

日本農林規格の見直しについて 「農産物漬物」



平成 22 年 9 月 29 日 (独) 農林水産消費安全技術センター

農産物漬物の日本農林規格の見直しについて

(独) 農林水産消費安全技術センター

1 見直しの経緯

(1) 品質実態調査

309商品について分析を実施。

(2) 利用実態調査

・アンケート調査

消費者、流通業者、実需者及び農産物漬物の製造業者に対しアンケートを1648通送付し、472団体／社から回答あり。

・ヒアリング調査

31工場を対象に実施。

(3) 検討会の開催

- ・平成21年7月23日、第1回消費者説明会（消費者委員9名出席）を開催。
- ・平成21年12月22日、第2回消費者説明会（消費者委員8名出席）を開催。
- ・平成22年2月25日、第1回検討委員会（消費者委員12名、有識者委員3名、製造業者委員5名出席）を開催。
- ・平成22年3月11日、第2回検討委員会（消費者委員12名、有識者委員3名、製造業者委員6名出席）を開催。

2 生産量及び格付量

トン

		平成16年	平成17年	平成18年	平成19年	平成20年
農産物ぬか漬け類	生産数量	74,440	73,536	80,236	81,093	85,151
	たくあん漬け	格付数量	1,049	886	1,680	1,923
	その他	格付数量	199	197	225	230
農産物しょうゆ漬け類	生産数量	183,081	181,123	181,181	182,284	185,530
	ふくじん漬け	生産数量	63,234	65,589	64,617	62,126
		格付数量	4,511	4,310	3,306	3,596
	その他	格付数量	9,566	10,553	6,793	5,170
農産物かす漬け類	生産数量	35,669	37,665	34,981	34,507	35,099
	なら漬け	生産数量	26,006	28,736	25,572	25,861
		格付数量	159	121	114	109
	わさび漬け	生産数量	6,835	6,142	6,271	5,883
		格付数量	48	34	64	56
農産物酢漬け類	生産数量	105,372	94,359	102,449	99,548	100,083
	らっきょう酢漬け	生産数量	38,908	32,906	36,795	34,811

	格付数量	3,900	3,298	2,918	2,173	1,813
しょうが酢漬け	生産数量	57,403	52,840	58,624	56,080	54,190
	格付数量	807	723	1,526	1,182	1,014
その他	格付数量	273	372	137	61	35
農産物塩漬け類	生産数量	149,450	129,279	146,758	135,871	130,707
梅干し・梅漬け・ 調味梅干し・調味 梅漬け	生産数量	36,606	38,612	41,532	45,915	46,127
	格付数量	1,084	840	601	432	538
その他	格付数量	1,719	1,538	1,410	1,458	1,317
農産物みそ漬け類	生産数量	9,047	8,044	7,974	8,009	7,632
	格付数量	225	185	117	80	74
農産物こうじ漬け類	格付数量	0	0	0	0	0
キムチ	生産数量	313,410	284,914	252,122	243,027	237,937
はくさいキムチ	格付数量	-	-	102	1,981	10,330
その他	格付数量	-	-	0	0	0

出典：生産数量は食品研究需給センター、格付数量は全国漬物検査協会調べ

3 規格見直しの概要

(1) 定義（第2条）

- ① 農産物の前処理に蒸煮等が含まれるように「塩漬けし、干し、湯煮等したもの」とする。これに伴い、「(塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。)」は不要となることから削除する。
- ② 現行の「たくあん漬け」は「ぬか漬け類」に含まれており、ぬかの使用が必須となっている。ぬかは、風味付与のほか、だいこんを被うことにより外気との接触を防いで下漬けしただいこんの焼けを防止している。
しかしながら、現在では冷蔵技術が発達し、多くのメーカーは下漬けしただいこんを冷蔵保管しており、保管等のためのぬかの必要性は薄れていることから、「たくあん漬け」の定義を、ぬかの使用を必須としないよう改める。
- ③ 「梅漬け」と「調味梅漬け」、「梅干し」と「調味梅干し」の区別を明確化する。
すなわち、「梅漬け」と「梅干し」の原材料は、「食塩、梅酢及びしそ等」とし、これら以外の原材料を使用した場合は「調味梅漬け」又は「調味梅干し」とする。

(2) 各規格共通

- ① 農産物漬物の品質は、漬け上がった漬物についてのものであり、調味液等の漬け床の状態の良否で漬物の品質を判定することは困難であることから、「塩ぬか又は調味液の状態」等を削除する。
- ② 「食品添加物以外の原材料」は、第2条の定義で明確となっていることから、個々の規格からは削除する。
- ③ 食品添加物のうち「調味料」及び「酸味料」は、消費者の好みに合った調味を可能とするため限定しない。

- ④ その他の食品添加物は、製造実態を踏まえ、「ネオテーム」、「トレハロース」及び「香辛料抽出物」を追加し、「ユッカフォーム抽出物」を削除する。
- ⑤ 内容量の表示は、本数表示等に対応したものとする。

(3) 個別規格

① たくあん漬け（第3条）

消費者の薄味指向を踏まえ、糖用屈折計示度を、「10度以上」から「5度以上」に下げる。

② ふくじん漬け（第5条）

ア 消費者の薄味指向を踏まえ、糖用屈折計示度を、「30度以上」から「25度以上」に下げる。

イ ふくじん漬けは、しょうゆ漬け類に含まれ、使用したしょうゆを示すものとして全窒素分の基準が設定されている。あっさり味のふくじん漬けが好まれていることから、全窒素分の基準を削除する。

③ ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類（第6条）

同様に全窒素分の基準を削除する。また、漬け上がりの基準として新たに「糖用屈折計示度5度以上」を規定する。

④ なら漬け（第7条）

酒かすの品質安定のため使用するpH調整剤、及び酒造工程において使用されて酒かすに残っている酸味料を認める。

⑤ 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し（第12条、13条）

ア 「梅漬け及び梅干し」と「調味梅漬け及び調味梅干し」を別の規格とする。

イ 「調味梅漬け及び調味梅干し」規格の着色料に「ベニバナ赤色素」を追加する。

⑥ 農産物みそ漬け類（第15条）

みそを一定以上使用したことを示す全窒素分の基準を削除し、新たに漬け上がりの基準として「糖用屈折計示度17度以上」の基準を設定する。

⑦ はくさいキムチ（第17条）

ア 総酸度の測定方法に関する妥当性試験の結果、小数点第一位の数値の信頼性が十分でないため、「1.2%以下」を「1%以下」とする。

イ 現行の内容量は、調味液を除いた重量としているが、はくさいキムチは薬念（ヤンニョム：ペースト状の合わせ調味料）とともに食する漬物であるため、調味液を含めた重量とする。

