

新（平成29年10月20日農林水産省告示第1576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> <table border="1" data-bbox="107 411 1093 577"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>にんじんジュース</td> <td>次に掲げるものをいう。 1・2（略）</td> </tr> <tr> <td>にんじんミックスジュース</td> <td>次に掲げるものをいう。 1～3（略）</td> </tr> </tbody> </table> <p>（にんじんジュースの規格）</p> <p>第3条 にんじんジュースの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1" data-bbox="107 673 1093 810"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>（略）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>（削る。）</td> <td>（削る。）</td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>（にんじんミックスジュースの規格）</p> <p>第4条 にんじんミックスジュースの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1" data-bbox="107 906 1093 1458"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>（略）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>添加物</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 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> 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っては、この限りでない。</u> <ol style="list-style-type: none"> (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> </td> </tr> </tbody> </table>	用語	定義	にんじんジュース	次に掲げるものをいう。 1・2（略）	にんじんミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1～3（略）	区分	基準	（略）		（削る。）	（削る。）	（略）		区分	基準	（略）		添加物	<ol style="list-style-type: none"> 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> 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っては、この限りでない。</u> <ol style="list-style-type: none"> (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> 	<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> <table border="1" data-bbox="1137 411 2123 577"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>にんじんジュース</td> <td><u>次に掲げるものをいう。</u> 1・2（略）</td> </tr> <tr> <td>にんじんミックスジュース</td> <td><u>次に掲げるものをいう。</u> 1～3（略）</td> </tr> </tbody> </table> <p>（にんじんジュースの規格）</p> <p>第3条 にんじんジュースの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1" data-bbox="1137 673 2123 810"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>（略）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>異物</td> <td><u>混入していないこと。</u></td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>（にんじんミックスジュースの規格）</p> <p>第4条 にんじんミックスジュースの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1" data-bbox="1137 906 2123 1458"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>（略）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>添加物</td> <td><u>香辛料抽出物及び天然香料以外のものを使用していないこと。</u></td> </tr> </tbody> </table>	用語	定義	にんじんジュース	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1・2（略）	にんじんミックスジュース	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1～3（略）	区分	基準	（略）		異物	<u>混入していないこと。</u>	（略）		区分	基準	（略）		添加物	<u>香辛料抽出物及び天然香料以外のものを使用していないこと。</u>
用語	定義																																								
にんじんジュース	次に掲げるものをいう。 1・2（略）																																								
にんじんミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1～3（略）																																								
区分	基準																																								
（略）																																									
（削る。）	（削る。）																																								
（略）																																									
区分	基準																																								
（略）																																									
添加物	<ol style="list-style-type: none"> 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> 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っては、この限りでない。</u> <ol style="list-style-type: none"> (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> 																																								
用語	定義																																								
にんじんジュース	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1・2（略）																																								
にんじんミックスジュース	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1～3（略）																																								
区分	基準																																								
（略）																																									
異物	<u>混入していないこと。</u>																																								
（略）																																									
区分	基準																																								
（略）																																									
添加物	<u>香辛料抽出物及び天然香料以外のものを使用していないこと。</u>																																								

(削る。) | (削る。)

(略)

(測定方法)

第5条 第3条及び前条の規格における総カロテン量の測定方法は、次に掲げるとおりとする。

1 測定の手順

- (1) にんじんジュースにあつては試料約0.5g、にんじんミックスジュースにあつては試料約1.0gを50mlの遠心沈殿管に0.1mgの桁まで量りとり、5%塩化ナトリウム溶液10mlを加えた後、0.1% BHTエタノール溶液10ml、次いでn—ヘキサン10mlを加え、振とう機を用いて遠心沈殿管の内部の溶液が蓋と底に激しくぶつかる状態で3分間振り混ぜた後、遠心分離機を用いて遠心力1,000×gで10分間遠心分離し、n—ヘキサン層を分取して濃縮装置用容器に入れる。
- (2) 遠心沈殿管の残留物にさらにn—ヘキサン10mlを加え、振とう及び遠心分離を(1)と同様に操作し、n—ヘキサン層を分取して(1)の濃縮装置用容器に加える。この操作をさらに2回繰り返す。
- (3) 濃縮装置を用い、濃縮装置用容器中のn—ヘキサン層を留去する。直ちにn—ヘキサン約3mlを加えて残留物を溶解し、これを20ml容量全量フラスコに移し、さらにn—ヘキサンで数回洗い込みながら定容したものを試料溶液とする。
- (4) 試料溶液の453nmにおける吸光度をn—ヘキサンを対照として測定する。

2 計算

$$\text{総カロテン量 (mg/100g)} = A \times \frac{1,000}{E} \times \frac{20}{W}$$

A：試料溶液の453nmにおける吸光度

E：2,592（1%β—カロテン（溶媒n—ヘキサン）、光路長1cmの吸光係数）

W：試料採取量（g）

注1：試験に用いる水は、日本工業規格K 0557（1998）に規定するA2又は同等以上のものとする。

注2：試験に用いる試薬は、BHTを除き、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：試験に用いるガラス製体積計は、日本工業規格R 3505（1994）に規定するクラスA又は同等以上のものとする。

注4：遠心沈殿管、濃縮装置用容器及び全量フラスコは、褐色のものが望ましい。

注5：遠心沈殿管は、共栓又はねじ口のものを使用する。

注6：留去時の温度は40℃を目安とする。

注7：濃縮装置で完全にn—ヘキサンを留去できない場合は、窒素を吹き付けて、n—ヘキサンを完全に留去する。

注8：吸光度の測定には、n—ヘキサンに耐性のある光路長1cmの測定用セルを用いる。

異 物 | 前条の規格の異物と同じ。

(略)

(測定方法)

第5条 第3条及び前条の規格における総カロテン量の測定方法は、次に掲げるとおりとする。

- (1) 試料約0.5gを50mlの褐色共栓遠心管に量りとり、水10ml、エタノール10ml及びn—ヘキサン10mlを加え、激しく振り混ぜた後、遠心分離し、n—ヘキサン層を分取し、濃縮器に入れる。
- (2) 褐色共栓遠心管の残留物にさらにn—ヘキサン10mlを加え、同様に操作し、n—ヘキサン層を分取し、濃縮器に加える。
- (3) 濃縮器中のn—ヘキサン層を減圧濃縮した後、n—ヘキサンを加えて10mlに定容し、この液をメンブランフィルターでろ過し、453nmの吸光度を測定する。
- (4) 次式により総カロテン量を求める。

$$\text{総カロテン量 (mg/100g)} = \text{試験溶液の吸光度} \times \frac{1,000}{2,592} \times \frac{10}{\text{試料の採取量 (g)}}$$