

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格

制 定 平成14年 7月24日 農林水産省告示第1305号  
 改 正 平成16年 7月23日 農林水産省告示第1429号  
 改 正 平成17年 3月 1日 農林水産省告示第 374号  
 改 正 平成20年 5月21日 農林水産省告示第 774号  
 最終改正 平成20年 8月29日 農林水産省告示第1350号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、農産物缶詰及び農産物瓶詰（トマト加工品の日本農林規格（昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号）第2条に規定する固形トマトに該当しないものに限る。）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。

用 語	定 義
農産物缶詰又は農産物瓶詰	農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。
たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく（ <i>Phyllostachys Pubescens</i> Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下同じ。）で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを内容積が9ℓ未満の缶又は瓶に詰めたものをいう。
たけのこ大型缶詰	農産物缶詰のうち、たけのこで、形状が全形等のものを内容積が9ℓ以上の缶に詰めたものをいう。
アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガス（ <i>Asparagus officinalis</i> L.に属する品種の生鮮な又は冷凍したどん茎をいう。以下同じ。）で、形状がロングスパア一等のものを詰めたものをいう。
スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーン（ <i>Zea Mays</i> L.に属する品種の生鮮な若しくは冷凍した果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下同じ。）を詰めたものをいう。
グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう（ <i>Pisum sativum</i> L.（ <i>Macrocarpum</i> 亜種を除く。）の生鮮な若しくは冷凍した種実又はその完熟種実を乾燥したものを水で戻したものをいう。以下同じ。）を詰めたものをいう。
あずき缶詰又はあずき瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、小豆（ <i>Phaseolus angularis</i> Wightに属するものをいう。以下同じ。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。
大豆缶詰又は大豆瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、大豆（ <i>Glycine max</i> Merr.に属するものをいう。以下同じ。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。
マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム（ <i>Agricus</i> （ <i>Psalliota</i> ）属に属する <i>Agricus bisporus</i> 等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ（ <i>Flammulina Veltipes</i> Singの生鮮な子実体をいう。以下同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
なめこ缶詰又はなめこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ（ <i>Pholiota Nameko</i> S. ITO et IMAIの生鮮な子実体をいう。以下同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。

みかん缶詰又はみかん瓶詰	次に掲げるものをいう。 1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかん ( <i>Citrus reticulata</i> Blancoに属するかんきつ類の完熟した果実をいう。以下同じ。) の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの 2 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果皮を除去した全形のものを詰めたもの
もも缶詰又はもも瓶詰	次に掲げるものをいう。 1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、もも ( <i>Prunus Persica</i> L. に属する核果類 (ネクタリン種を除く。) の完熟した果実をいう。以下同じ。) の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 2 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの果皮を除去した全形のものを詰めたもの
なし缶詰又はなし瓶詰	次に掲げるものをいう。 1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし ( <i>Pyrus commuis</i> L. 又は <i>Pyrus sinensis</i> L. に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下同じ。) 及び和なし ( <i>Pyrus serotina</i> Rehderに属する仁果類の完熟した果実をいう。以下同じ。) の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 2 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの果皮を除去し、又は除去しない全形のものを詰めたもの
パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイナップル ( <i>Ananas Comosus</i> に属する完熟した果実をいう。以下同じ。) の全形又は輪切り等の形状の果肉を詰めたものをいう。
くり缶詰又はくり瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり ( <i>Castanea sativa</i> sieb et Zacc. 又は <i>Castanea sativa</i> MILLER に属する完熟した果実をいう。以下同じ。) の外皮を除去したものを詰めたものをいう。
混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、2種類以上の農産物を配合したものを詰めたものをいう。
フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げるものをいう。 1 3種類以上の果実に赤えんどう及びさいの目に切った寒天を配合したものを糖液とともに詰めたもの 2 1にあん、蜜等を添付したもの
全形	農産物 (アスパラガス、マッシュルーム及びなめこを除く。) の皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のものをいう。ただし、たけのこにあっては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長くないもの、パイナップルにあっては果皮及び果しんを除去した円筒状の果肉、びわにあっては果皮及び果核を除去したほぼ原形の果肉をいう。
つぼみ	なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでおり、菌膜がほとんど目立たないものをいう。
ホール	マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定してかさの直径を超えない長さに切断したものをいう。
ボタン	マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定して5mmを超えない長さに切断したものをいう。
開き	なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでいないもの又はマッシュルームでかさが開いているものであり、かさの直径が40mm以下で茎の長さが菌膜底部から測定してかさの直径以下のものをいう。
全果粒	みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形がほぼ完全に保持されているものをいう。
身割れ	次に掲げるものをいう。

	<p>1 みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形の2分の1以上を保持しているもの（みかんにあっては、直径2mmのワイヤーで作った12mm平方のふるい目に残るものであって、全果粒以外のものを含む。）</p> <p>2 パインアップルにあっては、輪切りを切断した果肉であって、大きさが均一でない弧状のもの</p>
小片	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 果実（みかんを除く。）の小さな果肉片であって、形及び大きさが不ぞろいのもの</p> <p>2 みかんの果粒状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目に残り、かつ、全果粒及び身割れ以外のもの</p>
じょうのう片	みかんのじょうのう状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目を通過するものをいう。
ホールカーネル	スイートコーンの原形又はほぼ原形の果粒をいう。
クリームスタイル	スイートコーンの原形若しくはほぼ原形の果粒又は果粒片にスイートコーンのクリーム状成分及び水又はその他の充てん液を加えて粘ちゅう性のあるクリーム状にしたものをいう。
ロングスパーク	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが15cm以上18cm未満のものをいう。
スパーク	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが9.5cm以上15cm未満のものをいう。
チップ	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが4cm以上9.5cm未満のものをいう。
2つ割り	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 たけのこの全形を縦に2つに切断したもの</p> <p>2 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を2つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ2分の1に切断した半円状の果肉）</p>
4つ割り	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 ホール又はボタンをほぼ4等分したもの</p> <p>2 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を4つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ4分の1に切断した扇状の果肉）</p>
不定形	全形を不定形に破砕したものをいう。ただし、マッシュルームにあっては、かさ及び茎を不規則に切断したものをいう。
薄切り	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 果実以外のものにあっては、全形を厚さ2mm以上8mm以下に切断したもの（マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さ2mm以上8mm以下に軸に平行に切断したもの）</p> <p>2 果実（パインアップルを除く。）にあっては、果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を6つ以上に薄く切断したもの</p>
輪切り	パインアップルの全形又はりんごのほぼ原形の果肉を、果軸に対し直角に、均一な厚さに切断した環状の果肉をいう。
くさび形	パインアップルの輪切りをほぼ均一な大きさに切断したくさび状の果肉であって厚さがおおむね8mm以上13mm以下のものをいう。
縦割り	パインアップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心に切断した細長い形状の果肉であって、長さがおおむね65mm以上のものをいう。
角柱形	パインアップルの厚肉の輪切り（厚さが38mm以下のものに限る。）を角柱状に切断したものであって、縦及び横の長さがおおむね12mm以上のものをいう。
立方形	果実の果肉をほぼ均一な大きさに切断した立方形状の果肉をいう。ただし、パインアップルにあっては、一辺の長さがおおむね14mm以下のものをいう。