また、新たに「固形物の割合」として80%以上の基準を規定する。

⑧ はくさいキムチ以外の農産物キムチ（第18条）

総酸度を、はくさいキムチと同様 1 %以下とする。

⑨ 測定方法（第 1 9 条）

塩分について、従来のモール法に、電位差滴定法を追加する。

（参考）

J A S 規格見直しに伴い、農産物漬物品質表示基準の見直しについて議論を行った。

農産物漬物の日本農林規格（平成１７年１１月１４日農林水産省告示第１７５２号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																		
農産物漬物の日本農林規格 （適用の範囲） 第１条 この規格は、農産物漬物のうち、<u>たくあん漬</u>け、農産物ぬか漬け類、農産物しょうゆ漬け類、<u>なら漬</u>け、<u>わさび漬</u>け、農産物酢漬け類、農産物塩漬け類、農産物みそ漬け類、農産物こうじ漬け類、<u>はくさいキムチ</u>及び<u>はくさい</u>以外の農産物キムチであって缶詰及び瓶詰以外のものに適用する。 （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 border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>農産物漬物</td><td>農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬けし、干し、湯煮等したもの若しくはしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬、^{せき}塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を食塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ、からし粉、もろみ、赤とうがらし粉等を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）若しくはこれを漬け替えたもの又はこれらを干したものをいう。</td></tr> <tr> <td><u>たくあん漬</u>け</td><td><u>農産物漬物のうち、だいこん（細切りしたものを除く。）を干しあげ（干して水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により十分脱水したものを漬けたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたものであって、農産物かす漬け類及び農産物こうじ漬け類に該当しないものをいう。</u></td></tr> <tr> <td>農産物ぬか漬け類</td><td>農産物漬物のうち、ぬか類に食塩又はこれに砂糖類等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたものをいう。</td></tr> <tr> <td>〔削る。〕</td><td>〔削る。〕</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬けし、干し、湯煮等したもの若しくはしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬、 ^{せき} 塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を食塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ、からし粉、もろみ、赤とうがらし粉等を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）若しくはこれを漬け替えたもの又はこれらを干したものをいう。	<u>たくあん漬</u> け	<u>農産物漬物のうち、だいこん（細切りしたものを除く。）を干しあげ（干して水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により十分脱水したものを漬けたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたものであって、農産物かす漬け類及び農産物こうじ漬け類に該当しないものをいう。</u>	農産物ぬか漬け類	農産物漬物のうち、ぬか類に食塩又はこれに砂糖類等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたものをいう。	〔削る。〕	〔削る。〕	農産物漬物の日本農林規格 （適用の範囲） 第１条 この規格は、農産物漬物のうち、農産物ぬか漬け類、農産物しょうゆ漬け類、<u>農産物かす漬</u>け類、農産物酢漬け類、農産物塩漬け類、農産物みそ漬け類、農産物こうじ漬け類及び<u>農産物赤とうがらし漬</u>け類であって缶詰及び瓶詰以外のものに適用する。 （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 border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>農産物漬物</td><td>農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬け（<u>塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。</u>）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくは<u>これらの処理</u>をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬、^{せき}塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。</td></tr> <tr> <td>農産物ぬか漬け類</td><td><u>次に掲げるものをいう。</u> <u>１ 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの</u> <u>２ １を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの</u> <u>３ １を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの</u></td></tr> <tr> <td><u>たくあん漬</u>け</td><td><u>農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。以下同じ。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。以下同じ。）により脱水</u></td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬け（ <u>塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。</u> ）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくは <u>これらの処理</u> をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬、 ^{せき} 塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。	農産物ぬか漬け類	<u>次に掲げるものをいう。</u> <u>１ 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの</u> <u>２ １を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの</u> <u>３ １を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの</u>	<u>たくあん漬</u> け	<u>農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。以下同じ。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。以下同じ。）により脱水</u>
用 語	定 義																		
農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬けし、干し、湯煮等したもの若しくはしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬、 ^{せき} 塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を食塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ、からし粉、もろみ、赤とうがらし粉等を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）若しくはこれを漬け替えたもの又はこれらを干したものをいう。																		
<u>たくあん漬</u> け	<u>農産物漬物のうち、だいこん（細切りしたものを除く。）を干しあげ（干して水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により十分脱水したものを漬けたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたものであって、農産物かす漬け類及び農産物こうじ漬け類に該当しないものをいう。</u>																		
農産物ぬか漬け類	農産物漬物のうち、ぬか類に食塩又はこれに砂糖類等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたものをいう。																		
〔削る。〕	〔削る。〕																		
用 語	定 義																		
農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬け（ <u>塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。</u> ）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくは <u>これらの処理</u> をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬、 ^{せき} 塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。																		
農産物ぬか漬け類	<u>次に掲げるものをいう。</u> <u>１ 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの</u> <u>２ １を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの</u> <u>３ １を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの</u>																		
<u>たくあん漬</u> け	<u>農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。以下同じ。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。以下同じ。）により脱水</u>																		

農産物しょうゆ漬け類	農産物漬物のうち、しょうゆ若しくはアミノ酸液又はこれらに砂糖類、みりん、香辛料、削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたものをいう。
ふくじん漬け	(略)
農産物かす漬け類	(略)
なら漬け	(略)
わさび漬け	(略)
農産物酢漬け類	農産物漬物のうち、食酢若しくは梅酢又はこれらに砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたものをいう。
らっきょう酢漬け	(略)
しょうが酢漬け	(略)
農産物塩漬け類	農産物漬物のうち、食塩又はこれに砂糖類、食酢、梅酢、香辛料、削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたものをいう。
梅漬け	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を食塩若しくはこれに梅酢を加えたものに漬けたもの又はこれに塩のみした赤しそ等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅干し	(略)
調味梅漬け	梅漬けを砂糖類、食酢、香辛料、調味料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
調味梅干し	梅干しを砂糖類、食酢、香辛料、調味料等若しくはこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
農産物みそ漬け類	(略)

	<u>しただいこんを漬けたものをいう。</u>
農産物しょうゆ漬け類	<u>次に掲げるものをいう。</u> <u>1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの</u> <u>2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの</u>
ふくじん漬け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごま（以下「ふくじんの原料」という。）のうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。
農産物かす漬け類	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」という。）に漬けたものをいう。
なら漬け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。以下同じ。）に漬けたものをいう。
わさび漬け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
農産物酢漬け類	<u>次に掲げるものをいう。</u> <u>1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの</u> <u>2 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの</u>
らっきょう酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。
しょうが酢漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをいう。
農産物塩漬け類	<u>次に掲げるものをいう。</u> <u>1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの</u> <u>2 農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの</u>
梅漬け	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅干し	梅漬けを干したものをいう。
調味梅漬け	梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
調味梅干し	梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
農産物みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「みそ等」という。）に漬けたものをいう。

農産物こうじ漬け類	(略)
農産物赤とうがらし漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉又はこれににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらに農産物、砂糖類、塩辛、もち米粉、小麦粉等（以下「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。
はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬けしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類及びだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものであって、低温で乳酸を生成させ、製品の熟成度及び保存性を確保するため、容器に充てんする前又は充てんした後において発酵させたものをいう。
はくさい以外の農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬けしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類を使用したもの（細刻、小切り又は破碎しただいこんを使用したものを含む。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものであって、低温で乳酸を生成させ、製品の熟成度及び保存性を確保するため、容器に充てんする前又は充てんした後において発酵させたものをいう。
漬け上がり	(略)

農産物こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「こうじ等」という。）に漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。
農産物赤とうがらし漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、 <u>赤とうがらし粉</u> ににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、 <u>だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類</u> 、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。
はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、 <u>水洗及び水切り</u> したはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類及びだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものであって、低温で乳酸を生成させ、製品の熟成度及び保存性を確保するため、容器に充てんする前及び充てんした後において発酵させたものをいう。
はくさい以外の農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが及びにんにく以外のねぎ類を使用したもの（細刻、小切り又は破碎しただいこんを使用したものを含む。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものであって、低温で乳酸を生成させ、製品の熟成度及び保存性を確保するため、容器に充てんする前及び充てんした後において発酵させたものをいう。
漬け上がり	漬けた農産物及び水産物に、漬けに使用した調味料等の香味、色沢等が浸透し、又は調和し、それぞれの漬物固有の性状を呈することをいう。

(たくあん漬けの規格)
第3条 たくあん漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
歯切れ及び肉質	(略)
色沢	(略)
調製	(略)
〔削る。〕	〔削る。〕
糖用屈折計示度	<u>5度</u> 以上であること。

