ブイヨン及びコンソメ）の変更についての動きはない。

乾燥スープの日本農林規格の改正概要

1 定義の変更

(改正内容)

- ・ 乾燥スープの定義について、食肉に含まれていた魚介等を分けた記載とし、わかりやすい書きぶりとする。
- ・ 乾燥スープ等の定義に用いられている「海草」について、「海藻」に改める。

(定義)

用 語	改 正 案	現 行
乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 1 次の各号に掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、か粒状又は固形状に乾燥したものであつて、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの (1) 食肉（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きん（以下「家畜等」という。）の肉をいう。以下同じ。）、可食部分（家畜等の胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。以下同じ。）、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たもの (2) (1)を破砕してこしたもの (3) たん白加水分解物 (4) (1)、(2)又は(3)につなぎを加えたもの 2 (略)	次に掲げるものをいう。 1 食肉（食用に供される家畜及び家きん並びに魚、えび、貝類その他の水産動物の肉をいい、骨、けん等を含む。以下同じ。）、野菜、海草等の煮出汁若しくはこれらを破砕してこしたもの若しくはたん白加水分解物又はこれらにつなぎを加えたものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、乾燥させた粉末状、か粒状又は固形状のものであつて、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの 2 (略)
うきみ	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、スープに浮かせるものをいう。	食肉、卵、野菜、海草、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、スープに浮かせるものをいう。
具	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、うきみ以外のものをいう。	食肉、卵、野菜、海草、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、うきみ以外のものをいう。

2 規格の変更

(1) 乾燥コンソメの規格

(改正内容)

- ・ アミノ酸のみで旨味を担保しているものではないこと等から、「アミノ態窒素」を規格項目から削除し、新たに「食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量」の基準を設ける。
- ・ 食品添加物以外の原材料について、使用できる砂糖類の制限をなくす。
- ・ 食品添加物について、製造メーカーが自ら配合するものではなく、調味料、うきみ、具等の原材料に含まれていること等の理由から追加等を行う。

(規格)

区 分		改 正 案	現 行
アミノ態窒素		[削る。]	第6条に規定するアミノ態窒素の測定において、 <u>130mg以上であること。</u> ただし、商品名に鶏肉又は牛肉のいずれかを含有する旨を表示しているもの（併せて他の原材料を含有している旨を表示しているものを除く。）にあつては <u>200mg以上であること。</u>
食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量		調理方法に従つてスープにした場合、 <u>1lあたり100mg以上（無水固形物換算）であること。</u> ただし、商品名に鶏肉又は牛肉のいずれかを含有する旨を表示しているもの（併せて他の原材料を含有している旨を表示しているものを除く。）にあつては <u>200mg以上であること。</u>	(新設)
原材料	食品添加物以外の原材料	溶解促進剤として、次に掲げるものの以外のもので使用していないこと。 乳糖及びデキストリン	砂糖類又は溶解促進剤として、次に掲げるものの以外のもので使用していないこと。 1 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麦芽糖 2 溶解促進剤 乳糖及びデキストリン
	食品添加物	次に掲げるものの以外のもので使用していないこと。 1 調味料	次に掲げるものの以外のもので使用していないこと。 1 調味料

	(1) <u>調味料（アミノ酸及び核酸）</u> <u>D Lーアラニン、Lーアスパラギン酸ナトリウム、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、グリシン、Lーグルタミン酸ナトリウム及び5'ーリボヌクレオチド二ナトリウム</u> (2) <u>調味料（有機酸）</u> <u>クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム及びコハク酸二ナトリウムのうち3種以下</u> (3) <u>調味料（無機塩）</u> <u>リン酸三カリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素カリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち3種以下</u> 2・3 （略） 4 酸化防止剤 <u>Lーアスコルビン酸ステアリン酸エステル、Lーアスコルビン酸ナトリウム、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物</u> 5 （略） 6 糊料 <u>キサンタンガム及びグァーガム</u> 7 （略） [削る。] 8 香辛料抽出物 9 加工でん粉 <u>リン酸架橋デンプン、酢酸デンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン及び酸化デンプン</u>	<u>Lーアスパラギン酸ナトリウム、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、クエン酸三ナトリウム、グリシン、Lーグルタミン酸ナトリウム、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5'ーリボヌクレオチド二ナトリウム</u> 2・3 （略） 4 酸化防止剤 <u>Lーアスコルビン酸ステアリン酸エステル、dlーαートコフェロール及びミックストコフェロール</u> 5 （略） 6 糊料 <u>カロブビーンガム、キサンタンガム及びグァーガム</u> 7 香料 8 強化剤 <u>カルシウム塩及び鉄塩類</u>
--	--	---

