

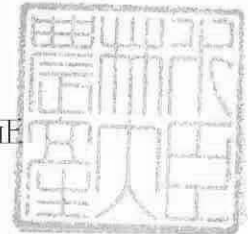
日本農林規格の改正について

「ドレッシング」

平成25年8月28日

農林物資規格調査会 殿

農林水産大臣 林 芳正



日本農林規格の制定等について（諮問）

下記1に掲げる日本農林規格の制定、下記2から5までに掲げる日本農林規格の改正並びに下記6及び7に掲げる日本農林規格の確認を行う必要があるので、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7条第5項（同法第9条において準用する場合を含む。）の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記

- 1 直交集成板の日本農林規格
- 2 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）
- ③ ドレッシングの日本農林規格（昭和50年10月4日農林省告示第955号）
- 4 醸造酢の日本農林規格（昭和54年6月8日農林水産省告示第801号）
- 5 合板の日本農林規格（平成15年2月27日農林水産省告示第233号）
- 6 生産情報公表牛肉の日本農林規格（平成15年10月31日農林水産省告示第1794号）
- 7 生産情報公表豚肉の日本農林規格（平成16年6月25日農林水産省告示第1219号）

ドレッシングの日本農林規格の見直しについて（案）

平成 25 年 9 月 4 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 規格の制定・見直しの基準」（平成 24 年 2 月 24 日農林物資規格調査会決定）に基づき、ドレッシングの日本農林規格（昭和 50 年 10 月 4 日農林省告示第 955 号）について、標準規格の性格を有するものとして所要の見直しを行う。

2 内容

ドレッシングの日本農林規格について、現在の製造・流通の実情等を踏まえ、

- （1）異物の規定を削除する
- （2）食品添加物の使用が必要かつ最小限であることを消費者に伝える規定にする
- （3）水分及び油脂含有率の測定方法を詳細に規定する

等の改正を行う。

ドレッシングの日本農林規格に係る規格調査の概要

1 品質の現況

(1) 製品の流通実態

ドレッシングは、食用植物油脂（香味食用油を除く）と食酢又はかんきつ類の果汁を必須原料として、食塩、砂糖類、香辛料などを加えて混合したものであり、大きくは、水中油滴型に乳化した半固体状ドレッシング及び乳化液状ドレッシングと、分離液状のまま仕上げた分離液状ドレッシングに分類される。そのうち、半固体状ドレッシングについては、使用した原材料の種類及び食用植物油脂の含有量によって、マヨネーズ、サラダクリーミードレッシング、その他の半個体状ドレッシングに分類される。

最近では、消費者の多様化する嗜好に合わせ、食用植物油脂の使用量を減らしてカロリーを削減したもの、植物性ステロールを配合し、血中コレステロールを下げる効果をうたったもの等が流通している。

(2) J A S 規格の基準

J A S 規格では、色沢、香味等を規定した「性状」、水分と油脂分のバランスを規定した「水分」及び「油脂含有率」等が規定されている。また、半固体状ドレッシングと乳化液状ドレッシングは粘度の違いにより定義が定められている。

表1 ドレッシングの主な品質項目

規格名	水分	油脂含有率
マヨネーズ	30%以下	65%以上
サラダクリーミードレッシング	85%以下	10%以上 50%未満
マヨネーズ、サラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシング	85%以下	10%以上
乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシング	85%以下	10%以上

(3) 品質の実態

J A S 格付品（以下「J A S 品」という。）及び J A S 格付品以外のもの（以

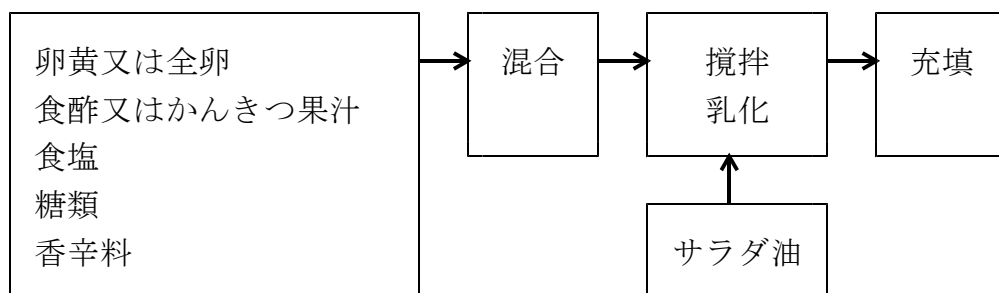
下「非 J A S 品」という。) について、J A S 規格で定める水分、油脂含有率、粘度及び異物について調査を行った。その結果、非 J A S 品の分離液状ドレッシング 1 件において、油脂含有率の基準値を下回っていた。

