

日本農林規格の改正について

「ウスターソース類」



26消安第2222号

平成26年7月28日

農林物資規格調査会

会長 阿久澤 良造 殿

農林水産大臣 林 芳正



日本農林規格の改正及び廃止について（諮問）

下記1から3までに掲げる日本農林規格の改正並びに下記4に掲げる日本農林規格の廃止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9条において準用する第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記

- ① ウスターソース類の日本農林規格（昭和49年6月27日農林省告示第565号）
- 2 桝組壁工法構造用製材の日本農林規格（昭和49年7月8日農林省告示第600号）
- 3 植物性たん白の日本農林規格（昭和51年9月11日農林省告示第838号）
- 4 桝組壁工法構造用たて継ぎ材の日本農林規格（平成3年5月27日農林水産省告示第701号）

ウスターソース類の日本農林規格の見直しについて（案）

平成 26 年 8 月 26 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 9 条において準用する同法第 7 条第 1 項の規定及び「JAS 規格の制定・見直しの基準」（平成 24 年 2 月農林物資規格調査会決定）に基づき、ウスターソース類の日本農林規格（昭和 49 年 6 月 27 日農林省告示第 565 号）について、所要の見直しを行う。

2 内容

現在の製造・流通の実情等を踏まえ、
（１）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
（２）異物の規定を削除する
等の改正を行う。

ウスターソース類の日本農林規格に係る規格調査結果

1 品質の現況

(1) ウスターソース類の種類

ウスターソース類は、野菜・果実類（搾汁、煮出汁等）、砂糖類、食酢、食塩、香辛料を必須原材料として調製した茶色又は茶黒色の液体調味料であり、製品の粘度により、ウスターソース、中濃ソース、濃厚ソースに分類される。

ウスターソース類は地域による嗜好の差が大きく、西日本ではウスターソース、東日本では中濃ソースが主流である。また、お好みソース、やきそばソースのように用途で呼ばれることもある。

(2) J A S 規格の基準

J A S 規格では、ウスターソース、中濃ソース及び濃厚ソースの3規格が定められており、それぞれ「特級」、「標準」の等級区分ごとに、「性状」（香味、異味異臭、不溶性固形分の分散状態）、「無塩可溶性固形分」（旨味・甘みの指標）、「食塩分」、「野菜及び果実の含有率」（製品の重量に対する野菜及び果実の重量の割合）等の基準が規定されている（表1）。

表1 ウスターソース類の主な品質項目

規格名		定義	J A S 規格		
		粘度	無塩可溶性固形分	野菜及び果実の含有率	食塩分
ウスターソース	特級	0.2Pa・s未満	26%以上	10%以上	11%以下
	標準		21%以上	—	
中濃ソース	特級	0.2Pa・s以上	28%以上	15%以上	10%以下
	標準	2.0Pa・s未満	23%以上	—	
濃厚ソース	特級	2.0Pa・s以上	28%以上	20%以上	9%以下
	標準		23%以上	—	

(3) 品質の実態

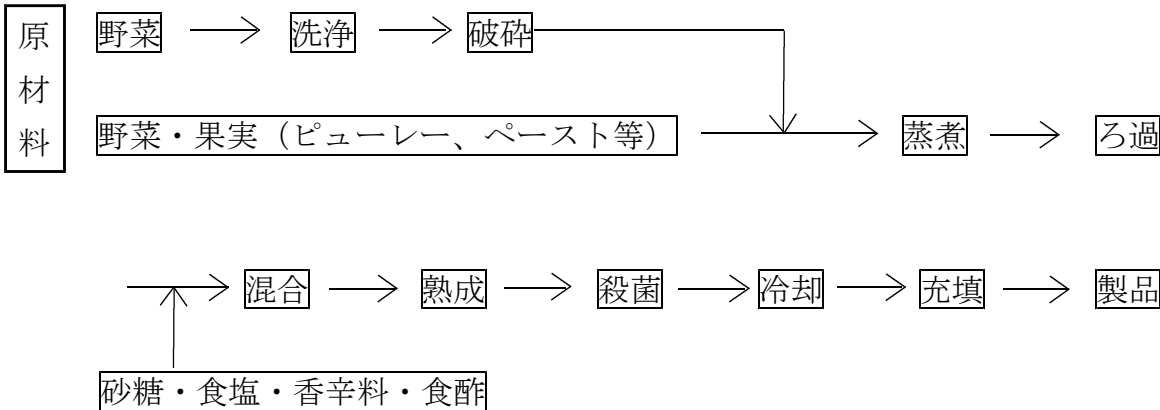
JAS格付品（以下「JAS品」という。）28件（ウスターソース9件、中濃ソース12件、濃厚ソース7件）、JAS品以外のもの（以下「非JAS品」という。）32件（ウスターソース11件、中濃ソース9件、濃厚ソース12件）について、定義で定める粘度、JAS規格で定める性状、無塩可溶性固形分、食塩分、異物等について調査を行った。