(たくあん漬けの規格)
第3条 たくあん漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	漬け上がり固有の香味が良好であること。
歯切れ及び肉質	漬け上がり固有の歯切れ及び肉質が良好であること。
色沢	漬け上がり固有の色沢が良好であること。
調製	ひげ根、葉の除去（葉つきのものにあつては、葉の切りそろい）及び切断したものにあっては切り方が良好であること。
塩ぬか又は調味液の 状態	<u>1 ぬか詰めのものにあつては、香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない塩ぬかを使用していること。</u> <u>2 液詰めのものにあつては、香味が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない調味液を使用していること。</u>
糖用屈折計示度	<u>10度</u> 以上であること。 <u>ただし、砂糖類を使用しないものにあつては4度以上とする。</u>

「 削 る 。」	[削る。]	[削る。]	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。 <u>1 だいこん</u> <u>2 ぬか類</u> <u>3 調味料</u> <u>4 香辛料</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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、 α -グルコシルトランス フェラーゼ処理ステビア、スクラロース、 <u>ステビア抽出物及びネオテーム</u> <u>のうち3種以下</u> 2 (略) 3 (略) 4 (略) 5 (略) 6 酸味料 [削る。] 7 調味料 [削る。] 8 (略) 9 製造用剤 D-ソルビトール、 <u>炭酸カリウム及びトレハロース</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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、 α -グルコシルトランス フェラーゼ処理ステビア、スクラロース <u>及びステビア抽出物のうち3種</u> <u>以下</u> 2 着色料 ウコン色素、クチナシ黄色素、ベニコウジ黄色素、ベニコウジ色素及 びベニバナ黄色素のうち3種以下 3 糊料 キサンタンガム及びグァーガム 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム及びエリスルビ ン酸ナトリウムのうち1種 5 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸 二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、 フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 6 酸味料 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸</u> <u>二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィ</u> <u>チン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのう</u> <u>ち5種以下</u> 7 調味料 <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、</u> <u>5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナ</u> <u>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</u> <u>ウム、コハク酸、コハク酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸</u> <u>ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-</u> <u>トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸</u> <u>ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸</u> <u>ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロ</u> <u>イシンのうち13種以下</u> 8 香料 9 製造用剤 D-ソルビトール <u>及び炭酸カリウム</u>

	10 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物 <u>及び</u> ホップ抽出物のうち3種以下
	11 香辛料抽出物
異物	(略)
内容量	<u>内容重量を記載したものにあつては、調味液等を除いた重量が表示重量に適合していること。</u>

(農産物ぬか漬け類の規格)

第4条 農産物ぬか漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
歯切れ及び肉質	(略)
色沢	(略)
調製	(略)
[削る。]	[削る。]
糖用屈折計示度	(略)
「 削 る 。」	[削る。]
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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース、 <u>ステビア抽出物及びネオテーム</u> のうち3種以下 2 (略) 3 (略) 4 酸味料 [削る。]

	10 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、 <u>ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物</u> のうち3種以下
異物	混入していないこと。
内容量	塩ぬか及び調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

(たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類の規格)

第4条 たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	前条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	前条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色沢	前条の規格の色沢と同じ。
調製	形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び切断したものにあっては切り方が良好であること。
<u>塩ぬか又は調味液の状態</u>	<u>前条の規格の塩ぬか又は調味液の状態と同じ。</u>
糖用屈折計示度	3度以上であること。
原 材 料	<u>食品添加物以外の原材料</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 ぬか類 3 調味料 4 香辛料
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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース <u>及びステビア抽出物のうち3種以下</u> 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のうち1種 3 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 4 酸味料 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下</u>

	5 調味料 〔削る。〕 6 製造用剤 D－ソルビトール、炭酸カリウム、<u>硫酸アルミニウムカリウム及びト レハロース</u> 7 (略) <u>8 香辛料抽出物</u>
異物	(略)
内容量	<u>内容重量を記載したものにあっては、塩ぬか及び調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。</u>

	5 調味料 <u>L－アスパラギン酸ナトリウム、D L－アラニン、L－アルギニン、5’－イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、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、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L－酒石酸水素カリウム、L－酒石酸ナトリウム、D L－トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L－バリン、フマル酸一ナトリウム、D L－メチオニン、L－リシン塩酸塩、D L－リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL－ロイシンのうち13種以下</u> 6 製造用剤 D－ソルビトール、炭酸カリウム<u>及び硫酸アルミニウムカリウム</u> 7 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下
異物	前条の規格の異物と同じ。
内容量	<u>前条の規格の内容量と同じ。</u>

(ふくじん漬けの規格)

第5条 ふくじん漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
歯切れ及び肉質	(略)
色沢	(略)
調製	切り方が良好であること。
糖用屈折計示度	25度以上であること。
〔削る。〕	〔削る。〕
原材料の種類及びその配合割合	1 (略) 2 内容重量が100 g 以下の場合にあっては、ふくじんの原料のうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたものであり、かつ、<u>固形物に占めるだいこんの割合が85%未満であること。</u>
固形物の割合	(略)
〔削る。〕	〔削る。〕

(ふくじん漬けの規格)

第5条 ふくじん漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調製	細刻、水洗、圧搾等が良好であること。
糖用屈折計示度	30度以上であること。
全窒素分	<u>0.3%以上あること。</u>
原材料の種類及びその配合割合	1 内容重量が100 g を超える場合にあっては、ふくじんの原料のうち7種類以上の原材料を主原料とし漬けたものであり、かつ、固形物に占めるだいこんの割合が、重量で80%未満であること。 2 内容重量が100 g 以下の場合にあっては、ふくじんの原料のうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたものであり、かつ、だいこんの割合が85%未満であること。
固形物の割合	内容重量に対する固形物の割合が、75%（内容重量が300 g 以下のものにあっては、70%）以上であること。
原材料	<u>食品添加物以外の原材料</u> <u>1 農産物</u>

る。 「			料		<u>2</u> <u>しょうゆ及びアミノ酸液</u> <u>3</u> <u>調味料</u> <u>4</u> <u>香辛料</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 甘味料 アセスルファムカリウム、αーグルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース、 <u>ステビア抽出物及びネオテーム</u> のうち3種以下 2 （略） 3 （略） 4 （略） 5 （略） 6 酸味料 〔削る。〕 7 調味料 〔削る。〕 8 （略） 9 製造用剤 Dーソルビトール、 <u>炭酸カリウム及びトレハロース</u> 10 （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 甘味料 アセスルファムカリウム、αーグルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース <u>及び</u> ステビア抽出物のうち3種以下 2 着色料 アカキャベツ色素、アカダイコン色素、ウコン色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、トウガラシ色素、ビートレッド、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びムラサキイモ色素のうち4種以下 3 糊料 キサンタンガム及びグァーガム 4 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のうち1種 5 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、フマル酸、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウムのうち1種 6 酸味料 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、フマル酸、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウムのうち6種以下</u> 7 調味料 <u>Lーアスパラギン酸ナトリウム、DLーアラニン、Lーアルギニン、5’ーイノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、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、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、Lー酒石酸水素カリウム、Lー酒石酸ナトリウム、DLートレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、Lーバリン、フマル酸一ナトリウム、DLーメチオニン、Lーリシン塩酸塩、DLーリンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びLーロイシンのうち13種以下</u> 8 香料 9 製造用剤 Dーソルビトール <u>及び</u> 炭酸カリウム 10 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、ト

	11 香辛料抽出物
異物	(略)
内容量	(略)

(ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格)