2 生産の現況

(1) 生産の状況

① 生産方法

ドレッシングの J A S 規格のうち最も格付数量が多いマヨネーズの一般的な製造方法は以下のとおり。



(「マヨネーズ・ドレッシングの知識」より)

② 生産量

平成23年度の生産数量は、ドレッシング（ドレッシングタイプ調味料を除く。）で366,757トンであり、平成19年度に比べて7,785トンの減少であった。生産数量の約55%がマヨネーズとなっており、ここ数年は横ばい傾向にある。

表2 生産数量の推移（平成19年～平成23年）

(単位：トン)

	H19年 (A)	H20年	H21年	H22年	H23年 (B)	増減 (B)－(A)
ドレッシング	374,542	363,141	363,419	364,749	366,757	－7,785
マヨネーズ	212,408	208,997	208,243	204,344	207,177	－5,231
マヨネーズ 以外	162,134	154,144	155,176	160,405	159,580	－2,554

※ 生産数量：全国マヨネーズ・ドレッシング類協会調べ（暦年集計）

(2) 格付の状況

平成23年度の格付数量は、ドレッシング全体で161,052トンであり、平成19年度と比べると11,727トン減少している。格付数量の約80%がマヨネーズであるが、マヨネーズについては減少、マヨネーズ以外については増加している。

これは、生産数量の減少に伴いマヨネーズの格付数量が減少する一方、マヨネーズの食用植物油脂の使用量を減らしてカロリーを削減したハーフやライトなどと呼ばれているサラダクリーミードレッシングの増加により、マヨネーズ以外のドレッシングの増加につながっていると考えられる。

過去5年間のドレッシング全体の格付率は、約45%で推移しており大きな変動はない。また、マヨネーズは約65%、マヨネーズ以外は約20%で推移しており大きな変動はない。

ドレッシングの認定製造業者数は平成24年3月現在19者であり、平成19年度と比べると3者減少している。また、認定製造業者の全てがJAS格付を実施していた（平成23年度）。

表3 格付数量の推移（平成19年度～平成23年度）

（単位：トン）

	H19年度 (A)	H20年度	H21年度	H22年度	H23年度 (B)	増減 (B)－(A)
ドレッシング	172,779	168,344	172,501	168,607	161,052	-11,727
マヨネーズ	143,650	138,665	142,525	135,610	130,981	-12,669
マヨネーズ 以外	29,129	29,679	29,976	32,997	30,071	942
特記事項	・ 格付数量が多い上位5者で全格付数量の約80%を占めている。 ・ 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングについては、比重1でℓからトンに換算。					

※ 格付数量：農林水産省（消費・安全局表示・規格課）調べ（年度集計）

表 4 格付率及び認定製造業者数の推移（平成19年度～平成23年度）

		H19年度 (A)	H20年度	H21年度	H22年度	H23年度 (B)	増減 (B)－(A)
格 付 率 (%)	ドレッシング	46.1	46.4	47.5	46.2	43.9	-2.2
	マヨネーズ	67.6	66.3	68.4	66.4	63.2	-4.4
	マヨネーズ 以外	18.0	19.3	19.3	20.6	18.8	0.8
認定製造業者数 (者)		22	22	20	19	19	-3

※ 格付率（％）：格付数量／生産数量×100

※ 認定製造業者数：一般財団法人日本食品分析センター調べ（年度集計）

（３）規格の利用状況

製造事業者28社（業界団体等に所属している社等）のうち、9社（認定製造業者として延べ19者）が認定の取得を行っていた（平成23年度）。認定の取得の主な理由は、消費者からの要望に応えるため、消費者等への訴求効果を期待する等の理由であった。

J A S 規格は、一部の製造業者で社内基準や取引の中で活用されていた。取引先から J A S 規格同等品又は一部の J A S 規格の基準を満たすことが要求されている、社内の製造又は品質管理の基準に引用している等の理由からであった。