果	肉	果実の果皮及び果しん又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあつては、果皮、果しん、すじ、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。
---	---	--

(たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰の規格)

第3条 たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰（全形、2つ割り及び薄切りに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区分	基		準		
	特 級	上 級	標 準		
内容物の品位	全形及び2つ割り	香味	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。	香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
	2つ割り	肉質	太く厚肉であり、かつ、適当な軟らかさを有していること。	同左	おおむね太く厚肉であり、かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。
		形態	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、かつ、切断の状態が良好なもの（2つ割りに限る。）であること。	同左	根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね良好なもの（2つ割りに限る。）であること。
		色沢	固有の色沢が優良であること。	固有の色沢が良好であること。	固有の色沢がおおむね良好であること。
	その他の事項	1	液が清澄で浮遊物及び沈でん物がなく、かつ、液が黄色又は黄褐色を帯びていること。	同左	1 液がおおむね清澄で浮遊物及び沈でん物がほとんどなく、かつ、液が淡黄色又は淡黄褐色を帯びていること。
		2	あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。	同左	2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。
内容物のpH	3	きょう雑物がほとんどないこと。	同左	3 きょう雑物がほとんどないこと。	
	4.	6以上であること。	4. 4以上であること。	4. 2以上であること。	
薄切り	香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。			
	肉質	おおむね適当な軟らかさを有していること。			
	形態	形及び厚さがおおむね整っていること。			
	色沢	固有の色沢が良好であること。			
	その他の事項	1 水煮のものにあつては、液が混濁していないこと。 2 浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 3 損傷あるものの重量が固形量の5%以下であり、かつ、あま皮が残っているものの重量が固形量の10%を超えないこと。			

		4 きょう雑物がほとんどないこと。
	内容物のpH（調味料を加えていないものに限る。）	4. 2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 たけのこ 2 食塩 3 調味料 砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 4 香辛料 5 クリームソース等の調味液 （薄切りのものに使用する場合に限る。）
	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 pH調整剤 クエン酸 2 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム
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。
容器の状態		1 缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及びふたの品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

（たけのこ大型缶詰の規格）

第4条 たけのこ大型缶詰（全形、2つ割り、傷（たけのこの全形で、欠損しているものをいう。以下同じ。）、先（たけのこの全形を横に切断したもののうち、先端部のものをいう。以下同じ。）、切（たけのこの全形を切断したもので、2つ割り及び先以外のものをいう。以下同じ。）及び筒（たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いものをいう。以下同じ。）に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区分			基 準			
			特 級	上 級	標 準	
品質	内容物の品位	全形	香味	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。	香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
		傷を除く	肉質	太く厚肉であり、かつ、適当な軟らかさを有していること。	同左	おおむね太く厚肉であり、かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。

○ )	形態	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、かつ、節間が短いものであること。	同左	根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、かつ、節間がおおむね短いものであること。
	色沢	固有の色沢が優良であること。	固有の色沢が良好であること。	固有の色沢がおおむね良好であること。
	その他の事項	<p>1 液が清澄で浮遊物及び沈でん物がないこと。</p> <p>2 あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。</p> <p>3 きょう雑物がほとんどないこと。</p>	同左	<p>1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。</p> <p>2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。</p> <p>3 きょう雑物がほとんどないこと。</p>
	内容物のpH	4.3以上であること。	4.1以上であること。	3.9以上であること。
2 つ 割 り	香味	—	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
	肉質	—	太く厚肉であり、かつ、適当な軟らかさを有していること。	おおむね太く厚肉であり、かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。
	形態	—	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、かつ、切断の状態が良好なものであること。	根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね良好なものであること。
	色沢	—	固有の色沢が良好であること。	固有の色沢がおおむね良好であること。
	その他の事項	—	<p>1 液が清澄で浮遊物及び沈でん物がないこと。</p> <p>2 あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のもの</p>	<p>1 液がおおむね清澄で浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。</p> <p>2 あま皮の除去がおおむね良好であり、</p>

			<p>の重量が最小のもの の重量の2倍未満 であること。 3 きょう雑物がほと んどないこと。</p>	<p>損傷がほとんどなく 、かつ、最大のもの の重量が最小のもの の重量の2.5倍未 満であること。 3 きょう雑物がほと んどないこと。</p>
	内容物のpH	—	4. 1以上であること。	3. 9以上であること。
傷、先、切及び筒	香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。		
	肉質	<p>1 傷、先及び切の場合にあっては、おおむね太く厚肉であること。 2 おおむね適当な軟らかさを有していること。</p>		
	形態	<p>1 傷の場合 (1) 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、欠損部の整形の状態がおおむね良好であること。 (2) 欠損部の長さが原形の高さの3分の1未満であること。 2 先及び切の場合 形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね良好であること。 3 筒の場合 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、かつ、形がおおむね整っていること。</p>		
	色沢	固有の色沢が良好であること。		
	その他の事項	<p>1 液が混濁していないこと。 2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のもの重量の2.5倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。</p>		
	内容物のpH	3. 9以上であること。		
原材料	食品添加物以外の原材料	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 たけのこ 2 食塩</p>		
	食品添加物	pH調整剤（クエン酸）以外のものを使用していないこと。		
異物	前条の規格の異物と同じ。			
内容量	前条の規格の内容量と同じ。			
缶の状態	密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。			
表示	表示事項	<p>1 次の事項を表示してあること。 (1) 名称 (2) 形状 (3) 大きさ（全形、傷、先及び切のものに限る。） (4) 内容個数（全形のものに限る。） (5) 原材料名 (6) 固形量 (7) 内容総量 (8) 賞味期限</p>		