第6条 ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
歯切れ及び肉質	(略)
色沢	(略)
調製	形状の不良なもの、損傷のもの等の除去及び薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては <u>切り方</u> が良好であること。
糖用屈折計示度	<u>5度以上であること。</u>
固形物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はしその実を主原料としたものに限る。）	(略)
「削る。」	〔削る。〕
	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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース、 <u>ステビア抽出物及びネオテーム</u> のうち3種以下 2 (略) 3 (略) 4 (略)

	ウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	表示重量に適合していること。

(ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格)

第6条 ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調製	形状の不良なもの、損傷のもの等の除去及び薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては <u>細刻、水洗、圧搾等</u> が良好であること。
全窒素分	<u>薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（菜類を主原料としたものを除く。）又はしその実を主原料としたものにあっては、0.3%以上、その他のものにあっては0.2%以上であること。</u>
固形物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はしその実を主原料としたものに限る。）	内容重量に対する固形物の割合（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）が、75%（内容重量が300g以下のものにあっては、70%）以上であること。
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 農産物 2 水産物 3 しょうゆ及びアミノ酸液 4 調味料 5 香辛料
	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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース <u>及びステビア抽出物</u> のうち3種以下 2 着色料 アカキャベツ色素、ウコン色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、トウガラシ色素、ビートレッド、ベニコウジ黄色素、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びムラサキイモ色素のうち4種以下 3 糊料 キサンタンガム及びグァーガム 4 酸化防止剤

	5 (略) 6 酸味料 〔削る。〕 7 調味料 〔削る。〕 8 (略) 9 製造用剤 D－ソルビトール、炭酸カリウム、<u>硫酸アルミニウムカリウム及びト レハロース</u> 10 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、ト ウガラシ水性抽出物<u>及び</u>ホップ抽出物のうち3種以下 11 <u>香辛料抽出物</u>
異物	(略)
内容量	薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたもの を除く。）又はしその実を主原料としたものにあつては内容重量が表示 重量に、その他のもの <u>であつて内容重量を記載したもの</u> にあつては調味液 を除いた重量が表示重量に適合していること。

(なら漬けの規格)

第7条 なら漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
歯切れ及び肉質	(略)

	L－アスコルビン酸及びL－アスコルビン酸ナトリウムのうち1種 5 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸 二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、 フマル酸、DL－リンゴ酸及びDL－リンゴ酸ナトリウムのうち1種 6 酸味料 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸 二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィ チン酸、フマル酸、DL－リンゴ酸及びDL－リンゴ酸ナトリウムのう ち6種以下</u> 7 調味料 <u>L－アスパラギン酸ナトリウム、DL－アラニン、L－アルギニン、 5’－イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、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、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸 ナトリウム、L－酒石酸水素カリウム、L－酒石酸ナトリウム、DL－ トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L－パリン、フマル酸 一ナトリウム、DL－メチオニン、L－リシン塩酸塩、DL－リンゴ酸 ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL－ロ イシンのうち13種以下</u> 8 香料 9 製造用剤 D－ソルビトール、炭酸カリウム<u>及び</u>硫酸アルミニウムカリウム 10 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、ト ウガラシ水性抽出物、<u>ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物</u>のうち3 種以下
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたもの を除く。）又はしその実を主原料としたものにあつては内容重量が表示 重量に、その他のものにあつては調味液を除いた重量が表示重量に適合し ていること。

(なら漬けの規格)

第7条 なら漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。

色沢	(略)
調製	(略)
[削る。]	[削る。]
糖用屈折計示度	(略)
アルコール分	(略)
塩分	(略)
「 削 る 。」	[削る。]
	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 調味料 [削る。] 2 製造用剤 D－ソルビトール及び<u>トレハロース</u> 3 日持向上剤 (略) 4 <u>pH調整剤</u> <u>乳酸及び乳酸ナトリウム</u> 5 <u>酸味料</u> <u>乳酸及び乳酸ナトリウム</u>
異物	(略)
内容量	内容重量を記載したものにあっては、 <u>酒かす等</u> を除いた重量が表示重量に適合していること。

(わさび漬の規格)

第8条 わさび漬の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
歯切れ及び肉質	(略)
色沢	(略)
調製	(略)
[削る。]	[削る。]

色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調製	うりわた、ひげ根等の除去及び切断したものにあっては切り方が良好であること。
仕上げかすの状態 (仕上げかすを封入したものに限る。)	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない仕上げかすを使用していること。
糖用屈折計示度	35度以上であること。
アルコール分	3.5%以上であること。
塩分	5.0%以下であること。
原 材 料	<u>食品添加物以外の原材料</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 酒かす 3 調味料
	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、D L－アラニン、L－アルギニン、塩化カリウム、グリシン、L－グルタミン酸ナトリウム、D L－トレオニン、L－バリン、D L－メチオニン、L－リシン塩酸塩及びL－ロイシンのうち5種以下</u> 2 製造用剤 D－ソルビトール 3 日持向上剤 カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	酒かす等を除いた重量が表示重量に適合していること。

(わさび漬の規格)

第8条 わさび漬の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調製	葉、ひげ根の除去及び細刻が良好であること。
酒かす等の状態	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない酒かす等を使

アルコール分	(略)	
わさびの割合	(略)	
「 削 る 。」	[削る。]	[削る。]
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 (略) 2 (略) 3 調味料 [削る。] 4 (略) 5 製造用剤 D－ソルビトール、 <u>炭酸カリウム及びトレハロース</u> 6 (略) 7 <u>香辛料抽出物</u>	
異物	(略)	
内容量	(略)	

(らっきょう酢漬けの規格)

第9条 らっきょう酢漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
歯切れ及び肉質	(略)
色沢	(略)

		用していること。
アルコール分		2.5%以上であること。
わさびの割合		内容重量に対するわさびの割合が、35%（根茎のみを用いたものにあつては、20%）以上であること。ただし、葉柄を用いたものにあつては、内容重量に対する根茎の割合が、5%以上であること。
原 材 料	<u>食品添加物以外の原材料</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>わさび</u> 2 <u>酒かす、からし粉、からし油及び粉わさび</u> 3 <u>調味料</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 乳酸及び乳酸ナトリウム 2 酸味料 乳酸及び乳酸ナトリウム 3 調味料 <u>L－アスパラギン酸ナトリウム、D L－アラニン、L－アルギニン、5’－イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、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、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L－酒石酸水素カリウム、L－酒石酸ナトリウム、D L－トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L－バリン、フマル酸一ナトリウム、D L－メチオニン、L－リシン塩酸塩、D L－リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL－ロイシンのうち13種以下</u> 4 香料 5 製造用剤 D－ソルビトール <u>及び炭酸カリウム</u> 6 日持向上剤 カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		第5条の規格の内容量と同じ。

(らっきょう酢漬けの規格)

第9条 らっきょう酢漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。

調製		(略)	調製		表皮、根、葉しょう等の除去及び粒ぞろいが良好であること。
[削る。]		[削る。]	調味液の状態（調味液を封入したものに <u>限る。</u> ）		香味が良好であり、かつ、混濁及びきょう雑物のない調味液を使用していること。
水素イオン濃度		(略)	水素イオン濃度		pH3.8以下であること。
糖用屈折計示度（らっきょう甘酢漬と表示する場合に限る。）		(略)	糖用屈折計示度（らっきょう甘酢漬と表示する場合に限る。）		20度以上であること。
らっきょうの配合割合		(略)	らっきょうの配合割合		固形物に占めるらっきょうの割合が、重量で90%を超えること。
「 削 る 。」	[削る。]	[削る。]	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 らっきょう 2 醸造酢及び梅酢 3 調味料 4 香辛料
	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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース、 <u>ステビア抽出物及びネオテームのうち3種以下</u> 2 (略) 3 (略) 4 (略) 5 酸味料 [削る。] 6 調味料 [削る。]		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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース <u>及びステビア抽出物のうち3種以下</u> 2 着色料 アカキャベツ色素、アカダイコン色素、ビートレッド及びムラサキイモ色素のうち3種以下 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のうち1種 4 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 5 酸味料 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下</u> 6 調味料 <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、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、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-</u>