(2) 乾燥ポタージュの規格
(改正内容)

- ・ 全窒素について、調理方法で牛乳を加える業務用のものが、ただし書きの基準（6

50mg) となるよう変更する。

- ・ 「アミノ態窒素」、「食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量」及び「原材料」について、乾燥コンソメの規格と同様の改正を行う。

(3) その他の乾燥スープの規格

(改正内容)

- ・ 「アミノ態窒素」、「食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量」及び「原材料」について、乾燥コンソメの規格と同様の改正を行う。

3 測定方法の変更

(改正内容)

- ・ 「水分」、「食塩」及び「全窒素」の測定方法について、わかりやすく詳細な表現ぶりとし、「食塩」の測定方法については、現行のモール法のほか、電位差滴定法を追加し、「全窒素」の測定方法については、現行のケルダール法のほか、燃焼法を追加する。
- ・ 「アミノ態窒素」の基準を削除することに伴い、「アミノ態窒素」の測定方法を削除する。

乾燥スープの日本農林規格（昭和50年5月30日農林省告示第602号）の一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																																
（適用の範囲） 第1条 （略） （定義） 第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>乾燥スープ</td><td> 次に掲げるものをいう。 1 次の各号に掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、か粒状又は固形状に乾燥したものであつて、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの (1) 食肉（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兔又は家きん（以下「家畜等」という。）の肉をいう。以下同じ。）、可食部分（家畜等の胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。以下同じ。）、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たもの (2) (1)を破碎してこしたものを (3) たん白加水分解物 (4) (1)、(2)又は(3)につなぎを加えたもの 2 （略） </td></tr> <tr> <td>乾燥コンソメ</td><td>乾燥スープのうち、食肉、可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介を煮たものを使用し、かつ、つなぎを加えないものであつて、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉及び魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるもの</td></tr> <tr> <td>乾燥ポタージュ</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>その他の乾燥スープ</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>つ な ぎ</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>う き み</td><td>食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、スープに浮かせるものをいう。</td></tr> <tr> <td>具</td><td>食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、うきみ以外のものをいう</td></tr> </table> （乾燥コンソメの規格） 第3条 乾燥コンソメの規格は、次のとおりとする。	用 語	定 義	乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 1 次の各号に掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、か粒状又は固形状に乾燥したものであつて、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの (1) 食肉（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兔又は家きん（以下「家畜等」という。）の肉をいう。以下同じ。）、可食部分（家畜等の胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。以下同じ。）、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たもの (2) (1)を破碎してこしたものを (3) たん白加水分解物 (4) (1)、(2)又は(3)につなぎを加えたもの 2 （略）	乾燥コンソメ	乾燥スープのうち、食肉、可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介を煮たものを使用し、かつ、つなぎを加えないものであつて、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉及び魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるもの	乾燥ポタージュ	（略）	その他の乾燥スープ	（略）	つ な ぎ	（略）	う き み	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、スープに浮かせるものをいう。	具	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、うきみ以外のものをいう	（適用の範囲） 第1条 この規格は、乾燥スープに適用する。 （定義） 第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>乾燥スープ</td><td> 次に掲げるものをいう。 1 食肉（食用に供される家畜及び家きん並びに魚、えび、貝類その他の水産動物の肉をいい、骨、けん等を含む。以下同じ。）、野菜、海藻等の煮出汁若しくはこれらを破碎してこしたものの若しくはたん白加水分解物又はこれらにつなぎを加えたものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、乾燥させた粉末状、か粒状又は固形状のものであつて、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの 2 1にうきみ又は具を加えたもの </td></tr> <tr> <td>乾燥コンソメ</td><td>乾燥スープのうち、食肉の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであつて、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉の風味を有するおおむね清澄なスープとなるもの</td></tr> <tr> <td>乾燥ポタージュ</td><td>乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであつて、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるもの</td></tr> <tr> <td>その他の乾燥スープ</td><td>乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。