	<p>(9) 保存方法</p> <p>(10) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所</p> <p>2 内面塗装缶以外を使用した缶詰にあっては、1に規定するもののほか、使用上の注意を表示してあること。</p> <p>3 販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示を行うこととされている場合にあっては、1の(10)に代えて、販売業者の氏名又は名称及び住所を表示してあること。</p> <p>4 輸入品にあっては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。</p>
表示の方法	<p>1 表示事項の項の1の(1)から(10)までに掲げる事項及び同項の2の使用上の注意の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 名称 「たけのこ水煮」と記載すること。</p> <p>(2) 形状 全形にあっては「全形」と、2つ割りにあっては「2つ割り」と、傷にあっては「傷」と、先にあっては「先」と、切にあっては「切」と、筒にあっては「筒」と記載すること。ただし、2つ割りにあっては、「2つ割り」に代えて「割」と記載することができる。</p> <p>(3) 大きさ及び内容個数 全形にあってはその大きさを別表1に掲げる区分による大きさを表す記号により記載し、かつ、その記号が示す内容個数を記載し、傷にあってはその大きさを別表1に掲げる区分による大きさを表す記号により記載し、先にあってはその大きさを別表2に掲げる区分による高さを表す記号により記載し、切にあってはその大きさを別表3に掲げる区分による切断面の短径を表す記号により記載すること。</p> <p>(4) 原材料名 使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「たけのこ」、「食塩」とその最も一般的な名称をもって記載すること。 イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。</p> <p>(5) 固形量 固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。</p> <p>(6) 内容総量 内容総量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。</p> <p>(7) 賞味期限 賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。）を、次に定めるところにより記載すること。 ア 次の例のいずれかにより記載すること。 ア) 平成13年9月 イ) 13.9</p>

	<p>(ウ) 2001. 9  (エ) 01. 9  (オ) 1309  (カ) 0109</p> <p>イ アの規定にかかわらず、次の例のいずれかにより記載することができる。</p> <p>(ア) 平成13年9月1日  (イ) 13. 9. 1  (ウ) 2001. 9. 1  (エ) 01. 9. 1  (オ) 130901  (カ) 010901</p> <p>(8) 保存方法  製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。</p> <p>(9) 使用上の注意  「開缶後はガラス等の容器に移し換えること。」等と記載すること。</p> <p>(10) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所  製造業者又は輸入業者（販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示を行うこととされている場合にあつては、当該販売業者）のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載すること。</p> <p>2 表示事項の項に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、缶の胴部又は送り状にしなければならない。</p> <p>(1) 表示は、別記様式によりすること。ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示する場合は、この限りでない。</p> <p>(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。</p> <p>(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格Z 8 3 0 5（1 9 6 2）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。</p>
表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>(1) 表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語</p> <p>(2) その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示</p>

(アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰の規格)

第5条 アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰（ロングスパイク、スパイク及びチップに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
色 沢	固有の色沢が良好であること。
肉質及び形態	<p>1 硬軟がおおむね適当であり、基部の硬い部分が全長の3分の1以下であること。</p> <p>2 芽胞がほとんど開いていないこと。</p> <p>3 先折れのもの又はやせているものの混入が目立たないこと。</p>
その他の事項	<p>1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。</p> <p>2 ロングスパイクにあつては長さが15cm未満又は18cm以上のどん茎、スパイクにあつては長さが9.5cm未満又は15cm以上のどん茎、チップにあつては長さが4cm未満又は9.5cm以上のどん茎の割合がそれぞれ固形量の25%以下であること。</p>

		<p>3 皮（皮をむいたものに限る。）、くぼみ、奇形及び損傷あるものの割合が、それぞれ固形量の10%以下であり、その合計が15%以下であること。</p> <p>4 各個体の長さの2分の1以上の部分が黄緑色、淡緑色、緑色又は青色に帯色したどん茎が混入していないこと。</p>
原材料	食品添加物以外の原材料	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 アスパラガス</p> <p>2 食塩</p> <p>3 砂糖類</p>
	食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</p> <p>2 pH調整剤 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム</p> <p>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</p>
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。

（スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰の規格）

第6条 スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰（ホールカーネル及びクリームスタイルに限る。）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。
色沢	前条の規格の色沢と同じ。
粘ちゅう度 （クリームスタイルに限る。）	粘ちゅう度がおおむね適当であること。
肉質及び形態 （ホールカーネルに限る。）	硬軟がおおむね適当で、粒の形及び大きさがおおむね整一であり、かつ、切り方がおおむね適当であること。
その他の事項	<p>1 ホールカーネルにあつては、液がおおむね清澄であること。</p> <p>2 変色粒がほとんどないこと。</p> <p>3 クリームスタイルにあつては、果皮の硬さがおおむね適当であること。</p> <p>4 きょう雑物にあつては、次の基準を満たしていること。</p> <p>(1) ホールカーネルにあつては、固形量に対する穂軸片の割合が1cm<sup>3</sup>/400g以下、固形量に対する皮片の割合が7cm<sup>2</sup>/400g以下、固形量に対する雌穂（絹糸）の割合180mm/28g以下であること。</p> <p>(2) クリームスタイルにあつては、内容量に対する穂軸片の割合が1cm<sup>3</sup>/400g以下、内容量に対する皮片の割合が7cm<sup>2</sup>/400g以下、内容量に対する雌穂（絹糸）の割合が150mm/28g以下であること。</p>
原材料	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 スイートコーン</p> <p>2 砂糖類</p> <p>3 でん粉（クリームスタイルに限る。）</p> <p>4 食塩</p>

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 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 pH調整剤 クエン酸 3 加工でん粉（クリームスタイルに限る。） 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、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	1 缶詰のものにあつては、内面塗装缶であつて、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及びふたの品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

（グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰の規格）

第7条 グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
色 沢	色沢が良好であること。
肉 質	硬軟がおおむね適当であること。
その他の事項	1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 2 病虫害粒の混入がほとんどなく、腹割れ粒（皮が完全にはく離し種実が2つに割れている粒をいう。以下同じ。）の重量が固形量の10%以下であり、かつ、粒の大きさがおおむねそろっていること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
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 えんどう 2 食塩
	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 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 pH調整剤 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 3 形状保持剤 乳酸カルシウム及び塩化カルシウム 4 着色料 食用青色1号及び食用黄色4号
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。

容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。
-------	------------------

(あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格)

第8条 あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第5条の規格の香味と同じ。
色 沢	第5条の規格の色沢と同じ。
性 状	硬軟がおおむね適当であること。
その他の事項	1 状態が良好であること。 2 きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分 (糖液で煮込んだものに限る。)	45%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 小豆 2 砂糖類 3 食塩 4 小麦粉 5 ゼラチン 6 でん粉
	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 酸味料 クエン酸及びフィチン酸 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 3 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 4 形状保持剤 乳酸カルシウム及び塩化カルシウム 5 加工でん粉 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、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第6条の規格の容器の状態と同じ。

(大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格)

第9条 大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第7条の規格の香味と同じ。
色 沢	第5条の規格の色沢と同じ。
肉 質	第7条の規格の肉質と同じ。
その他の事項	1 水煮のものにあっては、液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 2 病虫害粒の混入がほとんどなく、腹割れ粒の重量が固形量の10%以下であり、かつ、粒の大きさがおおむねそろっていること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
原材 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。

料	加物以外の原材料	1 大豆 2 調味料 食塩、砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 3 香辛料 4 クリームソース等の調味液
	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 pH調整剤 クエン酸 2 形状保持剤 乳酸カルシウム及び塩化カルシウム
異物	第3条の規格の異物と同じ。	
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	

(マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰の規格)

第10条 マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰（ホール、ボタン、薄切り及び不定形に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区分	基 準	
香味	第5条の規格の香味と同じ。	
色 沢	第5条の規格の色沢と同じ。	
形 態	1 かさの開いているもの（かさが開いていて膜が切れているものをいう。以下同じ。）がほとんどないこと。 2 かさの中開きのもの（かさがやや開きかかっている膜のみ見えるものをいう。）の個体数がホールにあっては全個体数の50%以下、ボタンにあっては全個体数の40%以下であること。 3 ホールにあっては茎の長さが茎の直径の2分の1以下であり、ボタンにあってはかさの付け根から茎が除去されており、かつ、切口の状態がおおむね良好であり、薄切りには茎の長さが茎の直径の2分の1以下であるもの又はかさの付け根から茎を除去したものであって、かつ、切口の状態がおおむね良好であること。	
その他の事項	1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 2 損傷、はん点、変色及び病虫害こんがほとんどないこと。 3 ホール及びボタンにあっては、奇形がほとんどないこと。 4 ホール及びボタンにあっては、粒の大きさがおおむねそろっていること。 5 ホール及びボタンにあっては、それぞれ規定された形状の茎の長さを超えるものが全個体数の10%以下であること。 6 薄切りには、縦に薄切りしたときの両端の切り落とし部の混入がほとんどなく、最大のものとの長さの差が15mm以下であり、かつ、厚さがおおむねそろっていること。 7 不定形には、かさの部分の重量が固形量の30%以上であること。 8 きょう雑物がほとんどないこと。	
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 マッシュルーム 2 食塩
	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 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム

	2 pH調整剤 クエン酸
	3 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム
	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
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の 状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の規格)

第11条 えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第5条の規格の香味と同じ。
色 沢	第7条の規格の色沢と同じ。
形 態	1 茎の長さ及び太さがおおむねそろっていること。 2 かさの開いているものがほとんどないこと。
状 態	固形物と液の分離がほとんどないこと。
固 形 分	70%以上であること。
その他の事項	1 石付部に近い部分のほぐしの状態がおおむね良好であること。 2 損傷及び病虫害こんがほとんどないこと。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
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 えのきたけ 2 調味料 食塩、砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 3 香辛料 4 クリームソース等の調味液
	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 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 pH調整剤 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 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
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の 状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の規格)

第12条 なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第5条の規格の香味と同じ。
色 沢	第7条の規格の色沢と同じ。
肉 質	第7条の規格の肉質と同じ。
形 態	1 形がおおむね整っており、かつ、つぼみを詰めたものにあつては、開きのものがほとんど混入していないこと。 2 茎の長さがおおむね適当で、そろっており、かつ、切口の状態が良好であ

		ること。
その他の事項		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 液が混濁していないこと。</li> <li>2 浮遊物がほとんどないこと。</li> <li>3 損傷、変色及び病虫害こんがほとんどないこと。</li> <li>4 きょう雑物がほとんどないこと。</li> <li>5 粒の大きさがおおむねそろっていること。</li> </ol>
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。 <ol style="list-style-type: none"> <li>1 なめこ</li> <li>2 食塩</li> </ol>
	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。 <ol style="list-style-type: none"> <li>1 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</li> <li>2 pH調整剤 クエン酸</li> </ol>
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。

(みかん缶詰又はみかん瓶詰の規格)

第13条 みかん缶詰又はみかん瓶詰（全形、全果粒及び身割れに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区分	基 準	
香味	第5条の規格の香味と同じ。	
色 沢	第7条の規格の色沢と同じ。	
肉 質	第7条の規格の肉質と同じ。	
形 態	形がおおむね整っており、かつ、全果粒（大きさをそろえていない全果粒を除く。）にあつては、身割れ又は小片の重量が固形量の7%以下、身割れにあつては小片の重量が固形量の15%以下であること。	
大きさのそろい（全形及び大きさをそろえた全果粒に限る。）	大きさがおおむねそろっており、かつ、特に不ぞろいな全果粒（全粒数の5%までは除くことができる。）以外の全果粒にあつては、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。	
その他の事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 液（充てん液に果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下同じ。）を使用していないものに限る。）が混濁していないこと。</li> <li>2 病虫害こんがほとんどないこと。</li> <li>3 きょう雑物がほとんどなく、かつ、全果粒及び身割れにあつては、じょうのう膜の破片及びすじがほとんどなく、かつ、固形量に対するじょうのう膜の破片の割合が7cm<sup>2</sup>/100g以下、固形量に対するすじの割合が5cm/100g以下、かつ、固形量に対する種子の数が2個/100g未満であること。</li> </ol>	
可溶性固形分	充てん液に砂糖類を加えたものにあつては、10%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。 <ol style="list-style-type: none"> <li>1 みかん</li> <li>2 果実の搾汁</li> <li>3 砂糖類</li> </ol>
	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。 <ol style="list-style-type: none"> <li>1 酸味料</li> </ol>

