

新（平成29年10月20日農林水産省告示第1573号）		旧	
<p>（定義）</p> <p>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。</p>		<p>（定義）</p> <p>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。</p>	
用 語	定 義	用 語	定 義
豆 乳	大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。） <u>であって大豆固形分が8%以上のものをいう。</u>	豆 乳	大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。） <u>であって大豆固形分が8%以上のものをいう。</u>
調 製 豆 乳	次に掲げるものをいう。 1 大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。） <u>であって大豆固形分が6%以上のもの</u> 2 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。） <u>であって大豆固形分が6%以上のもの</u>	調 製 豆 乳	次に掲げるものをいう。 1 大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。） <u>であって大豆固形分が6%以上のもの</u> 2 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。） <u>であって大豆固形分が6%以上のもの</u>
豆 乳 飲 料	次に掲げるものをいう。 1 調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。） <u>であって大豆固形分が4%以上のもの</u> 2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものに <u>あつて</u> は果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものに <u>あつて</u> は乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。） <u>であって大豆固形分が4%以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以上10%未満のものに<u>あつて</u>は2%以上）のもの</u>	豆 乳 飲 料	次に掲げるものをいう。 1 調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。） <u>であって大豆固形分が4%以上のもの</u> 2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものに <u>あつて</u> は果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものに <u>あつて</u> は乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。） <u>であって大豆固形分が4%以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以上10%未満のものに<u>あつて</u>は2%以上）のもの</u>

(豆乳の規格)

第3条 豆乳の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	固有の色沢を有し、香味が良好であり、 <u>きょう雑物がほとんどなく、かつ、異味異臭がないこと。</u>
大豆たん白質含有率	<u>3.5%以上であること。</u>
(略)	
(削る。)	(削る。)
(略)	
容 器 の 状 態	1 (略) 2 <u>缶詰のものにあつては、内面塗料缶であつて適当な真空度を保持していること。</u> 3 <u>瓶詰のものにあつては、適当な真空度を保持していること。</u>

(調製豆乳の規格)

第4条 調製豆乳の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	
大豆たん白質含有率	<u>2.8%以上であること。</u>
(略)	
添 加 物	1 <u>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。</u> 2 <u>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> 3 <u>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。</u> (1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> (2) <u>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> (3) <u>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> (4) <u>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>
(削る。)	(削る。)
(略)	

(豆乳飲料の規格)

第5条 豆乳飲料の規格は、次のとおりとする。

(豆乳の規格)

第3条 豆乳の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	固有の色沢を有し、香味が良好であり、 <u>きょう雑物がほとんどなく、かつ、異味異臭がないこと。</u>
大豆たん白質含有率	<u>3.8%以上であること。</u>
(略)	
異 物	<u>混入していないこと。</u>
(略)	
容 器 の 状 態	1 (略) 2 <u>缶詰のものにあつては、内面塗料缶であつて適当な真空度を保持していること。</u> 3 <u>瓶詰のものにあつては、適当な真空度を保持していること。</u>

(調製豆乳の規格)

第4条 調製豆乳の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	
大豆たん白質含有率	<u>3.0%以上であること。</u>
(略)	
添 加 物	<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 <u>消泡剤</u> <u>シリコーン樹脂</u> 2 <u>pH調整剤</u> <u>炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウムのうち1種</u> 3 <u>品質改良剤</u> <u>乳酸カルシウム</u> 4 <u>乳化剤</u> <u>グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン及びソルビタン脂肪酸エステルのうち2種以下</u> 5 <u>糊料</u> <u>カラギナン及びペクチンのうち1種</u> 6 <u>香料</u>
異 物	<u>前条の規格の異物と同じ。</u>
(略)	

(豆乳飲料の規格)

第5条 豆乳飲料の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	
大豆たん白質含有率	<u>1.7%以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が5%以上のものにあつては0.9%以上）であること。</u>
(略)	
添 加 物	<u>前条の規格の添加物と同じ。</u>
(削る。)	(削る。)
(略)	

区 分	基 準
(略)	
大豆たん白質含有率	<u>1.8%以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が5%以上のものにあつては0.9%以上）であること。</u>
(略)	
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 消泡剤</u> シリコーン樹脂 <u>2 pH調整剤</u> 炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウム <u>3 品質改良剤</u> 乳酸カルシウム <u>4 乳化剤</u> グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステルのうち2種以下 <u>5 酸味料</u> クエン酸 <u>6 糊料</u> カラギナン及びペクチン <u>7 甘味料</u> ステビア抽出物 <u>8 着色料</u> カラメルⅠ、カラメルⅢ、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、ベリー色素及びβ-カロテンのうち2種以下 <u>9 香料</u>
異 物	<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>
(略)	

(測定方法)

第6条 第3条から前条までの規格における大豆たん白質含有率の測定方法は、試料約5gを量りとり、ケルダール法により窒素の量を求め、これに5.71を乗じて得た値の試料重量に対する百分比を大豆たん白質含有率とするものとする。

(測定方法)

第6条 第3条から前条までの規格における大豆たん白質含有率の測定方法は、試料約5gを量りとり、ケルダール法により窒素の量を求め、これに6.25を乗じて得た値の試料重量に対する百分比を大豆たん白質含有率とするものとする。

附 則

(経過措置)

この告示による改正後の第3条から第5条までのそれぞれの表大豆たん白質含有率の項及び第6条の規定の適用については、これらの規定にかかわらず、平成32年3月31日までの間は、なお従前の例によることができる。