</td></tr> <tr> <td>つ な ぎ</td><td>穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であつて、スープを濃厚にするために使用するものをいう。</td></tr> <tr> <td>う き み</td><td>食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、スープに浮かせるものをいう。</td></tr> <tr> <td>具</td><td>食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、うきみ以外のものをいう。</td></tr> </table> （乾燥コンソメの規格） 第3条 乾燥コンソメの規格は、次のとおりとする。	用 語	定 義	乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 1 食肉（食用に供される家畜及び家きん並びに魚、えび、貝類その他の水産動物の肉をいい、骨、けん等を含む。以下同じ。）、野菜、海藻等の煮出汁若しくはこれらを破碎してこしたものの若しくはたん白加水分解物又はこれらにつなぎを加えたものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、乾燥させた粉末状、か粒状又は固形状のものであつて、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの 2 1にうきみ又は具を加えたもの	乾燥コンソメ	乾燥スープのうち、食肉の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであつて、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉の風味を有するおおむね清澄なスープとなるもの	乾燥ポタージュ	乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであつて、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるもの	その他の乾燥スープ	乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。	つ な ぎ	穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であつて、スープを濃厚にするために使用するものをいう。	う き み	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、スープに浮かせるものをいう。	具	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、うきみ以外のものをいう。
用 語	定 義																																
乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 1 次の各号に掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、か粒状又は固形状に乾燥したものであつて、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの (1) 食肉（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兔又は家きん（以下「家畜等」という。）の肉をいう。以下同じ。）、可食部分（家畜等の胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。以下同じ。）、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たもの (2) (1)を破碎してこしたものを (3) たん白加水分解物 (4) (1)、(2)又は(3)につなぎを加えたもの 2 （略）																																
乾燥コンソメ	乾燥スープのうち、食肉、可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介を煮たものを使用し、かつ、つなぎを加えないものであつて、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉及び魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるもの																																
乾燥ポタージュ	（略）																																
その他の乾燥スープ	（略）																																
つ な ぎ	（略）																																
う き み	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、スープに浮かせるものをいう。																																
具	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、うきみ以外のものをいう																																
用 語	定 義																																
乾燥スープ	次に掲げるものをいう。 1 食肉（食用に供される家畜及び家きん並びに魚、えび、貝類その他の水産動物の肉をいい、骨、けん等を含む。以下同じ。）、野菜、海藻等の煮出汁若しくはこれらを破碎してこしたものの若しくはたん白加水分解物又はこれらにつなぎを加えたものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、乾燥させた粉末状、か粒状又は固形状のものであつて、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの 2 1にうきみ又は具を加えたもの																																
乾燥コンソメ	乾燥スープのうち、食肉の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであつて、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉の風味を有するおおむね清澄なスープとなるもの																																
乾燥ポタージュ	乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであつて、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるもの																																
その他の乾燥スープ	乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。																																
つ な ぎ	穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であつて、スープを濃厚にするために使用するものをいう。																																
う き み	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、スープに浮かせるものをいう。																																
具	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、うきみ以外のものをいう。																																