	クエン酸 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（それぞれ全果粒及び身割れに限る。） 3 安定剤 メチルセルロース（全果粒及び身割れに限る。） 4 香料（全果粒及び身割れに限る。） 5 白濁防止剤 ヘスペリジナーゼ及び酵素処理ヘスペリジン（それぞれ全果粒及び身割れに限る。）
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

（もも缶詰又はもも瓶詰の規格）

第14条 もも缶詰又はもも瓶詰（2つ割り、4つ割り、薄切り及び立方形に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準		
		上 級	標 準	
内 容 物 の 品 位	2 つ 割 り	香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	固有の香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
		肉質	肉質がち密であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。	肉質がおおむねち密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。
		形態	果肉の形が整っており、切断の状態が良好であり、厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好であり、おおむね厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。
		色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変及び紫変がないこと。	固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、褐変及び紫変がほとんどないこと。
		その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがほぼそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の1.5倍未満であること。 2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が清澄であること。 3 病虫害こん及びはだ荒れがないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍未満であること。 2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）がおおむね清澄であること。 3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。
4 つ 割 り 、 薄 切 り 及		香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
		肉質	肉質がおおむねち密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。	
		形態	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好で、おおむね厚肉であり、かつ、損傷が全個体数の30%以下であること。	
		色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変及び紫変がほとんどないこと。	
		その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。 2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が混濁していないこと。 3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。	

立方		4 充てん液を加えたものにあつては固形量に対する果皮の割合が15cm <sup>2</sup> /kg以下であり、充てん液を加えていないものにあつては固形量に対する果皮の割合が30cm <sup>2</sup> /kg以下であること。
可溶性固形分		前条の規格の可溶性固形分と同じ。
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 もも 2 果実の搾汁 3 砂糖類
	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 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 2 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 3 形状保持剤 乳酸カルシウム（砂糖類を加えていないものに限る。） 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 5 香料
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。

(なし缶詰又はなし瓶詰の規格)

第15条 なし缶詰又はなし瓶詰（2つ割り、4つ割り、薄切り及び立方形に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区分	基準		
	上級	標準	
内容物の品位	2 香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	固有の香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
	割り 肉質	肉質がち密であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。	肉質がおおむねち密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。
	形態	果肉の形が整っており、切断の状態が良好であり、厚肉であり、かつ、損傷がないこと。	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好であり、おおむね厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。
	色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変がないこと。	固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、褐変がほとんどないこと。
	その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがほぼそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の1.5倍未満であること。 2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が清澄であること。 3 病虫害こん及びはだ荒れがないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍未満であること。 2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）がおおむね清澄であること。 3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。
4 香味		固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	

つ割り、薄切り及び立方形	肉質	肉質がおおむねち密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。
	形態	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好で、おおむね厚肉であり、かつ、損傷が全個体数の30%以下であること。
薄切り及び立方形	色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変がほとんどないこと。
	その他の事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。</li> <li>2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が混濁していないこと。</li> <li>3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。</li> <li>4 固形量に対する果皮の割合が10cm<sup>2</sup>/kg以下、固形量に対する果しんの数が3個/kg以下、固形量に対する種子の数が8個/kg以下であること。</li> </ol>
可溶性固形分		第13条の規格の可溶性固形分と同じ。
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。 <ol style="list-style-type: none"> <li>1 洋なし及び和なし</li> <li>2 果実の搾汁</li> <li>3 砂糖類</li> </ol>
	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。 <ol style="list-style-type: none"> <li>1 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム</li> <li>2 形状保持剤 乳酸カルシウム（砂糖類を加えていないものに限る。）</li> <li>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</li> <li>4 香料</li> </ol>
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。

（パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰の規格）

第16条 パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰（全形、2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形、立方形、身割れ及び小片に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第7条の規格の香味と同じ。
色 沢	固有の色沢が良好であり、かつ、異常な色沢がないこと。
肉 質	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 硬軟がおおむね適当であり、かつ、多孔質のものがないこと。</li> <li>2 しんの除去がおおむね良好であり、かつ、しんの重量が固形物の重量の7%以下であること。</li> </ol>
形 態	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 形の整い <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 全形にあっては、形がおおむね整っていること。</li> <li>(2) 2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形及び立方形にあっては、形がおおむね整っており、かつ、くさび形にあっては厚さが8mm未満又は13mmを超える果肉、縦割りにあっては長さが65mm未満の果肉、角柱形にあっては縦及び横の長さが12mm以下の果肉又は厚さが38mm以上の果肉、立方形にあっては一辺の長さが14mmを超える果肉がないこと。</li> </ol> </li> <li>2 切取り <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 全形にあっては、切取りが軽度であること。</li> <li>(2) 2つ割り、4つ割り、輪切り及び縦割りにあっては、切取りがおおむね</li> </ol> </li> </ol>