その結果、非JAS品3件（ウスターソース、中濃ソース、濃厚ソース各1件）が、無塩可溶性固形分について標準の基準値に適合していなかった。

2 生産の現況

(1) 生産方法

一般的な製造方法は以下のとおりである。



（出典：一般社団法人日本ソース工業会「ソースのはなし」）

(2) 生産数量

ウスターソース類の平成24年度の生産数量は約13.6万kℓであり、平成20年度に比べると約1.1万kℓ減少（約8%減）している（表2）。種類別の生産数量は、JAS規格のある中では濃厚ソースがもっとも多い。

表2 生産数量の推移（平成20年度～平成24年度）

	H20年度 (A)	H21年度	H22年度	H23年度	H24年度 (B)	増減 (B)－(A)
生産数量 (kℓ)	147,160	141,300	139,600	141,800	136,400	－10,760
ウスターソース (kℓ)	28,698	30,300	30,100	29,600	28,500	－198

中濃ソース (kℓ)	28, 527	26, 600	27, 000	27, 000	25, 700	-2, 827
濃厚ソース (kℓ)	40, 458	35, 700	35, 400	36, 200	34, 900	-5, 558
お好みソース & 焼そばソース (kℓ)	49, 477	48, 700	47, 100	49, 000	47, 300	-2, 177

※ 生産数量：農林水産省調べ（平成20年度）

一般社団法人日本ソース工業会調べ（平成21年度～24年度）

（３）格付の状況

平成24年度の格付数量は、約5.5万kℓであり、平成20年度と比べると約8千kℓ減少（約13%減）しているが、生産数量が減少していることも相まって、格付率は約40%で推移している（表3）。

認定製造業者数は、平成25年3月現在44者（42社）であり、平成20年度に比べると3者減少している（表3）。

平成25年度は、全ての認定製造業者（44者）がJAS格付を実施している。

表3 格付状況の推移（平成20年度～平成24年度）

	H20年度 (A)	H21年度	H22年度	H23年度	H24年度 (B)	増減 (B)－(A)
格付数量 (kℓ)	63, 215	60, 873	59, 894	59, 148	55, 185	－8, 030
ウスターソース (kℓ)	19, 930	19, 329	18, 917	18, 622	17, 457	－2, 473
中濃ソース (kℓ)	21, 685	20, 860	20, 927	20, 556	19, 292	－2, 393
濃厚ソース (kℓ)	21, 600	20, 684	20, 050	19, 970	18, 436	－3, 164
格付率 (%)	43	43	43	42	40	－3
認定製造業者数 (者)	47	47	43	43	44	－3

※ 格付数量：一般財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会調べ

※ 格付率 (%)：格付数量／生産数量（表2参照）×100

(4) 規格の利用状況

製造業者104社（業界団体に所属している社等）のうち、41社（認定製造業者として43者）が認定を取得している（平成26年3月末現在）。

認定取得の主な理由は、自社の品質管理のため、消費者への訴求効果等であり、JAS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る。

3 取引の現況

家庭用製品は、ほとんどが卸売業者を通じて小売業者へ販売されている。

業務用製品は、卸売業者を通じてレストラン等の外食事業者へ流通し調味料として使用されるほか、食品製造業者が加工食品の原料として使用している。なお、家庭用製品と業務用製品の生産割合は、ほぼ同じである。