区 分		基 準
性 状		(略)
溶 解 性		(略)
調理後の状態及び食味		(略)
水 分		(略)
食 塩		(略)
全 窒 素		(略)
[削る。]		[削る。]
<u>食肉、野菜、海藻等のエキスをたん白加水分解物の使用量</u>		<u>調理方法に従ってスープにした場合、1 lあたり100mg以上(無水固形物換算)であること。ただし、商品名に鶏肉又は牛肉のいずれかを含有する旨を表示しているもの(併せて他の原材料を含有している旨を表示しているものを除く。)にあつては200mg以上であること。</u>
原 材 料	食品添加物以外の原材料	溶解促進剤として、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 乳糖及びデキストリン
	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 調味料 (1) 調味料(アミノ酸及び核酸) <u>DL-アラニン、L-アスパラギン酸ナトリウム、5'-イノシン酸ナトリウム、5'-グアニル酸ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチドナトリウム</u>

区 分		基 準
性 状		粉末状又はか粒状のものにあつては、吸湿による塊等がなく粒子が分離しているものであり、固形状のものにあつては、くずれ等がなく、本来の形状を保持しているものであること。
溶 解 性		調理方法に従ってスープにするときの溶解性が良好であること。
調理後の状態及び食味		1 おおむね清澄であり、かつ、色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
水 分		3%以下であること。ただし、うきみ又は具を10%以上使用しているものにあつては6%以下であること。
食 塩		第6条に規定する食塩の測定において、12g以下であること。
全 窒 素		第6条に規定する全窒素の測定において、170mg以上であること。ただし、商品名に鶏肉又は牛肉のいずれかを含有する旨を表示しているもの(併せて他の原材料を含有している旨を表示しているものを除く。)にあつては300mg以上であること。
<u>アミノ態窒素</u>		<u>第6条に規定するアミノ態窒素の測定において、130mg以上であること。ただし、商品名に鶏肉又は牛肉のいずれかを含有する旨を表示しているもの(併せて他の原材料を含有している旨を表示しているものを除く。)にあつては200mg以上であること。</u>
原 材 料	食品添加物以外の原材料	砂糖類又は溶解促進剤として、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 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麦芽糖 2 溶解促進剤 乳糖及びデキストリン
	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 調味料 <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、5'-イノシン酸ナトリウム、5'-グアニル酸ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u>

	(2) 調味料（有機酸） クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム及びコハク酸二ナトリウムのうち3種以下 (3) 調味料（無機塩） リン酸三カリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素カリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち3種以下 2 (略) 3 (略) 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル、L-アスコルビン酸ナトリウム、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物 5 (略) 6 糊料 キサンタンガム及びグァーガム 7 (略) [削る。] 8 香辛料抽出物 9 加工でん粉 リン酸架橋デンプン、酢酸デンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン及び酸化デンプン
異 物	(略)
内 容 量	(略)
容器又は包装の状態	(略)

（乾燥ポタージュの規格）

第4条 乾燥ポタージュの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(略)
溶 解 性	(略)
調理後の状態及び食味	(略)
水 分	(略)
食 塩	(略)

	2 酸味料 クエン酸及びL-酒石酸 3 溶解促進剤 D-ソルビトール 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル、<u>d-α-トコフェロール</u>及びミックストコフェロール 5 着色料 カラメルI及びβ-カロテン 6 糊料 カロブビーンガム、キサンタンガム及びグァーガム 7 香料 8 強化剤 カルシウム塩及び鉄塩類
異 物	混入していないこと。
内 容 量	表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、粉末状又はか粒状のものにあつては密封されていること。

（乾燥ポタージュの規格）

第4条 乾燥ポタージュの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	前条の規格の性状と同じ。
溶 解 性	前条の規格の溶解性と同じ。
調理後の状態及び食味	1 濃厚であり、かつ、色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
水 分	6%以下であること。
食 塩	前条の規格の食塩と同じ。

全 窒 素		第6条に規定する全窒素の測定において、1,300m g 以上であること。 ただし、野菜をスープベースとして使用したもの又は調理方法に牛乳を加えるものにあつては650m g 以上であること。
[削る。]		[削る。]
食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量		調理方法に従つてスープにした場合、1 l あたり80m g 以上（無水固形物換算）であること。
原	食品添加物以外の原材料	(略)
材	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。
料		1 調味料 (1) 調味料（アミノ酸及び核酸） <u>DL-アラニン、L-アスパラギン酸ナトリウム、5'-イノシン酸ナトリウム、5'-グアニル酸ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチドナトリウム</u> (2) 調味料（有機酸） <u>クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム及びコハク酸二ナトリウムのうち3種以下</u> (3) 調味料（無機塩） <u>リン酸三カリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素カリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち3種以下</u> 2 (略) 3 (略) 4 乳化剤 <u>グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン、卵黄レシチン及びシヨ糖脂肪酸エステル</u> 5 酸化防止剤 <u>L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル、L-アスコルビン酸ナトリウム、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物</u> 6 着色料 β-カロテン 7 糊料 キサンタンガム及びグァーガム 8 香料 [削る。] 9 香辛料抽出物
全 窒 素		第6条に規定する全窒素の測定において、1,300m g 以上であること。 ただし、野菜をスープベースとして使用したもの又は調理方法に牛乳を加える旨を表示しているものにあつては650m g 以上であること。
アミノ態窒素		第6条に規定するアミノ態窒素の測定において、300m g 以上であること。 ただし、野菜をスープベースとして使用したもの又は調理方法に牛乳を加える旨を表示しているものにあつては150m g 以上であること。
原	食品添加物以外の原材料	前条の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。
材	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。
料		1 調味料 <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u> 2 酸味料 クエン酸及びL-酒石酸 3 溶解促進剤 D-ソルビトール 4 乳化剤 <u>グリセリン脂肪酸エステル、酵素処理レシチン、植物レシチン及び卵黄レシチン</u> 5 酸化防止剤 <u>L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル、d,l-α-トコフェロール及びミックストコフェロール</u> 6 着色料 β-カロテン 7 糊料 <u>カロブビーンガム、キサンタンガム及びグァーガム</u> 8 香料 9 強化剤 <u>カルシウム塩及び鉄塩類</u>