		<p>軽度であり、かつ、縦割りにあつては過度な果肉の数が全果肉の数の15%以下、2つ割り、4つ割り及び輪切りにあつては過度な果肉の数が、次の表の左欄に掲げる区分に従い、それぞれ同表の右欄に掲げる数のものであること。</p> <table border="1"> <tr> <td>1 缶又は1 瓶中の果肉の数</td> <td>1 缶又は1 瓶中の切取りの過度な果肉の数</td> </tr> <tr> <td>10以下</td> <td>2 未満</td> </tr> <tr> <td>11以上27以下</td> <td>3 未満</td> </tr> <tr> <td>28以上</td> <td>全果肉数の数の7.5%以下のもの</td> </tr> </table> <p>3 割れ 2つ割り、4つ割り、輪切り及び縦割りにあつては、割れた果肉がほとんどないこと。</p>	1 缶又は1 瓶中の果肉の数	1 缶又は1 瓶中の切取りの過度な果肉の数	10以下	2 未満	11以上27以下	3 未満	28以上	全果肉数の数の7.5%以下のもの		
1 缶又は1 瓶中の果肉の数	1 缶又は1 瓶中の切取りの過度な果肉の数											
10以下	2 未満											
11以上27以下	3 未満											
28以上	全果肉数の数の7.5%以下のもの											
大きさのそろい		2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形及び立方形にあつては、大きさがおおむねそろっており、かつ、2つ割り、4つ割り、輪切り又は縦割りにあつては、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量のそれぞれ1.75倍、1.75倍、1.4倍又は1.4倍以下であること。										
その他の事項		<p>1 全形の場合</p> <p>(1) 果肉に芽、病虫害こん、傷等（以下「欠点」という。）がほとんどなく、かつ、1 箇の果肉に欠点が4 箇所未満であること。</p> <p>(2) 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。以下この項において同じ。）が混濁していないこと。</p> <p>(3) 皮その他のきょう雑物がほとんどないこと。</p> <p>2 2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形、立方形、身割れ及び小片の場合</p> <p>(1) 果肉に欠点がほとんどなく、かつ、くさび形、角柱形、立方形、身割れ及び小片にあつては、欠点がある果肉の数が全果肉の数の12.5%以下、2つ割り、4つ割り、輪切り及び縦割りにあつては、欠点がある果肉の数が次の表の左欄に掲げる区分に従い、それぞれ同表の右欄に掲げる数のものであること。</p> <table border="1"> <tr> <td>1 缶又は1 瓶中の果肉の数</td> <td>1 缶又は1 瓶中の欠点が目立つ果肉の数</td> </tr> <tr> <td>5 以下</td> <td>2 未満</td> </tr> <tr> <td>6 以上10以下</td> <td>3 未満</td> </tr> <tr> <td>11以上32以下</td> <td>5 未満</td> </tr> <tr> <td>33以上</td> <td>全果肉の数の12.5%以下のもの</td> </tr> </table> <p>(2) 液が混濁していないこと。</p> <p>(3) 皮その他のきょう雑物がほとんどないこと。</p>	1 缶又は1 瓶中の果肉の数	1 缶又は1 瓶中の欠点が目立つ果肉の数	5 以下	2 未満	6 以上10以下	3 未満	11以上32以下	5 未満	33以上	全果肉の数の12.5%以下のもの
1 缶又は1 瓶中の果肉の数	1 缶又は1 瓶中の欠点が目立つ果肉の数											
5 以下	2 未満											
6 以上10以下	3 未満											
11以上32以下	5 未満											
33以上	全果肉の数の12.5%以下のもの											
可溶性固形分		第13条の規格の可溶性固形分と同じ。										
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 パインアップル 2 果実の搾汁 3 砂糖類										
	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 酸味料 クエン酸 2 香料										
異物		第3条の規格の異物と同じ。										
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。										
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。										

（くり缶詰又はくり瓶詰の規格）

第17条 くり缶詰又はくり瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
-----	-----

香 味	第5条の規格の香味と同じ。
色 沢	第5条の規格の色沢と同じ。
肉 質	第7条の規格の肉質と同じ。
形 態	粒の形がおおむね整一であり、かつ、切り方がおおむね適当であること。
大きさのそろい	大きさがおおむねそろっており、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍以下であること。
その他の事項	1 液がおおむね清澄であること。 2 病虫害粒及び変色粒が固形量の10%以下であること。 3 外皮片、渋皮片その他のきょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分 (糖液に浸漬した後、さらに糖液と煮込んだものに限る。)	50%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 くり 2 砂糖類
	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 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム 2 pH調整剤 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 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 4 漂白剤 次亜硫酸ナトリウム 5 着色料 クチナシ黄色素 6 品質保持剤 D-ソルビトール
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。
容 器 の 状 態	第6条の規格の容器の状態と同じ。

(第3条から第17条までに掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の1種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格)

第18条 第3条から第17条までに掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の1種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第5条の規格の香味と同じ。
色 沢	第7条の規格の色沢と同じ。
肉 質	硬軟がおおむね適当であること。ただし、硬軟を判定することができるものに限る。
形 態	損傷がほとんどなく、かつ、不定形以外のものにあつては、形がおおむね整っていること。ただし、形を判定することができるものに限る。
その他の事項	1 水煮にあつては、液が混濁していないこと。 2 浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。

		<p>3 大きさがおおむねそろっていること。</p> <p>4 損傷、変色及び病虫害こんがほとんどなく、かつ、果実を詰めたものにあつては、はだ荒れがほとんどないこと。</p> <p>5 きょう雑物がほとんどないこと。</p>
	可溶性固形分 (果実を詰めたものに限る。)	第13条の規格の可溶性固形分の基準と同じ。
原材料	食品添加物以外の原材料	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>1 農産物(たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、えんどう、あずき、大豆、マッシュルーム、えのきたけ、なめこ、みかん、もも、なし、リンアップル及びくりを除く。)</p> <p>2 果実の搾汁(果実を詰めたものに使用する場合に限る。)</p> <p>3 砂糖類</p> <p>4 調味料 食塩、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの</p> <p>5 香辛料</p> <p>6 クリームソース等の調味液</p> <p>(果実以外のもを詰めたものに使用する場合に限る。)</p>
	食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>1 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム(それぞれ果実を詰めたものに使用する場合に限る。)</p> <p>2 形状保持剤 乳酸カルシウム(豆類及び果実を詰めたものに使用する場合に限る。)及び塩化カルシウム(豆類、ふき、にんじん及びばれいしょに使用する場合に限る。)</p> <p>3 pH調整剤 クエン酸三ナトリウム、グルコノデルタラクトン及び炭酸ナトリウム(それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。)、クエン酸、酢酸(れんこんに使用する場合に限る。)並びにDL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム(それぞれ果実以外のもを詰めたものに使用する場合に限る。)</p> <p>4 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色104号及びノルビキシンカリウム(それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。)、食用青色1号及び食用黄色4号(それぞれ豆類、ふき及び山菜の水煮に使用する場合に限る。)、銅クロロフィリンナトリウム(山菜の水煮に使用する場合に限る。)並びにリボフラビン(ふきの水煮に使用する場合に限る。)</p> <p>5 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</p> <p>6 香料(果実を詰めたものに使用する場合に限る。)</p> <p>7 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム(それぞれ果実以外のもを詰めたものに使用する場合に限る。)</p> <p>8 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリ</p>