	7 製造用剤 D-ソルビトール、炭酸カリウム、<u>硫酸アルミニウムカリウム及びト レハロース</u> 8 (略) 9 <u>香辛料抽出物</u>
異物	(略)
内容量	(略)

(しょうが酢漬けの規格)

第10条 しょうが酢漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
歯切れ及び肉質	(略)
色沢	(略)
調製	根、葉しょう等の除去及び薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあつては切り方が良好であること。
〔削る。〕	〔削る。〕
水素イオン濃度	(略)
糖用屈折計示度（しょうが甘酢漬と表示する場合に限る。）	(略)
しょうがの配合割合	(略)
「削る。」	〔削る。〕
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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、 α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース、 <u>ステビア抽出物及びネオテーム</u> のうち3種以下 2 (略)

	<u>トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</u> 7 製造用剤 D-ソルビトール、炭酸カリウム及び<u>硫酸アルミニウムカリウム</u> 8 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

(しょうが酢漬けの規格)

第10条 しょうが酢漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調製	根、葉しょう等の除去が良好であること。
調味液の状態	<u>前条の規格の調味液の状態と同じ。</u>
水素イオン濃度	pH4.0以下であること。ただし、しょうが甘酢漬と表示する場合にあつては、pH3.8以下であること。
糖用屈折計示度（しょうが甘酢漬と表示する場合に限る。）	15度以上であること。
しょうがの配合割合	固形物に占めるしょうがの割合が、重量で90%を超えること。
原材料	<u>食品添加物以外の原材料</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>しょうが</u> 2 <u>醸造酢及び梅酢</u> 3 <u>調味料</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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、 α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下 2 着色料 アカキャベツ色素、アカダイコン色素、ビートレッド、ブドウ果皮色

	3 (略) 4 (略) 5 酸味料 〔削る。〕 6 調味料 〔削る。〕 7 (略) 8 製造用剤 D－ソルビトール、<u>炭酸カリウム及びトレハロース</u> 9 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物<u>及び</u>ホップ抽出物のうち3種以下 10 <u>香辛料抽出物</u>
異物	(略)
内容量	<u>内容重量を記載したものにあっては、調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。</u>

(らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類の規格)

第11条 らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
歯切れ及び肉質	(略)
色沢	(略)

	素、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びムラサキイモ色素のうち3種以下 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のうち1種 4 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、フィチン酸、DL－リンゴ酸及びDL－リンゴ酸ナトリウムのうち1種 5 酸味料 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、氷酢酸、フィチン酸、DL－リンゴ酸及びDL－リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下</u> 6 調味料 <u>L－アスパラギン酸ナトリウム、DL－アラニン、L－アルギニン、5’－イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、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、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L－酒石酸水素カリウム、L－酒石酸ナトリウム、DL－トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L－バリン、フマル酸一ナトリウム、DL－メチオニン、L－リシン塩酸塩、DL－リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL－ロイシンのうち13種以下</u> 7 香料 8 製造用剤 D－ソルビトール<u>及び</u>炭酸カリウム 9 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、<u>ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下</u>
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	<u>前条の規格の内容量と同じ。</u>

(らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類の規格)

第11条 らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。

調製	(略)
[削る。]	[削る。]
水素イオン濃度	(略)
固形物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたものに限る。）	(略)
「 削 る 。」	[削る。]
食品添加物	(略)
異物	(略)
内容量	薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては内容重量が表示重量に、その他のものであって内容重量を記載したものにあっては調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

(梅漬け及び梅干しの規格)

第12条 梅漬け及び梅干しの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
肉質	肉質が良好であること。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調製	病虫害果等の除去及び粒ぞろいが良好であること。
水素イオン濃度	p H3.0（甲州最小等の小梅を漬けたものにあっては、p H3.5）以下であること。
食品添加物	使用していないこと。
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	梅漬けにあっては調味液及びしそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。以下同じ。）を除いた重量、梅干しにあってはしそを除いた重量が表示重量に適合していること。

(調味梅漬け及び調味梅干しの規格)

第13条 調味梅漬け及び調味梅干しの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
肉質	(略)
色沢	(略)

調製	第6条の規格の調製と同じ。
調味液の状態	第9条の規格の調味液の状態と同じ。
水素イオン濃度	p H4.0以下であること。
固形物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたものに限る。）	内容重量に対する固形物の割合が、75%（内容重量が300 g 以下のものにあっては、70%）以上であること。
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 農産物 2 水産物 3 醸造酢及び梅酢 4 調味料 5 香辛料
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	薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては内容重量が表示重量に、その他のものにあっては調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

(梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの規格)

第12条 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
肉質	肉質が良好であること。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。

調製			病虫害果等の除去及び粒ぞろいが良好であること。		
[削る。]			沈殿及び混濁がないこと。		
水素イオン濃度			梅漬け及び梅干しにあってはp H3.0（甲州最小等の小梅を漬けたものにあっては、p H3.5）以下であること、それ以外のものにあってはp H3.8以下であること。		
「削る。」	[削る。]	[削る。]	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 梅及びしそ 2 食塩 3 調味料(梅漬け及び梅干しに使用する場合にあっては、醸造酢に限る。)
	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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース、 <u>ステビア抽出物及びネオテームのうち3種以下</u> 2 着色料 アカキャベツ色素、クチナシ赤色素、シソ色素、ビートレッド、 <u>ベニバナ赤色素及びムラサキイモ色素のうち3種以下</u> 3 糊料 (略) 4 pH調整剤 (略) 5 酸味料 [削る。] 6 調味料 [削る。]		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 甘味料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下 2 着色料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） アカキャベツ色素、クチナシ赤色素、シソ色素、ビートレッド及びムラサキイモ色素のうち3種以下 3 糊料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） キサンタンガム、キトサン及びグァーガムのうち2種以下 4 pH調整剤（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 5 酸味料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち4種以下 6 調味料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、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、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</u>

	7 香料 8 製造用剤 D-ソルビトール、硫酸アルミニウムカリウム、水酸化カルシウム、クエン酸カルシウム、 <u>炭酸カリウム及びトレハロース</u> 9 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物 <u>及び</u> ホップ抽出物のうち3種以下
異物	(略)
内容量	<u>調味梅漬け</u> にあつては調味液及びしそを除いた重量、 <u>調味梅干し</u> にあつてはしそを除いた重量が表示重量に適合していること。ただし、細刻したしそ、かつお削りぶし、 <u>こんぶ</u> 等を用いたものにあつては、これを含めた重量が表示重量に適合していること。

(梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類の規格)
第14条 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
歯切れ及び肉質	(略)
色沢	(略)
調製	<u>第6条の規格の調製と同じ。</u>
[削る。]	[削る。]
塩分	(略)
「削る。」	
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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、 α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース、 <u>ステビア抽出物及びネオテーム</u> のうち3種以下

	7 香料(調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。) 8 製造用剤 D-ソルビトール(調味梅漬け及び調味梅干しに限る。)、硫酸アルミニウムカリウム(梅漬け及び調味梅漬けに限る。)、水酸化カルシウム(梅漬け及び調味梅漬けに限る。)、クエン酸カルシウム(梅漬け及び調味梅漬けに限る。) <u>及び炭酸カリウム(調味梅漬け及び調味梅干しに限る。)</u> 9 日持向上剤(調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。) エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、 <u>ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物</u> のうち3種以下
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	調味液及びしそ(しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。) <u>を除いた重量が表示重量に適合していること。ただし、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものにあつては、これを含めた重量が表示重量に適合していること。</u>

(梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類の規格)
第13条 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調製	<u>形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び細刻、小切り等が良好であること。</u>
調味液の状態(調味液を封入したものに限る。)	<u>香味が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない調味液を使用していること。</u>
塩分	4.2%以下であること。
原材料	<u>食品添加物以外の原材料</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 農産物</u> <u>2 水産物</u> <u>3 食塩</u> <u>4 調味料</u> <u>5 香辛料</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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、 α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース <u>及び</u> ステビア抽出物のうち3種以下

	2 (略)
	3 (略)
	4 (略)
	5 (略)
	6 酸味料 〔削る。〕
	7 調味料 〔削る。〕
	8 (略)
	9 製造用剤 D－ソルビトール、炭酸カリウム、 <u>硫酸アルミニウムカリウム及びト レハロース</u>
	10 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、ト ウガラシ水性抽出物 <u>及び</u> ホップ抽出物のうち3種以下
	<u>11 香辛料抽出物</u>
異物	(略)
内容量	<u>第10条</u> の規格の内容量と同じ。

(農産物みそ漬け類の規格)
第15条 農産物みそ漬け類の規格は、次のとおりとする。

	2 着色料 アカキャベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色 素、シソ色素及びトウガラシ色素のうち3種以下
	3 糊料 キサンタンガム、キトサン及びグァーガムのうち2種以下
	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のうち1種
	5 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク 酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、フィチン酸、フマ ル酸、DL－リンゴ酸及びDL－リンゴ酸ナトリウムのうち1種
	6 酸味料 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク 酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、氷酢酸、フィチン 酸、フマル酸、DL－リンゴ酸及びDL－リンゴ酸ナトリウムのうち4 種以下</u>
	7 調味料 <u>L－アスパラギン酸ナトリウム、DL－アラニン、L－アルギニン、 5’－イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、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、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸 ナトリウム、L－酒石酸水素カリウム、L－酒石酸ナトリウム、DL－ トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L－バリン、フマル酸 一ナトリウム、DL－メチオニン、L－リシン塩酸塩、DL－リンゴ酸 ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL－ロ イシンのうち13種以下</u>
	8 香料
	9 製造用剤 D－ソルビトール、炭酸カリウム <u>及び</u> <u>硫酸アルミニウムカリウム</u>
	10 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、ト ウガラシ水性抽出物、 <u>ホップ抽出物及び</u> <u>ユッカフォーム抽出物</u> のうち3 種以下
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	<u>第9条</u> の規格の内容量と同じ。

(農産物みそ漬け類の規格)
第14条 農産物みそ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
歯切れ及び肉質	(略)
色沢	(略)
調製	<u>第6条の規格の調製と同じ。</u>
[削る。]	[削る。]
<u>糖用屈折計示度</u>	<u>17度以上であること。</u>
農産物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものに限る。）	(略)
「削る。」	[削る。]
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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、 α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース、 <u>ステビア抽出物及びネオテームのうち3種以下</u> 2 (略) 3 (略) 4 (略) 5 酸味料 [削る。]

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調製	<u>形状の不良なもの、ひげ根等の除去及び薄切り、小切り（にんにくのりん片を含む。）等が良好であること。</u>
<u>みそ等の状態（みそ等を封入したものに限る。）</u>	<u>香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のないみそ等を使用していること。</u>
<u>全窒素分</u>	<u>0.3%以上であること。</u>
農産物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものに限る。）	内容重量に対する農産物の割合が、50%以上であること。
原材料	<u>食品添加物以外の原材料</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 みそ 3 調味料 4 香辛料
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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、 α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース <u>及びステビア抽出物のうち3種以下</u> 2 着色料 アカダイコン色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、トウガラシ色素、ベニコウジ色素及びムラサキイモ色素のうち3種以下 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のうち1種 4 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 5 酸味料 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち4種以下</u>

		6 調味料 〔削る。〕 7 製造用剤 D－ソルビトール、 <u>炭酸カリウム及びトレハロース</u> 8 (略) <u>9 香辛料抽出物</u>
異物		(略)
内容量		薄切り又は細刻若しくは小切りしたものの又はにんにくのりん片を主原料としたものにあつては内容重量が表示重量に、その他のものであつて <u>内容重量を記載したもの</u> にあつてはみそ等を除いた重量が表示重量に適合していること。

(農産物こうじ漬け類の規格)
 第16条 農産物こうじ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
香味		(略)	
歯切れ及び肉質		(略)	
色沢		(略)	
調製		(略)	
〔削る。〕		〔削る。〕	
糖用屈折計示度		(略)	
農産物及び水産物の割合		(略)	
「削る。」	〔削る。〕	〔削る。〕	
	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。	

		6 調味料 <u>L－アスパラギン酸ナトリウム、D L－アラニン、L－アルギニン、5’－イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、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、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L－酒石酸水素カリウム、L－酒石酸ナトリウム、D L－トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L－バリン、フマル酸一ナトリウム、D L－メチオニン、L－リシン塩酸塩、D L－リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL－ロイシンのうち13種以下</u> 7 製造用剤 D－ソルビトール <u>及び炭酸カリウム</u> 8 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		薄切り又は細刻若しくは小切りしたものの又はにんにくのりん片を主原料としたものにあつては内容重量が表示重量に、その他のものにあつてはみそ等を除いた重量が表示重量に適合していること。

(農産物こうじ漬け類の規格)
 第15条 農産物こうじ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
香味		第3条の規格の香味と同じ。	
歯切れ及び肉質		第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。	
色沢		第3条の規格の色沢と同じ。	
調製		第4条の規格の調製と同じ。	
こうじ等の状態		香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のないこうじ等を使用していること。	
糖用屈折計示度		15度以上であること。	
農産物及び水産物の割合		内容重量に対する農産物及び水産物の割合が、70%以上であること。	
原材料	<u>食品添加物以外の原材料</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 農産物</u> <u>2 米こうじ及び米</u> <u>3 ぶり、さけ、にしん及びこんぶ</u> <u>4 調味料</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 甘味料 カンゾウ抽出物、<u>αーグルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア</u>、<u>ステビア抽出物及びネオテーム</u>のうち3種以下 2 (略) 3 (略) 4 (略) 5 酸味料 [削る。] 6 調味料 [削る。] 7 製造用剤 Dーソルビトール、<u>炭酸カリウム及びトレハロース</u> 8 (略) <u>9 香辛料抽出物</u>
異物	(略)
内容量	<u>第10条</u> の規格の内容量と同じ。

(はくさいキムチの規格)

第17条 はくさいキムチの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	<u>第3条</u> の規格の香味と同じ。

	1 甘味料 カンゾウ抽出物、<u>αーグルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア</u>及<u>びステビア抽出物</u>のうち2種以下 2 糊料 キサンタンガム、グァーガム及びタマリンドシードガムのうち2種以下 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のうち1種 4 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、D Lーリンゴ酸及びD Lーリンゴ酸ナトリウムのうち1種 5 酸味料 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、D Lーリンゴ酸及びD Lーリンゴ酸ナトリウムのうち5種以下</u> 6 調味料 <u>Lーアスパラギン酸ナトリウム、D Lーアラニン、Lーアルギニン、5´ーイノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、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、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、Lー酒石酸水素カリウム、Lー酒石酸ナトリウム、D Lートレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、Lーバリン、フマル酸一ナトリウム、D Lーメチオニン、Lーリシン塩酸塩、D Lーリンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びLーロイシンのうち13種以下</u> 7 製造用剤 Dーソルビトール<u>及び炭酸カリウム</u> 8 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	<u>第9条</u> の規格の内容量と同じ。