3 取引の状況

ドレッシングは、販売金額ベースでその約60％が家庭用製品、約40％が業務用製品となっている（日刊経済通信社調べ）。

家庭用製品は、卸売業者を通じてスーパーやコンビニエンスストア等の小売業者へ販売され、業務用製品も、主に卸売業者を通じてレストランやホテル等の外食業者及びパン、総菜等の製造業者等に販売されている。

4 使用又は消費の現況

（１）使用又は消費の状況

家庭用製品は、サラダ・お好み焼き等の味付けやポテトサラダ等の調理用として使用されている。業務用製品は、外食業者でのポテトサラダ・コール

スロー等の調理用として使用されるほか、パン・総菜等の製造業者に加工食品の原材料として使用されている。

平成23年のドレッシングの1世帯あたり年間支出金額は、3,116円で、平成7年の2,682円に比べて約1.2倍になっている（家計調査年報（総務省統計局）による）。

（2）規格の利用状況

家庭用製品においてマヨネーズの格付率は約90%、マヨネーズ以外のドレッシングの格付率は約30%となっており、消費者がJAS品を選択できる状況にある。

業務用製品については、学校給食用において、使用できる食品の基準としてJAS規格を引用している例が、一部の自治体で見られる。

5 将来の見通し

ドレッシングの生産数量は横ばい傾向であり、JAS格付数量も横ばいで推移している。今後ともドレッシング全体の生産数量及びJAS格付率については大幅な増減はないものと見込まれる。また、認定製造業者数についても、ここ数年ほとんど変化がないことから同様の推移が見込まれる。

6 国際的な規格の動向

ドレッシングに関するCODEX規格等の国際的な規格は制定されていない。

7 その他

- （1）登録認定機関から「水分」及び「油脂含有率」の測定方法の見直しの要望があった。
- （2）ドレッシングの業界団体として、「全国マヨネーズ・ドレッシング類協会」（会員10社）がある（平成25年2月現在）。

ドレッシングの日本農林規格の改正案の概要

1 規格の位置付け

ドレッシングの日本農林規格は、製造業者等が消費者に品質を保証するための基準として利用されているほか、ドレッシングを製造する際の基準として、また、業者間の取引基準として利用され、使用の合理化及び取引の単純公正化に資するものであることから、「標準規格」と位置付けられる。

2 改正案の概要

(1) 「異物」の削除（第3条から第6条まで）

「異物」は、遵守義務のある食品衛生法で担保されるため。

(2) 「食品添加物」の改正（第3条から第6条まで）

食品添加物の使用が必要かつ最小限であることをコーデックス委員会が定めた「食品添加物の使用に関する一般原則」3.2及び3.3を引用して規定するとともに、当該情報を消費者に伝達する規定に変更。

(3) 「水分」及び「油脂含有率」の測定方法の改正（第7条）

① 「水分」の改正

「水分」の測定方法を詳細に規定。

② 「油脂含有率」の改正

「油脂含有率」の測定方法を詳細に規定。

改 正 案			現 行
(適用の範囲) 第 1 条 (略)			(適用の範囲) 第 1 条 この規格は、ドレッシングに適用する。
(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。			(定義) 第 2 条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。
用 語	定 義	用 語	定 義
ド レ ッ シ ン グ	(略)	ド レ ッ シ ン グ	次に掲げるものをいう。 1 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化解状の調味料、又は分離液状の調味料であつて、主としてサラダに使用するもの 2 1 にピクルスの細片等を加えたもの
半固体状ドレッシング	(略)	半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が 30Pa・s 以上のものをいう。
乳化解状ドレッシング	(略)	乳化解状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化解状のものであつて、粘度が 30Pa・s 未満のものをいう。
分離液状ドレッシング	(略)	分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。
マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん臼加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであつて、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が 65 % 以上のものをいう。	マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん臼加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 、香辛料、調味料（アミノ酸等）及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであつて、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が 65 % 以上のものをいう。
サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たん臼加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであつて、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が 10 % 以上 50 % 未満のものをいう。	サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たん臼加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであつて、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が 10 % 以上 50 % 未満のものをいう。
(マヨネーズの規格) 第 3 条 マヨネーズの規格は、次のとおりとする。			(マヨネーズの規格) 第 3 条 マヨネーズの規格は、次のとおりとする。
区 分	基 準	区 分	基 準