	<p>ウム（それぞれ豆類、ふき、ごぼう、さといも、れんこん、きのこ類及びぎんなんに使用する場合に限る。）並びにナリンジナーゼ（かんきつに使用する場合に限る。）</p> <p>9 変色防止剤          フィチン酸（豆類、ふき、ごぼう、さといも、れんこん、きのこ類及びぎんなんに使用する場合に限る。）</p>
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。
容 器 の 状 態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

（フルーツみつ豆を詰めたもの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格）

第19条 フルーツみつ豆を詰めたもの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第5条の規格の香味と同じ。
色 沢	第7条の規格の色沢と同じ。
肉 質	前条の規格の肉質と同じ。
形 態	<p>1 果実を詰めたものにあつては、配合した果実又は果肉の形がおおむね良好であり、かつ、損傷がほとんどないこと。</p> <p>2 果実以外のものを詰めたものにあつては、形がおおむね整っていること。</p>
配 合	配合がおおむね適当であること。
その他の事項	<p>1 水煮にあつては、液が混濁していないこと。</p> <p>2 病虫害こん、損傷及び変色がほとんどなく、かつ、果実を詰めたものにあつては、はだ荒れがほとんどないこと。</p> <p>3 きょう雑物がほとんどないこと。</p>
可溶性固形分 （果実のみを詰めたものに限る。）	第13条の規格の可溶性固形分と同じ。
原 材 料	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>1 農産物</p> <p>2 果実の搾汁（果実を詰めたものに使用する場合に限る。）</p> <p>3 調味料          砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの</p> <p>4 食塩（果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。）</p> <p>5 香辛料（果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。）</p> <p>6 クリームソース等の調味液（果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。）</p>
	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>1 酸味料          クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実を詰めたものに使用する場合に限る。）</p> <p>2 形状保持剤          乳酸カルシウム（豆類及び果実を詰めたものに使用する場合に限る。）及び塩化カルシウム（豆類、ふき、にんじん及びばれいしょに使用する場合に限る。）</p> <p>3 pH調整剤          クエン酸三ナトリウム、グルコノデルタラクトン及び炭酸ナトリウム（それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。）、クエン酸、酢酸（れんこんに</p>

	<p>使用する場合に限る。)並びにD Lーリンゴ酸及びD Lーリンゴ酸ナトリウム(それぞれ果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。)</p> <p>4 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色104号及びノルビキシンカリウム(それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。)、食用青色1号及び食用黄色4号(それぞれ豆類、ふき及び山菜の水煮に使用する場合に限る。)、銅クロロフィリンナトリウム(山菜の水煮に使用する場合に限る。)並びにリボフラビン(ふきの水煮に使用する場合に限る。)</p> <p>5 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</p> <p>6 香料(果実を詰めたものに使用する場合に限る。)</p> <p>7 白濁防止剤 ヘスペリジナーゼ及び酵素処理ヘスペリジン(それぞれみかんに使用する場合に限る。)</p> <p>8 安定剤 メチルセルロース(みかんに使用する場合に限る。)</p> <p>9 調味料 Lーグルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'ーイノシン酸二ナトリウム、5'ーグアニル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(それぞれ果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。)</p> <p>10 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム(それぞれももに使用する場合に限る。)、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム(それぞれ豆類、ふき、ごぼう、さといも、れんこん、きのこ類及びぎんなんに使用する場合に限る。)並びにナリンジナーゼ(かんきつに使用する場合に限る。)</p> <p>11 変色防止剤 フィチン酸(豆類、ふき、ごぼう、さといも、れんこん、きのこ類及びぎんなんに使用する場合に限る。)</p> <p>12 増粘剤 アルギン酸、カロブベーンガム、キサントガム及びジェランガム</p>
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。
容 器 の 状 態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の規格)

第20条 フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
香 味	固有の香味が良好であり、異味異臭がないこと。	同左
肉 質	1 果実にあっては、熟度及び硬軟が適当であること。 2 赤えんどう及び寒天にあっては、硬軟が適当であること。	同左
形 態	1 果実にあっては、形が整っており、切断の状態が良好で、かつ、損傷がないこと。	同左

		2 寒天にあつては、形及び大きさが整っていること。	
色 沢		固有の色沢が良好であること。	同左
その他の事項		1 液の混濁がないこと。 2 果実にあつては、はだ荒れ、斑点及び病虫害こんがないこと。 3 きょう雑物がほとんどないこと。	同左
果実の配合割合		1 固形量に占める果実の重量の割合が35%以上であること。 2 4種類以上の果実を使用していること。	1 固形量に占める果実の重量の割合が25%以上であること。 2 3種類以上の果実を使用していること。
赤えんどうの配合割合		固形量に占める赤えんどうの重量の割合が5%以上であること。	同左
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 寒天 2 果実 3 赤えんどう 4 砂糖類 5 はちみつ	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 寒天 2 果実 3 赤えんどう 4 砂糖類 5 はちみつ 6 グルコマンナン
	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 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム 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	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム 2 ゲル化剤 キサンタンガム、ペクチン、ジェランガム 3 香料 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 5 形状保持剤 乳酸カルシウム、炭酸カルシウム 6 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色104号及びノルビキシンカリウム（それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。）
異 物		混入していないこと。	同左
内 容 量		第3条の規格の内容量と同じ。	同左
容 器 の 状 態		第3条の規格の容器の状態と同じ。	同左

(測定方法)

第21条 第3条から前条までにおけるpH、固形量、粘ちゅう度、可溶性固形分及び固形分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
pH	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。
固 形 量	1 缶詰の場合 缶詰を切り開き、2分間缶詰を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定