(はくさいキムチの規格)

第16条 はくさいキムチの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	<u>適度な辛み及び塩味を有していること。発酵が進んだものにあつては、適</u>

					度な酸味を有していること。
歯切れ及び肉質		第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。	歯切れ及び肉質		適度な硬さ、良好な歯切れ感及び肉質を有していること。
色沢		第3条の規格の色沢と同じ。	色沢		赤とうがらし粉固有の良好な赤味色を有していること。
調製		第4条の規格の調製と同じ。	調製		形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び細刻、小切り等が良好であること。
塩分		(略)	塩分		1.0%以上4.0%以下であること。
総酸度		1%以下であること。	総酸度		1.0%以下であること。
固形物の割合		内容重量に対する固形物の割合が、80%以上であること。			
「 削 る 。」	[削る。]	[削る。]	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 <u>はくさい</u> 2 <u>赤とうがらし粉その他の香辛料</u> 3 <u>にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類及びだいこん</u> 4 <u>食塩、みそその他の発酵調味料及びアミノ酸液</u> 5 <u>ごま、ナッツ類その他1及び3に掲げるもの以外の農産物</u> 6 <u>砂糖類</u> 7 <u>水産物及び塩辛類その他の水産加工品（水産物の濃縮抽出物にあっては、塩辛類と併用する場合に限る。）</u> 8 <u>もち米粉及び小麦粉</u> 9 <u>果実飲料</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 (略) 2 (略) 3 酸味料 [削る。] 4 調味料 [削る。] 5 (略) 6 製造用剤		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 着色料 トウガラシ色素 2 糊料 カラギナン、キサンタンガム及びグァーガムのうち2種以下 3 酸味料 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち8種以下</u> 4 調味料 <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、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、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、L-バリン、L-ヒスチジン塩酸塩、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、5'-リボスクレオチド二ナトリウム、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</u> 5 香料（天然香料に限る。） 6 製造用剤

	D－ソルビトール、 <u>炭酸カリウム及びトレハロース</u>
異物	(略)
内容量	<u>主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの及びこれら以外のもので内容重量を記載したものにあっては、内容重量が表示重量に適合していること。</u>

(はくさいキムチ以外の農産物キムチの規格)

第18条 はくさいキムチ以外の農産物キムチの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調製	第3条の規格の調製と同じ。
塩分	第3条の規格の塩分と同じ。
総酸度	1%以下であること。
固形物の割合（主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたものに限る。）	(略)
「 削 る 。」	[削る。]
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 (略) 2 (略) 3 (略) 4 酸味料 [削る。] 5 調味料

	D－ソルビトール及び炭酸カリウム
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	<u>第9条の規格の内容量と同じ。</u>

(はくさいキムチ以外の農産物キムチの規格)

第17条 はくさいキムチ以外の農産物キムチの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第16条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第16条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色沢	第16条の規格の色沢と同じ。
調製	第16条の規格の調製と同じ。
塩分	第16条の規格の塩分と同じ。
総酸度	1.2%以下であること。
固形物の割合（主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたものに限る。）	内容重量に対する固形物の割合（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）が、75%（内容重量が300g以下のものにあっては、70%）以上であること。
原 材 料	<u>食品添加物以外の原材料</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 赤とうがらし粉その他の香辛料 3 調味料 4 水産物及び塩辛類その他の水産加工品 5 米粉及び小麦粉 6 食用植物油脂 7 果実飲料
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 着色料 クチナシ黄色素、トウガラシ色素及びベニバナ黄色素 2 糊料 カラギナン、キサンタンガム及びグァーガムのうち2種以下 3 酸化防止剤 L－アスコルビン酸、L－アスコルビン酸ナトリウム及びDL－α－トコフェロール 4 酸味料 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、DL－リンゴ酸及びDL－リンゴ酸ナトリウムのうち8種以下</u> 5 調味料

	[削る。] 6 (略) 7 製造用剤 D-ソルビトール、<u>炭酸カリウム及びトレハロース</u> 8 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物<u>及び</u>ホップ抽出物のうち3種以下 9 <u>香辛料抽出物</u>
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）にあつては内容重量が表示重量に、その他のもの <u>であつて内容重量を記載したもの</u> にあつては調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

(測定方法)

第19条 第3条から前条までの規格における糖用屈折計示度、アルコール分、塩分、水素イオン濃度及び総酸度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
糖 用 屈 折 計 示 度	漬けた原材料を細刻し、均質化したもの（農産物ぬか漬け類、農産物みそ漬け類及び農産物こうじ漬け類のうち、薄切り、細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を漬けたものにあつては、ぬか類等、みそ等及びこうじ等を含んだものを細刻し、均質化したもの）の圧搾液汁について糖用屈折計を用いて20℃における屈折計示度を測定する。
[削る。]	[削る。]
ア ル コ ー ル 分	<u>漬けた原材料を細刻し、均質化したもの（わさび漬けにあつては、酒かす等を含んだものを細刻し、均質化したもの）</u> 5 g を量りとり、これに炭酸カルシウム約 1 g と水100ml を加えて、留液100ml弱を得るまで水蒸気蒸留し、水を加えて100mlとする。これから 2 ml をとり、0.03mol/L 重クロム

	<u>L-アスパラギン酸ナトリウム、D-L-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、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、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、D-L-トレオニン、乳酸カルシウム、L-バリン、L-ヒスチジン塩酸塩、フマル酸一ナトリウム、D-L-メチオニン、L-リシン塩酸塩、5'-リボスクレオチド二ナトリウム、D-L-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13 種以下</u> 6 香料（天然香料に限る。） 7 製造用剤 D-ソルビトール<u>及び</u>炭酸カリウム 8 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、<u>ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物</u>のうち3種以下
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）にあつては内容重量が表示重量に、その他のものにあつては調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

(測定方法)

第18条 第3条から前条までの規格における糖用屈折計示度、全窒素分、アルコール分、塩分、水素イオン濃度及び総酸度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
糖 用 屈 折 計 示 度	漬けた原材料を細切りし均一としたもの（農産物ぬか漬け類、 <u>農産物かす漬け類、農産物みそ漬け類及び農産物こうじ漬け類のうち、薄切り、細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を漬けたものにあつては、ぬか類等、酒かす等、みそ等及びこうじ等を含んだものを細切りし均一としたもの（以下「試料」という。）</u> の圧搾液汁について糖用屈折計を用いて20℃における屈折計示度を測定する。
全 窒 素 分	<u>試料 5 g を量りとり、これに分解促進剤 5 g 及び濃硫酸20mlを加えて加熱分解する。この分解液をアルカリ性とした後、窒素定量装置により蒸留し、滴定して全窒素量を求め、試料重量に対する百分比を全窒素分とする。</u>
ア ル コ ー ル 分	<u>試料 5 g を量りとり、これに炭酸カルシウム約 1 g と水100mlを加えて、留液100ml弱を得るまで水蒸気蒸留し、水を加えて100mlとする。これから 2 ml をとり、0.03mol/L 重クロム酸カリウム液10mlと濃硫酸10mlを加え、1 時間放置して反応を完結させた後、水を加えて希釈し、10%ヨウ化カリ</u>