性	状	(略)
水	分	(略)
油	脂 含 有 率	(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を使用していないこと。 1 ～ 6 (略)
		7 蜂蜜
		8 (略)
食 品 添 加 物		1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格 (CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006) 3.2 の規定に適合するものであつて、かつ、その使用条件は同規格 3.3 の規定に適合していること。
		2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。
		3 1 の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあつては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法
内 容 量	(略)	

(サラダクリーミードレッシングの規格)

第4条 サラダクリーミードレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(略)
水 分	(略)
油 脂 含 有 率	(略)

性 状	1 鮮明な色沢を有すること。 2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。 3 異味異臭がないこと。
水 分	30 %以下であること。
油 脂 含 有 率	65 %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を使用していないこと。 1 食用植物油脂 2 醸造酢及びかんきつ類の果汁 3 卵黄及び卵白 4 たん加水分解物 5 食塩 6 砂糖類 7 はちみつ 8 香辛料
	食品添加物
異 内 容 量	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料 5' - ーイノシン酸二ナトリウム、5' - グアニル酸二ナトリウム、L - グルタミン酸ナトリウム、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 2 香辛料抽出物
	物 量
	混入していないこと。 表示重量に適合していること。

(サラダクリーミードレッシングの規格)

第4条 サラダクリーミードレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 鮮明な色沢を有すること。 2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。 3 異味異臭がないこと。
水 分	85 %以下であること。
油 脂 含 有 率	10 %以上 50 %未満であること。

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を使用していないこと。 1 ～ 6 (略) 7 <u>蜂蜜</u> 8 ・ 9 (略)
	食 品 添 加 物	<u>前条の規格の食品添加物と同じ。</u>
内 容 量	容 量	(略)

(マヨネーズ及びサラダクリーマードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格)
 第5条 マヨネーズ及びサラダクリーマードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(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を使用していないこと。 1 食用植物油脂 2 醸造酢及びかんきつ類の果汁 3 卵黄及び卵白 4 たん白加水分解物 5 食塩 6 砂糖類 7 <u>はちみつ</u> 8 でん粉 9 香辛料
	食 品 添 加 物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 <u>調味料</u> 5' <u>－イノシン酸二ナトリウム、5'－グアニル酸二ナトリウム、L－グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5'－リボスクレオチド二ナトリウム</u> 2 <u>酸味料</u> <u>クエン酸</u> 3 <u>乳化剤</u> <u>酵素処理レシチン、酵素分解レシチン、植物レシチン、分別レシチン及び卵黄レシチン</u> 4 <u>着色料</u> <u>ニンジンカロテン、トウガラシ色素及びバーム油カロテン</u> 5 <u>糊料</u> <u>カラギナン、キサンタンガム、グァーガム、タマリンドシードガム及びペクチン</u> 6 <u>香辛料抽出物</u> 7 <u>加工でん粉</u> <u>アセチル化アジピン酸架橋デンブレン、アセチル化リン酸架橋デンブレン、アセチル化酸化デンブレン、オクテニルコハク酸デンブレンナトリウム、酢酸デンブレン、酸化デンブレン、ヒドロキシプロピルデンブレン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンブレン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンブレン、リン酸化デンブレン及びリン酸架橋デンブレン</u> <u>混入していないこと。</u> 表示重量に適合していること。
異 内 容 量	物 容 量	

(マヨネーズ及びサラダクリーマードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格)
 第5条 マヨネーズ及びサラダクリーマードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 鮮明な色沢を有すること。

水	分	(略)
油	脂 含 有 率	(略)
原 材 料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食 品 添 加 物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
内	容 量	(略)

(乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格)

第6条 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

水	分	2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。
		3 異味異臭がないこと。
油	脂 含 有 率	85 %以下であること。
		10 %以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	油脂及び食酢にあつては、次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。
		1 油脂 食用植物油脂 2 食酢 醸造酢 食 品 添 加 物 次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 <u>調味料</u> 5' -イノシン酸二ナトリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、L- -グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5' -リボスク レオチド二ナトリウム 2 <u>酸味料</u> クエン酸 3 <u>乳化剤</u> 酵素処理レシチン、酵素分解レシチン、植物レシチン、分別レシチン 及び卵黄レシチン 4 <u>着色料</u> ニンジンカロテン、トウガラシ色素及びバーム油カロテン 5 <u>糊料</u> カラギナン、キサンタンガム、グアーガム、タマリンドシードガム及 びペクチン 6 <u>酸化防止剤</u> ミックストコフェロール及びL-アスコルビン酸 7 <u>香辛料抽出物</u> 8 <u>香料</u> 9 <u>加工でん粉</u> アセチル化アジピン酸架橋デンブレン、アセチル化リン酸架橋デンブレン、 アセチル化酸化デンブレン、オクテニルコハク酸デンブレンナトリウム、酢 酸デンブレン、酸化デンブレン、ヒドロキシプロピルデンブレン、ヒドロキシ プロピル化リン酸架橋デンブレン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デン ブレン、リン酸化デンブレン及びリン酸架橋デンブレン 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。

(乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格)

第6条 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
性	状	(略)	
水	分	(略)	
油	脂 含 有 率	(略)	
原	食品添加物以外	前条の規格の原材料と同じ。	
材	の原材料		
料	食 品 添 加 物		
内	容 量	(略)	

(測定方法)

第7条 前4条の規格における水分及び油脂含有率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 (1) 固形物を含まないドレッシング ア 半固体状ドレッシング及び乳化液状ドレッシング容器にできるだけ全量を移し、混合したものを調製試料とする。ただし、乳化液状ドレッシングにあつては、ブレンダーを使用して混合する。 イ 分離液状ドレッシング 試料の全量に対して約0.2％～0.3％（質量分率）となるように製品容器内にポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノオレート（以下、「ポリソルベート 80」という。）を正確に加えてよく振り混ぜて乳化させ、ブレンダーにできるだけ全量を移して混合したものを調製試料とする。3(2)で調製による試料の水分値変化を補正するため、製品の内容容重量及び添加したポリソルベート 80 の重量を正確に測定する。 (2) 固形物を含むドレッシング (1)の調製の際にブレンダーで固形物を可能な限り粉砕したものを調製試料とする。 2 測定 (1) あらかじめ105℃に設定した定温乾燥器（105℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもの。以下「乾燥器」という。）にけいそう土（炭酸ナトリウムを添加して焼成してあるもの）約5g及びガラス棒を入れたガラス製容器（100ml 容ガラスビーカー、直径 60mm 高さ 70mm の筒型はかり瓶又はこれと同等のもの。）（以下「乾燥容器」

区	分	基	準
性	状	1 鮮明な色沢を有すること。 2 乳化液状ドレッシングにあつては、香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有し、分離液状ドレッシングにあつては、香味及び分離の状態が良好であること。 3 異味異臭がないこと。	
水	分	85％以下であること。	
油	脂 含 有 率	10％以上であること。	
原	食品添加物以外	マヨネーズ及びサラダクリーミーードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格の原材料と同じ。	
材	の原材料		
料	食 品 添 加 物		
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。	

(測定方法)

第7条 前4条の規格における水分及び油脂含有率の測定方法は次のとおりとする。

事	項	測 定 方 法
水	分	1 プラスチックフィルム袋（高密度ポリエチレン製で耐熱温度が105℃以上であり、大きさと約80mm×130mm、厚さ約0.05mmのものにケイソウ土約3g入れたもの）を定温乾燥器（105℃±2℃以内の温度制御が可能なもので、あらかじめ105℃に加熱しておいたもの。以下同じ。）で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する。これに試料約3gを正確に量とり、袋の口を折り曲げ、固まりがなくなるまで混合する。 2 定温乾燥器に1のプラスチックフィルム袋を口が開いた状態で立てて入れ、3時間乾燥する。 3 乾燥が終了した後、プラスチックフィルム袋をデシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量し、次式により水分を求める。 水分（％）＝$\frac{\text{乾燥前の試料及びケイソウ土入りプラスチックフィルム袋の重量（g）－乾燥後の試料及びケイソウ土入りプラスチックフィルム袋の重量（g）}}{\text{試料の重量（g）}} \times 100$