		10 加工でん粉 <u>リン酸架橋デンプン、酢酸デンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン及び酸化デンプン</u>
異 物		(略)
内 容 量		(略)
容器又は包装の状態		(略)

(その他の乾燥スープの規格)

第5条 その他の乾燥スープの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(略)
溶 解 性	(略)
調理の状態及び食味	(略)
水 分	(略)
食 塩	(略)
全 窒 素	(略)
[削る。]	[削る。]
<u>食肉、野菜、海藻等のエキスをたん白加水分解物の使用量</u>	<u>調理方法に従ってスープにした場合、1 l あたり 1 0 0 m g 以上（無水固形物換算）であること。</u>
原 材 料	食品添加物以外の原材料 (略)
	食品添加物 (略)
異 物	(略)
内 容 量	(略)
容器又は包装の状態	(略)

(測定方法)

第6条 前3条の規格における水分、食塩及び全窒素の測定方法は次のとおりとする。

異 物		前条の規格の異物と同じ。
内 容 量		前条の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態		前条の規格の容器又は包装の状態と同じ。

(その他の乾燥スープの規格)

第5条 その他の乾燥スープの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	第3条の規格の性状と同じ。
溶 解 性	第3条の規格の溶解性と同じ。
調理後の状態及び食味	1 固有の外観を有し、かつ、色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
水 分	前条の規格の水分と同じ。
食 塩	第3条の規格の食塩と同じ。
全 窒 素	第6条に規定する全窒素の測定において、170m g 以上であること。
<u>アミノ態窒素</u>	<u>第6条に規定するアミノ態窒素の測定において、130m g 以上であること。</u>
原 材 料	食品添加物以外の原材料 第3条の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。
	食品添加物 前条の規格の食品添加物と同じ。
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。
容器又は包装の状態	第3条の規格の容器又は包装の状態と同じ。

(測定方法)

第6条 前3条の規格における水分、食塩、全窒素及びアミノ態窒素の測定方法は次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分	1 試料の調製 <u>試料をブレンダー等で粉碎し、日本工業規格Z 8 8 0 1－1（2 0 0 6）（以下「J I S Z 8 8 0 1－1」という。）に規定する目開き1 mmの試験用ふるいを通してものを試料とする。</u> 2 水分の測定 <u>(1) アルミニウム製ひょう量皿（下径直径5 0 mm以上、高さ2 5 mm以上のもので内ふたを持つもの）を用いる場合</u> <u>ア あらかじめ1 0 5℃に設定した乾燥器（1 0 5℃に設定した場合の温度調節精度が± 3℃であるもの）にアルミニウム製ひょう量皿を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が1 0 5℃であることを確認後、1～2時間加熱し、デシケーター中で室温に戻るまで冷却した後直ちに恒量を求め、0. 1 m gまでひょう量する。</u> <u>イ 試料約3 gをアルミニウム製ひょう量皿に0. 1 m gまでひょう量する。</u> <u>ウ アルミニウム製ひょう量皿のふたをわずかにずらしたまま、あらかじめ7 0℃に設定した減圧乾燥器（4. 0 k P a（3 0 mm H g）以下に減圧でき、かつ7 0℃に設定した場合の温度調節精度が± 2℃であるもの、以下同じ）に入れる。</u> <u>エ 4. 0 k P a（3 0 mm H g）以下の圧力にして、減圧乾燥器の表示温度で庫内温度が7 0℃であることを確認後、5時間乾燥する。</u> <u>オ 真空ポンプ側のバルブを閉じた後、空気を少量ずつ入れて庫内を常圧に戻し、減圧乾燥器の扉を開け、すばやくアルミニウム製ひょう量皿のふたを閉じてデシケーターに入れる。</u> <u>カ 室温に戻った後直ちに、0. 1 m gまでひょう量する。</u> <u>(2) アルミニウム箔カップ（直径約1 5 c mの円形に切り取ったアルミニウム箔を日本工業規格R 3 5 0 3に規定する容量1 0 0 m lのピーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径5 0 mm以上のもので、上部を折り曲げて密閉可能な大きさのもの）を用いる場合</u> <u>ア アルミニウム箔カップの重量を0. 1 m gまでひょう量する。</u> <u>イ 試料約3 gをアルミニウム箔カップに0. 1 m gまでひょう量する。</u> <u>ウ あらかじめ7 0℃に設定した減圧乾燥器に入れる。</u> <u>エ 4. 0 k P a（3 0 mm H g）以下の圧力にして、減圧乾燥器の表示温度で庫内温度が7 0℃であることを確認後、5時間乾燥する。</u> <u>オ 真空ポンプ側のバルブを閉じた後、空気を少量ずつ入れて庫内を常圧に戻し、減圧乾燥器の扉を開け、乾燥器中でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密封した後デシケーターに入れる。</u> <u>カ 室温に戻った後直ちに、0. 1 m gまでひょう量する。</u> 3 計算 <u>以下の式により、水分を求める。</u> $W 1 - W 2$