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、調味料として揚げ物やお好み焼、焼きそばなどに使用される。

業務用製品は、給食やレストラン、居酒屋等外食事業者で使用される。また、加工用として他の食品の原材料や、総菜等のソースとして使用される。

平成24年のソースの1世帯（2人以上の世帯）当たりの年間購入量は1,566mlであり、平成20年の1,667mlに比べてやや減少している（総務省家計調査年報）。

(2) 規格の利用状況

家庭用製品は、JAS品が流通しており、消費者がJAS品を選択できる状況になっている。また、業務用製品は、学校給食用の取引において、JAS規格が利用されている。

5 将来の見通し

その他のソース類やたれ類等の競合商品が多く、家庭での使用頻度が伸び悩んでいることから、ウスターソース類の生産数量及び格付数量は共に減少傾向にある。ただし、格付率は約40%程度で推移しており、今後も一定の格付は引き続き見込まれる。

6 国際的な規格の動向

平成26年3月現在、ウスターソース類に関するCodex規格等国際的な規格はない。

7 その他

ウスターソース類の業界団体として、一般社団法人日本ソース工業会（正会員83社）がある。（平成26年6月現在）

ウスターソース類の日本農林規格の改正案の概要

1 規格の位置付け

ウスターソース類の日本農林規格は、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、ウスターソース類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) 「食品添加物」の改正（第3条及び第4条）

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。

(2) 「異物」の削除（第3条及び第4条）

「異物」は、遵守義務のある食品衛生法で担保されるため。

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>ウスターソース類</td><td>次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類（砂糖、<u>糖蜜</u>及び糖類をいう。以下同じ。）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 （略）</td></tr><tr><td>ウスターソース</td><td>（略）</td></tr><tr><td>中 濃 ソ ー ス</td><td>（略）</td></tr><tr><td>濃 厚 ソ ー ス</td><td>（略）</td></tr><tr><td>野菜及び果実の含有率</td><td>（略）</td></tr></table> （ウスターソースの規格） 第3条 ウスターソースの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th rowspan="2">区 分</th><th colspan="2">基 準</th></tr><tr><th>特 級</th><th>標 準</th></tr><tr><td>性 状</td><td>（略）</td><td>（略）</td></tr><tr><td>無塩可溶性固形分</td><td>（略）</td><td>（略）</td></tr></table>			用 語	定 義	ウスターソース類	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類（砂糖、 <u>糖蜜</u> 及び糖類をいう。以下同じ。）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 （略）	ウスターソース	（略）	中 濃 ソ ー ス	（略）	濃 厚 ソ ー ス	（略）	野菜及び果実の含有率	（略）	区 分	基 準		特 級	標 準	性 状	（略）	（略）	無塩可溶性固形分	（略）	（略）	（適用の範囲） 第1条 この規格は、ウスターソース、中濃ソース及び濃厚ソースに適用する。 （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>ウスターソース類</td><td>次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類（砂糖、<u>糖みつ</u>及び糖類をいう。以下同じ。）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 1にでん粉、調味料等を加えて調製したもの</td></tr><tr><td>ウスターソース</td><td>ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s未満のものをいう。</td></tr><tr><td>中 濃 ソ ー ス</td><td>ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s以上2.0Pa・s未満のものをいう。</td></tr><tr><td>濃 厚 ソ ー ス</td><td>ウスターソース類のうち、粘度が2.0Pa・s以上のものをいう。</td></tr><tr><td>野菜及び果実の含有率</td><td>原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものにあつては、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。</td></tr></table> （ウスターソースの規格） 第3条 ウスターソースの規格は、次のとおりとする。 <table><tr><th rowspan="2">区 分</th><th colspan="2">基 準</th></tr><tr><th>特 級</th><th>標 準</th></tr><tr><td>性 状</td><td>1 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈でんしている不溶性固形分が容易に分散すること。</td><td>1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈でんしている不溶性固形分が容易に分散すること。</td></tr><tr><td>無塩可溶性固形分</td><td>26%以上であること。</td><td>21%以上であること。</td></tr></table>			用 語	定 義	ウスターソース類	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類（砂糖、 <u>糖みつ</u> 及び糖類をいう。以下同じ。）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 1にでん粉、調味料等を加えて調製したもの	ウスターソース	ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s未満のものをいう。	中 濃 ソ ー ス	ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s以上2.0Pa・s未満のものをいう。	濃 厚 ソ ー ス	ウスターソース類のうち、粘度が2.0Pa・s以上のものをいう。	野菜及び果実の含有率	原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものにあつては、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。	区 分	基 準		特 級	標 準	性 状	1 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈でんしている不溶性固形分が容易に分散すること。	1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈でんしている不溶性固形分が容易に分散すること。	無塩可溶性固形分	26%以上であること。	21%以上であること。
用 語	定 義																																																		
ウスターソース類	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類（砂糖、 <u>糖蜜</u> 及び糖類をいう。以下同じ。）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 （略）																																																		
ウスターソース	（略）																																																		
中 濃 ソ ー ス	（略）																																																		
濃 厚 ソ ー ス	（略）																																																		
野菜及び果実の含有率	（略）																																																		
区 分	基 準																																																		
	特 級	標 準																																																	
性 状	（略）	（略）																																																	
無塩可溶性固形分	（略）	（略）																																																	
用 語	定 義																																																		
ウスターソース類	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類（砂糖、 <u>糖みつ</u> 及び糖類をいう。以下同じ。）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 1にでん粉、調味料等を加えて調製したもの																																																		
ウスターソース	ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s未満のものをいう。																																																		
中 濃 ソ ー ス	ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s以上2.0Pa・s未満のものをいう。																																																		
濃 厚 ソ ー ス	ウスターソース類のうち、粘度が2.0Pa・s以上のものをいう。																																																		
野菜及び果実の含有率	原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものにあつては、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。																																																		
区 分	基 準																																																		
	特 級	標 準																																																	
性 状	1 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈でんしている不溶性固形分が容易に分散すること。	1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈でんしている不溶性固形分が容易に分散すること。																																																	
無塩可溶性固形分	26%以上であること。	21%以上であること。																																																	