	<p>した重量から缶の重量を差し引いた重量とする。ただし、たけのこ大型缶詰にあってはたけのこを缶から取り出し、2分間水切りした後に測定した重量とし、なめこ缶詰又はじゅんさい缶詰にあっては缶詰を切り開き、品温を30℃にしてから内容物をふるいの上に移して、2分間放置し、粘液を除去した後に測定した重量からふるいの重量を差し引いた重量とする。</p> <p>2 瓶詰の場合</p> <p>ふたを開き、2分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から容器の重量を差し引いた重量とする。ただし、なめこ瓶詰又はじゅんさい瓶詰にあっては、ふたを開き、品温を30℃にしてから内容物をふるいの上に移して、2分間放置し、粘液を除去した後に測定した重量からふるいの重量を差し引いた重量とする。</p> <p>(注) 測定に用いるふるいは、日本工業規格Z8801-1(2000)(以下「JIS Z8801-1」という。)に規定する4.75mmの試験用金属製網ふるいとする。</p>
粘ちゅう度	容器を開き、反転して内容物をガラス板の上に開けた後、内容物がガラス板の上に広がる状態をみて行う。
可溶性固形分	内容物の全部をミキサーにかけたものの20℃における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。
固形分	<p>次に掲げる方法により測定する。</p> <p>(1) 容器から試料をビーカーに移し、よく混和して均質化する。</p> <p>(2) その中から100gを500mlのビーカーに採取する。</p> <p>(3) あらかじめ煮沸しておいた熱湯を200ml加える。</p> <p>(4) 内容物をかくはんしつつ加熱し、中心温度が95℃になってから2分間煮沸する。(95℃になるまでの加熱時間は5～7分とする。)</p> <p>(5) 直ちに、内容物をふるいの上に均等に広げ、2分間放置する。この場合のふるいの傾斜角度は、底面に対し15度とする。</p> <p>(6) 固形物とふるいの重量(A)を測定する。</p> <p>(7) 次に固形物を排除してふるいの重量(B)を測定する。</p> <p>(8) <math>A - B = \text{固形分}(\%)</math></p> <p>(注) 測定に用いるはかりはひょう量1kg、感量0.5gの皿手動はかりとし、ふるいはJIS Z8801-1に規定する1.4mmの試験用金属製網ふるいで枠の内径が200mm、深さが45mmの円筒形のものとする。</p>

附 則 (平成14年7月24日農林水産省告示第1305号)

(施行期日)

- この告示は、平成14年9月1日から施行する。  
(種類別農産物かん詰以外の農産物かん詰の日本農林規格等の廃止)
- 種類別農産物かん詰以外の農産物かん詰の日本農林規格(昭和38年6月15日農林省告示第803号)、農産物びん詰の日本農林規格(昭和42年2月28日農林省告示第330号)、果実かん詰及び果実びん詰の日本農林規格(昭和54年7月7日農林水産省告示第932号)及び野菜かん詰及び野菜びん詰の日本農林規格(昭和55年10月3日農林水産省告示第1373号)は、廃止する。  
(経過措置)
- 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律(平成11年法律第108号)附則第4条第1項又は第3項の規定によりなお効力を有するものとされる同法による改正前の農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律第14条第3項又は第19条の3第1項に規定する製造業者又は外国製造業者の製造する農林物資について、この告示の施行前に前項の規定による廃止前の種類別農産物かん詰以外の農産物かん詰の日本農林規格、農産物びん詰の日本農林規格、果実かん詰及び果実びん詰の日本農林規格及び野菜かん詰及び野菜びん詰の日本農林規格(以下「旧規格」という。)に適合するかどうかの判定を行った登録格付機関が、当該判定の結果に基づいて当該製造業者又は外国製造業者に当該農林物資又はその包装に格付の表示を付させる

場合には、なお従前の例による。

- 4 平成17年3月31日以前に製造、加工又は輸入される種別農産物かん詰以外の農産物かん詰又は農産物びん詰のうちフルーツみつ豆を詰めた農産物糖液づけかん詰又は農産物糖液づけびん詰の格付については、旧規格の規定の例によることができる。
- 5 この告示の施行前に格付の表示が付された農産物缶詰及び農産物瓶詰については、なお従前の例による。

附 則（平成16年7月23日農林水産省告示第1429号）

（施行期日）

- 1 この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。  
（経過措置）
- 2 平成17年7月31日までに行われる農産物缶詰及び農産物瓶詰の格付については、この告示による改正前の農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の規定の例によることができる。

附 則（平成17年3月1日農林水産省告示第374号）

この告示は、平成17年4月1日から施行する。

改正文・附則（平成20年5月21日農林水産省告示第774号）抄

- ① 平成20年6月20日から施行する。
- ② この告示の施行の日から起算して1年を経過した日までに行われる農産物缶詰及び農産物瓶詰の格付については、この告示による改正前の農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の規定の例によることができる。

（最終改正の施行期日）

平成20年8月29日農林水産省告示第1350号については、平成20年10月1日から施行する。

別表1（第4条関係）

記号 容器による区分	大 き さ		
	大	中	小
18ℓ缶	25個以下	26以上60個以下	61個以上
9ℓ缶	12個以下	13以上30個以下	31個以上

別表2（第4条関係）

高 さ	高さを表す記号
10cm以上20cm未満	大
5cm以上10cm未満	小

別表3（第4条関係）

切断面の短径	切断面の短径を表す記号
6cm以上	大
6cm未満	小

別記様式（第4条関係）

名 称
形 状
大 き さ
内 容 個 数
原 材 料 名
固 形 量
内 容 総 量
賞 味 期 限
保 存 方 法
使用上の注意
原 産 国 名
製 造 者

## 備考

- 1 大きさ又は内容個数を表示しないものにあつては、この様式中その項目を省略すること。
- 2 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 3 賞味期限又は使用上の注意をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限又は使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、賞味期限を他の箇所に記載するときは、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 4 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。
- 5 内面塗料缶を使用した缶詰のものにあつては、この様式中「使用上の注意」を省略すること。
- 6 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 7 輸入品にあつては、6にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
- 8 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 9 この様式は、縦書きとすることができる。
- 10 この様式の枠に記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 11 他の法令により表示すべき事項は、枠内に記載することができる。