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

	という。)を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が 105℃であること を確認した後、1 時間乾燥する。乾燥容器をデシケーター（日本工業 規格 R 3503 (1994) (以下「JIS R 3503」という。)に規定するもので、 乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。以下同じ。)に移し替え、室 温になるまで放冷した後、直ちに重量を 0.1mg の桁まで測定する。こ の操作を繰り返し、恒量を求め、乾燥容器の重量とする。 (2) 試料約 3 g を (1) で恒量を求めた乾燥容器に量りとり、重量を 0.1mg の桁まで測定し、ガラス棒でけいそう土と混和する。 (3) (2) をあらかじめ 105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度 で庫内温度が 105℃であることを確認した後、3 時間乾燥する。 (4) (3) をデシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに 重量を 0.1mg の桁まで測定する。 3. 計算 (1) 半固体状ドレッシング及び乳化液状ドレッシングの場合 $\text{水分 (\%)} = \frac{W_1 - (W_2 - W_0)}{W_1} \times 100$ $W_0: \text{乾燥容器の重量 (g)}$ $W_1: \text{乾燥前の試験試料の重量 (g)}$ $W_2: \text{乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)}$ (2) 分離液状ドレッシングの場合 $\text{水分 (\%)} = M \times (W_3 + W_4) / W_3$ $M: (1) \text{で算出された水分 (\%)}$ $W_3: \text{調製に用いた試料の重量 (g)}$ $W_4: \text{調製に用いたポリソルベート 80 の重量 (g)}$
油 脂 含 有 率	1. 試料の調製 水分の測定と同様に試料の調製を行う。 2. 測定 (1) 脱脂綿を入れた円筒ろ紙に試料約 3 g を正確に量りとり、ガラス棒 で試料と脱脂綿を良くなじませた後、ガラス棒を入れたまま、あらか じめ 105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が 105℃であることを確認した後、2 時間乾燥し、デシケーターに移し 替え、室温になるまで放冷する。 (2) あらかじめ 105℃に設定した乾燥器に抽出用フラスコを入れ、乾燥 器の表示温度で庫内温度が 105℃であることを確認した後、1 時間乾 燥し、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後ひよう量 する操作を繰り返し、恒量を測定する。 (3) (2) で恒量を求めた抽出用フラスコをソックスレー抽出器に装着し、 抽出管に(1)の円筒ろ紙を入れ、約 55℃に加温した恒温水槽に浸し、 ジエチルエーテルが毎秒 5 ～ 6 滴の速さで滴下するように恒温水槽の 温度を調整して 4 時間抽出する。 (4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテル

		油 脂 含 有 率 1. 脱脂綿を入れた円筒ろ紙に試料約 3 g を正確に量りとり、ガラス棒で 試料と脱脂綿を良くなじませた後、ガラス棒を入れたまま、定温乾燥器 で 2 時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷する。 2. 定温乾燥器で 1 時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放 冷した後ひよう量する操作を繰り返し、恒量を測定した抽出用フラスコ を装着したソックスレー抽出器の抽出管に 1 の円筒ろ紙を入れ、約 55 ℃に加温した恒温水槽に浸し、ジエチルエーテルが毎秒 5 ～ 6 滴の速さ で滴下するように恒温水槽の温度を調整して 4 時間抽出する。 3. 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを
--	--	--

	を除去する。そのフラスコをあらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、1時間乾燥し、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、ひよう量する。 3 計算 次式により油脂含有率を計算する。ただし、分離液状ドレッシングの場合は、水分の項の3②に準じて試料調製時のポリソルベート 80 添加による補正を行う。 $\text{油脂含有率 (\%)} = \frac{\text{(抽出後の抽出用フラスコの重量 (g) - 抽出前の抽出用フラスコの重量 (g))}}{\text{抽出用フラスコの重量 (g)}} \times 100$ 注1：試験に用いるガラス器具は、JIS R 3503 の規格に適合するもの又はこれと同等のものとする。 注2：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。
除去する。そのフラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひよう量する操作を繰り返して恒量を測定する。次式により油脂含有率を計算する。 $\text{油脂含有率 (\%)} = \frac{\text{(抽出後の抽出用フラスコの重量 (g) - 抽出前の抽出用フラスコの重量 (g))}}{\text{抽出用フラスコの重量 (g)}} \times 100$ 注：試験に用いるガラス器具は、日本工業規格の化学分析用ガラス器具の規格に適合するもの又はこれと同等のものとする。 [新設]	

(参考) 3.2 添加物利用の妥当性 食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えず、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の (a) から (d) に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。 a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、(b) 項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。 b) 特別な食事上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。 c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。 d) 食品の製造、加工、調製、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。	コーデックスの「食品添加物の使用に関する一般原則」(抜粋)
--	---

3.3 適正製造規範 (GMP)

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範 (GMP) の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的效果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱い。

パブリックコメント等募集結果

ドレッシングの日本農林規格の一部改正案

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H25. 7. 22～8. 20）

受付件数 なし

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H25. 6. 13～H25. 8. 11）

受付件数 なし