野菜及び果実の含有率		(略)	(略)	野菜及び果実の含有率		10%以上であること。	—
食 塩 分		<u>11%以下であること。</u>		食 塩 分		<u>11%以下であること。</u>	<u>同左</u>
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・2 (略) 3 <u>蜂蜜</u> 4～9 (略)	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略) 3 <u>蜂蜜</u> 4～9 (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 野菜及び果実 2 砂糖類 3 <u>はちみつ</u> 4 食酢（醸造酢に限る。） 5 食塩 6 香辛料 7 調味料 8 酒類 9 でん粉	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 野菜及び果実 2 砂糖類 3 <u>はちみつ</u> 4 食酢 5 食塩 6 香辛料 7 調味料 8 酒類 9 でん粉
	食 品 添 加 物	<u>1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</u> <u>2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</u> <u>3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。</u> <u>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> <u>(2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</u> <u>(3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法</u> <u>(4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</u>			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。 <u>1 甘味料</u> <u>カンゾウ抽出物、αーグルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、酵素分解カンゾウ及びステビア抽出物</u> <u>2 着色料</u> <u>カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、トウガラシ色素、ニンジンカロテン及びパーム油カロテンのうち3種以下</u> <u>3 増粘剤</u> <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、キサンタンガム、グァーガム、酸化デンプン、タマリンドシードガム、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン及びリン酸架橋デンプン</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 甘味料（特級の基準と同じ。）</u> <u>2 着色料（特級の基準と同じ。）</u> <u>3 増粘剤（特級の基準と同じ。）</u> <u>4 酸味料</u> <u>アジピン酸、クエン酸、コハク酸、酢酸ナトリウム、DLー酒石酸、Lー酒石酸、乳酸、氷酢酸、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウムのうち5種以下</u> <u>5 調味料（特級の基準と同じ。）</u> <u>6 乳化剤</u> <u>グリセリン脂肪酸エステル及びショ糖脂肪酸エステル</u> <u>7 香料</u> <u>8 香辛料抽出物</u>