事 項	測 定 方 法
水分	<u>試料約3 gを温度70℃、圧力4 kPa以下で5時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。</u>

	水分 (%) = $\frac{W1 - W0}{W1 - W0} \times 100$ W0 : ひょう量皿の重量 (g) W1 : 乾燥前の試料とひょう量皿の重量 (g) W2 : 乾燥後の試料とひょう量皿の重量 (g)		
食塩	I 調理前乾燥スープの食塩分の測定 調理前の乾燥スープの食塩分 (%) を以下により測定する。 1 測定の手順 (1) 測定用試料の調製 試料を粉碎器等で粉碎し、JIS Z 8801-1 に規定する目開き 1 mm の試験用ふるいを通してものを測定用試料とする。 (2) 試料溶液の調製 測定用試料 2 ～ 6 g を正確にビーカー (50 ～ 100 ml) に量りとり、少量の水を加え混和し、80℃以上の熱水約 30 ml を加え、よくかき混ぜる。ビーカーの内容物を 200 ml 全量フラスコに移し、水で洗いながら定容とし、よく振り混ぜる。定容した液を遠心分離し若しくはしないで、その必要量を定性分析用ろ紙を用いてろ過し、食塩分測定用試料溶液とする。 (3) 滴定 ア 自動滴定 (電位差滴定装置を用いた方法) 試料溶液 10 ml を全量ビペットでビーカー (100 ～ 200 ml) にとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、希硝酸 (水に当容量の硝酸を加えたもの。) 2 ml を加え、さらに 1% ポリオキシエチレン (20) ソルビタンモノラウレート (ポリソルベート 20) 溶液 1 ml を加えて電位差滴定装置に装着し、かき混ぜながら 0.05 mol/l 硝酸銀溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。試料溶液に替えて水 10 ml を用いて同様に操作し、空試験を行う。空試験において、終点が検出されない場合には、その滴定値は 0 ml とする。 イ 手動滴定 (比色による目視) 試料溶液 10 ml を全量ビペットを用いて、磁製蒸発皿又は三角フラスコ (50 ～ 200 ml) にとり、水 10 ml を加え、さらに指示薬として 2% クロム酸カリウム溶液 1 ml を加え、0.05 mol/l 硝酸銀溶液で滴定する。終点は、液の色が微橙色になる点とする。試料溶液に替えて水 10 ml を用いて同様に操作し、空試験を行う。空試験において、1 滴で明らかに終点を超える色を呈した場合は、その滴定値は 0 ml とする。 2 計算 食塩分 (%) = $0.002922 \times (T - B) \times F / W$ $\times 200 / 10 \times 100$ T : 試料溶液 10 ml における 0.05 mol/l 硝酸銀溶液の滴定値 (ml) B : 空試験における 0.05 mol/l 硝酸銀溶液の滴定値 (ml)	食塩	試料約 5 g に水を加えて 500ml としたものをろ過し、そのろ液 10ml をとり、中和した後、2% クロム酸カリウム溶液を指示薬として 0.05 mol/L 硝酸銀溶液で滴定し、食塩の重量を求め、これを調理方法に従い調理したスープ 1,000ml 中に含まれる食塩の g 数に換算して表わす。