		酸カリウム液10mlと濃硫酸10mlを加え、1時間放置して反応を完結させた後、水を加えて希釈し、10%ヨウ化カリウム溶液を加えて遊離するヨウ素を速やかに0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウムで滴定し、アルコール量を求め、試料重量に対する百分比をアルコール分とする。			ウム溶液を加えて遊離するヨウ素を速やかに0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウムで滴定し、アルコール量を求め、試料重量に対する百分比をアルコール分とする。
塩	分	<u>電位差滴定法又はモール法により測定する。</u> <u>1 試料溶液の調製</u> <u>漬けた原材料（農産物赤とうがらし漬け類にあつては漬け原材料を含んだもの）をミキサー等で粉砕するか又は包丁等で1mm角程度まで細刻し、均質化したもの5gをホモジナイザー用のカップに1mgの桁まで量りとり、水50mlを加えてホモジナイザーを用いて10,000回転/分で3分間ホモジナイズする。カップ内のものを100ml容全量フラスコに洗い込み、水で定容してよく混合した後、ろ紙を用いてろ過したろ液を試料溶液とする。</u> <u>2 測定の手順</u> <u>(1) 電位差滴定法</u> <u>試料溶液10mlを全量ピペットを用いてビーカーにとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、硝酸（1+1）（水に等容量の硝酸を加えたもの）1ml及び1%ツィーン20溶液（ツィーン20を1g量りとり、メスシリンダーで水100mlを加えて混合したもの）1mlを加え、これを電位差滴定装置に装着する。かき混ぜながら0.05mol/L硝酸銀溶液で滴定し、滴定装置の操作に従い終点を検出する。空試験については、試料溶液の代わりに水を用いて同様に滴定する。なお、空試験において、終点が検出されない場合は、その滴定値は0mlとする。</u> <u>(2) モール法</u> <u>試料溶液10mlを全量ピペットを用いて磁器蒸発皿又は三角フラスコにとり、指示薬として2%クロム酸カリウム溶液を1ml加え、0.05mol/L硝酸銀溶液で10ml容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色がわずかに赤褐色になる点を終点とする。空試験については、試料溶液の代わりに水10mlを用いて同様に滴定する。なお、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0mlとする。</u> <u>3 計算</u> $\text{塩分 (\%)} = \frac{\{(T - B)/1000\} \times A \times F \times M \times (100/10)}{W} \times 100$ <u>T：試験溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積（ml）</u> <u>B：空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積（ml）</u> <u>A：滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度（mol/L）</u> <u>F：硝酸銀溶液のファクター</u> <u>M：58.44（塩化ナトリウムの式量）</u>	塩	分	<u>試料5gを量りとり、これに水約20mlを加えてホモジナイズし、水を加えて100mlとする。よく混合し均一にした後、ろ過し、ろ液10mlをとり、2%クロム酸カリウム指示薬を加え、0.1mol/L硝酸銀溶液で滴定し、食塩分を求め、試料重量に対する百分比を塩分とする。</u>

	<u>W：試料採取量（g）</u> <u>注1：試験に用いる水は、イオン交換法によつて精製したもの又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によつて精製したもので、日本工業規格K8008（1992）に規定するA2以上の品質を有するものとする。</u> <u>注2：試験に用いる試薬及び試液は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。試験に用いるろ紙は日本工業規格P3801（1995）に規定する定量分析用5種Aに該当するものとする。</u> <u>注3：試験に用いる全量ピペット及びビュレットは、日本工業規格R3505（1994）に規定するクラスA又は同等以上のもの、全量フラスコはクラスBまたは同等以上のものとする。</u> <u>注4：電位差滴定装置は20mlのビュレット容量を持つものとする。電極は、塩化物測定に適した指示電極（銀電極等）及び参照電極、又はこれらの複合型電極を用いる。</u>		
水素イオン濃度	漬けた原材料を細刻し、均質化したものを圧搾したもの又は圧搾液汁について、ガラス電極水素イオン濃度測定装置（以下「pH計」という。）を用いて測定する。	水素イオン濃度	試料を圧搾したもの又は圧搾液汁について、ガラス電極水素イオン濃度測定装置を用いて測定する。
総酸度	<u>1 試料溶液の調製</u> <u>漬けた原材料及び漬け原材料をミキサー等で粉砕するか又は包丁等で1mm角程度まで細刻し、均質化したもの5gをホモジナイザー用のカップに1mgの桁まで量りとり、水50mlを加えてホモジナイザーを用いて10,000回転／分で3分間ホモジナイズする。カップ内のものを100ml容全量フラスコに洗い込み、水で定容してよく混合した後、ろ紙を用いてろ過したろ液を試料溶液とする。</u> <u>2 測定の手順</u> <u>(1) 指示薬を用いる場合</u> <u>試料溶液10mlを全量ピペットを用いて三角フラスコにとり、水10ml及び指示薬としてフェノールフタレイン溶液を2～3滴加え、0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液で10ml容ビュレットを用いて滴定する。液が薄い紅色になり、これが30秒間続いた点を終点とする。空試験については、試料溶液の代わりに水10mlを用いて同様に滴定する。</u> <u>(2) pH計を用いる場合</u> <u>ア 手滴定</u> <u>試料溶液10mlを全量ピペットを用いてビーカーにとり、pH計のガラス電極が浸る高さまで水を加えた後、かき混ぜながら0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液で10ml容ビュレットを用いて滴定する。終点はpH8.1±0.1とし、その範囲内のpH値が30秒以上持続することを確認する。空試験については、試料溶液の代わりに水10mlを用いて同様に滴定する。</u> <u>イ 自動滴定</u>	総酸度	<u>試料5gを量りとり、これに水約20mlを加えてホモジナイズし、水を加えて100mlとする。よく混合し均一にした後、ろ過し、ろ液10mlをとり、0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定し、乳酸として算出して得た値の試料溶液に対する百分比を総酸度とする。</u>

自動滴定装置の操作方法に従い、pH8.1が終点となるように設定する。試料溶液10mlを全量ピペットを用いてビーカーにとり、pH計のガラス電極が浸る高さまで水を加えた後、かき混ぜながら0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。空試験については、試料溶液の代わりに水10mlを用いて同様に滴定する。

3 計算

乳酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を総酸度とする。

$$\text{総酸度 (\%)} = \frac{\{(T - B)/1000\} \times A \times F \times M \times (100/10)}{W} \times 100$$

T：試験溶液の滴定に要した水酸化ナトリウム溶液の体積 (ml)

B：空試験の滴定に要した水酸化ナトリウム溶液の体積 (ml)

A：滴定に用いた水酸化ナトリウム溶液の濃度 (mol/L)

F：水酸化ナトリウム溶液のファクター

M：90.08 (乳酸の分子量)

W：試料採取量 (g)

注1：試験に用いる水は、イオン交換法によって精製したもの又は逆浸透法、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もので、日本工業規格K8008 (1992) に規定するA2以上の品質を有するものとする。

注2：試験に用いる試薬及び試液は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。試験に用いるろ紙は日本工業規格P3801 (1995) に規定する定量分析用5種Aに該当するものとする。

注3：試験に用いる全量ピペット及びビュレットは、日本工業規格R 3505 に規定するクラスA又は同等以上のもの、全量フラスコはクラスB又は同等以上のものとする。

注4：自動滴定装置は20mlのビュレット容量を持つものとする。

注5：電極は日本工業規格Z8805 (1978) に規定するpH測定用ガラス電極及び比較電極、又はこれらの複合型電極を用いる。

注6：空試験の滴定で1滴で明らかに終点を越える色を呈したとき又は終点を越えるpH値を示したときは、その滴定値は0mlとする。

注7：試験に用いるpH計は、pH標準液を用いてpH 8.1 を挟む2点以上で校正を行う。

注8：pH計を用いる滴定の場合、終点判断の目安として試験液にフェノールフタレイン指示薬を加えてもよい。