内 容 量	(略)	

		<u>4 調味料</u> <u>Ｌ－アスパラギン酸ナトリウム</u> <u>、ＤＬ－アラニン、５’－イノシ</u> <u>ン酸二ナトリウム、５’－グアニ</u> <u>ル酸二ナトリウム、クエン酸三ナ</u> <u>トリウム、グリシン、Ｌ－グルタ</u> <u>ミン酸ナトリウム、コハク酸一ナ</u> <u>トリウム、コハク酸二ナトリウム</u> <u>、フマル酸一ナトリウム、５’－</u> <u>リボヌクレオチドカルシウム及び</u> <u>５’－リボヌクレオチド二ナトリ</u> <u>ウムのうち７種以下</u> <u>5 香料</u> <u>6 香辛料抽出物</u>
異 物	混入していないこと。	
内 容 量	表示量に適合していること。	

(中濃ソース及び濃厚ソースの規格)

第4条 中濃ソース及び濃厚ソースの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
		特 級	標 準
性 状		(略)	(略)
無塩可溶性固形分		(略)	(略)
野菜及び果実の含有率		(略)	(略)
食 塩 分		10%以下（濃厚ソースにあつては、9%以下）であること。	
原 材 料	食品添加物以外の原材料	(略)	(略)
	食 品 添 加 物	前条の規格の食品添加物と同じ。	
内 容 量		(略)	

(中濃ソース及び濃厚ソースの規格)

第4条 中濃ソース及び濃厚ソースの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
		特 級	標 準
性 状		香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
無塩可溶性固形分		28%以上であること。	23%以上であること。
野菜及び果実の含有率		15%以上（濃厚ソースにあつては、20%以上）であること。	—
食 塩 分		10%以下（濃厚ソースにあつては、9%以下）であること。	同左
原 材 料	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の特級の基準と同じ。	前条の規格の食品添加物以外の原材料の標準の基準と同じ。
	食 品 添 加 物	前条の規格の食品添加物の特級の基準と同じ。	前条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。
異 物		混入していないこと。	
内 容 量		表示量に適合していること。	

(測定方法)

第5条 (略)

事 項	測 定 方 法
無塩可溶性固形分	1 (略) 2 食塩分の測定 電位差滴定法又はモール法により測定する。 (1) 測定の手順 ア (略) イ モール法 50ml容全量フラスコに試料2 gを1 mgの桁まで量りとり、水を加えて定容とした後、<u>ろ紙（日本工業規格P 3801（1995）に規定する2種に該当するもの）</u>を用いてろ過する。ろ液10mlを全量ピペットを用いて磁製蒸発皿又は三角フラスコにとり、0.05mol/L炭酸ナトリウム溶液で中和した溶液（この項において「試料溶液」という。）に指示薬として2%クロム酸カリウム溶液を1 ml加え、0.1mol/L硝酸銀溶液で10ml容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が微橙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。この場合において、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ときは、その滴定値は0 mlとする。 (2) 計算 ア (略)

(測定方法)

第5条 前2条の規格における無塩可溶性固形分及び食塩分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
無塩可溶性固形分	1 可溶性固形分の測定 試料及び糖用屈折計を20℃に保つた時の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。 2 食塩分の測定 電位差滴定法又はモール法により測定する。 (1) 測定の手順 ア 電位差滴定法 100～200ml容ビーカーに試料0.4 gを0.1mgの桁まで量りとり、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）1 ml及び1%ツィーン20溶液（ツィーン20を1 g量りとり、メスシリンダーで水100mlを加えて混合したもの）1 ml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0.1mol/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、試料の代わりに水を用いて同様に滴定する。この場合において、空試験において、終点が検出されないとき又は滴定に要した硝酸銀溶液の体積が0.01ml未満のときは、その滴定値は0 mlとする。 イ モール法 50ml容全量フラスコに試料2 gを1 mgの桁まで量りとり、水を加えて定容とした後、<u>定性分析用ろ紙</u>を用いてろ過する。ろ液10mlを全量ピペットを用いて磁製蒸発皿又は三角フラスコにとり、0.05 mol/L炭酸ナトリウム溶液で中和する。<u>指示薬として2%クロム酸カリウム溶液を1 ml加え、0.1mol/L硝酸銀溶液で10ml容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。</u>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。この場合において、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ときは、その滴定値は0 mlとする。 (2) 計算 ア 電位差滴定法 $\text{食塩分（\%）} = \{ (T - B) / 1000 \} \times A \times F \times M \times (1 / W)$