	<u>F : 0. 0 5 m o l / l 硝酸銀溶液のファクター</u> <u>W : 試料重量 (g)</u> <u>0. 0 0 2 9 2 2 : 0. 0 5 m o l / l 硝酸銀溶液 1 m l に</u> <u>相当する塩化ナトリウムの重量 (g)</u> 注 1 : 試験に用いる水は、蒸留法若しくはイオン交換法によって精製した水又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によって精製した水とする。 注 2 : 試験に用いる試薬、試液は日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。 注 3 : 試験に用いる全量ビベット、全量フラスコ及びビュレットは、日本工業規格 R 3 5 0 5 (1 9 9 4) (以下「J I S R 3 5 0 5」という。) に規定するクラス A 又は同等以上のものを使用する。 注 4 : 遠心分離は遠心機を用いて、遠心力 1 5 0 0 ~ 2 5 0 0 x g で 1 0 分間行う。 注 5 : 自動滴定装置の電極は、指示電極に銀電極、参照電極に銀-塩化銀電極を用いるか、複合型銀電極を用いる。 注 6 : 手動滴定において試料溶液の p H が 6. 5 未満の場合は、0. 2 5 m o l / l 炭酸ナトリウム溶液で p H 6. 5 ~ 1 0 の間に中和する。 <u>II 食塩への換算</u> <u>I により得られた食塩分 (%) から次式により、調理方法に従い調理したスープ 1, 0 0 0 m l 中に含まれる食塩の g 数として算出する。</u> <u>食塩 (g) = A × 食塩分 (%) / 1 0 0 × 1 0 0 0 / V</u> <u>A : 1 人分に用いられる乾燥スープの量 (g)</u> <u>V : 内容量表示に記載されたの 1 人分の調理に使用する水等の量 (m l)</u>		
全室素	<u>I 調理前乾燥スープの全室素分の測定</u> <u>調理前乾燥スープ 1 g 中に含まれる全室素の重量 (全室素分 (%)) をケルダール法又は燃焼法により測定する。</u> <u>1 ケルダール法</u> <u>(1) 測定の手順</u> <u>ア 試料の調製</u> <u>粉砕器等で粉砕し、J I S Z 8 8 0 1 - 1 に規定する目開き 1 m m の試験用ふるいを通したものを試料とする。</u> <u>イ 分解</u> <u>(7) 出力可変式分解台 (ビーカーに沸石 2 ~ 3 個と水 1 0 0 m l を入れ、最大出力で 1 0 分間予熱した熱源に載せたとき、5 分以内に沸騰する能力を有するもの。) を用いる場合 (なお、試料の蒸留をウの (i) で行う場合は分解のイ (7) の a、c をイ (i) の a、c で行う。)</u> <u>a 試料約 1. 0 g を 0. 1 m g 以下の単位まで正確に薬包紙に量りとり、3 0 0 m l ケルダール分解フラスコに薬包紙ごと入れ、分解促進剤 (硫酸カリウム 9 g と硫酸銅 (II) 五水和物 1 g を混合したもの。以下同じ。) 及び硫酸約 1 5 m l を加え、あらかじめ保温しておいた分</u>	全室素	試料約 1 g に分解促進剤 5 g 及び硫酸 20ml を加えて加熱分解後、水を加えて 200ml とし、その 50ml を取りアルカリ性とした後水蒸気蒸留する。あらかじめ 25ml の 4 % ほう酸溶液を入れてある受器に留液約 1 00ml を得るまで蒸留し、混合指示薬を加えて 0. 025mol / L 硫酸溶液で滴定し、全室素の重量を求め、これを調理方法に従い調理したスープ 1, 000ml 中に含まれる全室素の m g 数に換算して表わす。

解台の熱源の上に設置する。

b はじめ、弱出力で加熱し、泡立ちが穏やかになったら、出力を徐々に最大にする。分解液が清澄になっているのを確認後、約90分間そのまま加熱する。全分解時間は2時間以上とする。

c 加熱終了後、室温まで放冷し水を50ml加えて、分解物を溶解する。

d aからcまでの操作を空試験試料（葉包紙のみ）についても同様にを行う。

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

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

b はじめ、200℃で加熱し、泡立ちが収まったら420℃にする。分解液が清澄になっているのを確認後、約90分間そのまま加熱する。

c 加熱終了後、室温まで放冷し水を20ml加える。

d aからcまでの操作を空試験試料（葉包紙のみ）についても同様にを行う。

ウ 蒸留

(i) 水蒸気蒸留装置を用いる方法（試料の分解をイの(i)で行う場合。）

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

a パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

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

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

b 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合

捕集容器に1～4%ほう酸溶液25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを蒸留装置の留液流出口がほう酸