	イ モール法 (略) T：<u>試料溶液</u>の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml) B～W (略) 注 1：試験に用いる水は、<u>日本工業規格K 0557 (1998)</u>に規定するA 2 <u>又は同等以上のものとする。</u> 注 2：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。 注 3：試験に用いる<u>ガラス製体積計</u>は、<u>日本工業規格R 3505 (1994)</u>に規定するクラスA又は同等以上のものとする。 注 4・5 (略) 3 (略)	
食 塩 分	(略)	
附 則 (経過措置) <u>この告示による改正後の第 3 条の表食品添加物の項の 1 の規定（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の規定に係る部分に限る。）の適用については、同項の 1 の規定にかかわらず、当分の間、なお従前の例による。</u>		

	×100 イ モール法 食塩分 (%) = { (T－B) /1000} × A × F × M × (50/10) × (1 /W) ×100 T：<u>試験溶液</u>の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml) B：空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml) A：滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度 (mol/L) F：硝酸銀溶液のファクター M：58. 44 (塩化ナトリウムの式量) W：試料採取量 (g) 注 1：試験に用いる水は、<u>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)</u>に規定するA 2 以上の<u>品質を有するものとする。</u> 注 2：試験に用いる試薬<u>及び試液</u>は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。<u>試験に用いるろ紙は日本工業規格 P 3801 (1995)に規定する定性分析用 2 種に該当するものとする。</u> 注 3：試験に用いる<u>全量ピペット、全量フラスコ及びビュレット</u>は、<u>日本工業規格R3505 (1994)</u>に規定するクラスA又は同等以上のものとする。 注 4：電位差滴定装置は10ml以上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。 注 5：1 % Tween20溶液の代わりに、電位差滴定装置に適したアニオン界面活性剤を含む溶液を使用することができる。 3 無塩可溶性固形分の算出 無塩可溶性固形分 (%) = 可溶性固形分 (%)－食塩分 (%)	
食 塩 分	無塩可溶性固形分の測定方法 2 と同じ。	

パブリックコメント等募集結果

ウスターソース類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：H26. 7. 3～H26. 8. 1）

(1) 受付件数 1 件（個人 1）

(2) 意見と考え方
別紙のとおり

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H26. 6. 13～H26. 8. 11）

受付件数 なし

ウスターソース類の日本農林規格の一部改正案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について（案）

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
第3条、第4条 原材料（食品添加物）		
今回の改正案では、使用が禁止されている食品添加物が製造者の判断で使用される可能性があることから、現行規格で規定されているリストを残すべき。	1	食品添加物の使用は、食品衛生法で使用が認められていることが前提であり、かつ、コーデックス規格に規定する添加物利用の妥当性等にあてはまる場合に限られます。このため、今回の改正が食品添加物の使用拡大につながることは考えづらいところです。
食品添加物の情報伝達の方法として、使用した食品添加物の種類と品名を容器に表示する、容器に表示できない場合は包装に表示するなどの方法を追記してはどうか。	1	使用した食品添加物については、加工食品品質表示基準の規定に従い、容器包装に表示することが義務付けられていることから、JAS規格において食品添加物の種類等を表示することを規定する必要はないと考えます。
食品添加物に関する情報伝達は、業務用製品についても利用者に伝達すべきである。	1	業務用製品については、規格書、仕様書等で必要な情報の伝達が行われていることから、情報伝達に係る規定は設けていません。 なお、一般消費者に販売される可能性のある製品については、情報伝達が必要です。