溶液中に浸るように置く。分解液が入ったケルダール分解フラスコを蒸留装置の蒸気導入管に接続し、中和用 2.5～4.5%水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウムとして 2.8 g 以上を含む量を加える）、加熱蒸留し、蒸留液が約 100 ml 以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

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

装置の操作方法に従い蒸留する。捕集容器に 1～4% ほう酸溶液 2.5～3.0 ml を入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬 2～3 滴を加え、留液流出口が液中に浸るようにする。分解液に蒸留水 3.0 ml、中和用 2.5～4.5%水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウム 2.8 g 以上を含む量を加える）、留液が約 100 ml 以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置等では、装置に適した方法で蒸留、滴定を行う。

エ 滴定

(7) 手動滴定（滴定の終点を指示薬の変色により目視で判定する方法）

バルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合は蒸留液を 0.025 mol/l 硫酸標準溶液で、塩入奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いる場合は 0.1 mol/l 硫酸標準溶液で 2.5 ml 容ビュレットを用いて滴定する。液が緑色、汚無色を経てうすい灰赤色を呈したところを終点とする。空試験用試料について得られた蒸留液も同様に滴定を行う。

(i) 自動滴定（滴定の終点の判定を自動で行う装置（10 ml 容以上のビュレット容量を持つもの）を用いる方法）

蒸留液を 0.05 mol/l 又は 0.1 mol/l の硫酸標準溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験用試料について得られた蒸留液も同様に操作を行う。

(2) 計算

次の式により全窒素分（%）を小数第 3 位まで求める。

ア バルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

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

イ 塩入・奥田式蒸留装置、自動蒸留装置を用いる場合

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

T：試料の滴定値（ml）

B：空試験用試料の滴定値（ml）

F：硫酸標準溶液のファクター

M：窒素の原子量 14.007

A：滴定に用いた硫酸標準溶液の濃度（mol/l）

W：試料の採取重量（g）

*

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

注1：試験に用いる水は、蒸留法若しくはイオン交換法によって精製した水、又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法などを組み合わせた方法によって精製した水とする。

注2：試験に用いる試薬、試液は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。

注3：試験に用いる全量ビペット、全量フラスコ、ビュレットはJIS R 8305に規定するクラスA又は同等以上のものを使用する。

2 燃焼法

(1) 試料の調製

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

(2) 燃焼法全窒素測定装置（次のア～オの能力を有するもの）

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

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

ウ 窒素酸化物（NO_x）を窒素（N₂）に変換する機構をもつこと。

エ ニコチン酸等検量線作成に用いたもの以外の標準品（純度99%以上）を用いて10回繰り返し測定したときの窒素分の平均値が理論値±0.15%であり、標準偏差が0.15以下であること。

オ 塩分濃度の高い（50%程度）試料を測定可能なよう塩分に対する対策をとっていること

(3) 測定

ア 検量線作成用標準品（エチレンジアミン四酢酸（EDTA）（純度99%以上）、DL-アスパラギン酸（純度99%以上）、あるいは他の同純度の標準品を用いること。）を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。

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

(4) 計算

（3）のイで測定した結果について（3）のアで作成した検量線を用いて全窒素分（%）を小数第3位まで算出する。

II 全窒素への換算

Iにより得られた全窒素分（%）から、次式により、調理方法に従い調理したスープ1000ml中に含まれる全窒素のmg数として算出する。

$$\text{全窒素 (mg)} = \left(\frac{\text{全窒素分 (\%)} \times A}{100} \right) \times \left(\frac{1000}{V} \right) \times 1000$$

A：1人分に用いられる乾燥スープの量（g）

	V：内容量表示に記載された 1 人分の調理に使用する水等の量（m l） —		
〔削る。〕	〔削る。〕	アミノ態窒素	食塩定量の際のろ液2mlを取り、マイクロバンスライク装置を用いて正確に 5 分間振とうしてアミノ態窒素を定量し、これを調理方法に従い調理したスープ1,000ml中に含まれるアミノ態窒素のm g 数に換算して表わす。