

	(略)	(略)
表	表示事項	<p>1 次の事項を表示してあること。 (1)～(6) (略)</p> <p>2 (略)</p> <p>3 1の(1)の「名称」にあつては、これに代えて「品名」と記載することができる。</p>
	表示の方法	<p>1 表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 名称</p> <p>ア (略)</p> <p>イ 起泡タイプのものにあつては「起泡タイプ」と、ゲル形成タイプのものにあつては「ゲル形成タイプ」と、アに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、記載することができる。</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>使用した原材料を、ア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア及びイに定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。 (イ) 「脱脂大豆」、「小麦粉」、「食用植物油脂」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。 (ロ) 植物性たん白にあつては、(イ)の規定にかかわらず、「粉末状植物性たん白」等と記載し、その文字の次に、括弧を付して、その植物性たん白の主原料名を「大豆」又は「小麦」の区分により、その植物性たん白の主原料に占める重量の割合の多い順に記載すること。ただし、その植物性たん白の主原料が大豆又は脱脂大豆のみであるものにあつては「粉末状大豆たん白」等と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものにあつては「粉末状小麦たん白」等と記載することができる。</p> <p>イ (略)</p> <p>(3) (略)</p> <p>(4) 賞味期限</p> <p>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つても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。 (イ)～(ロ) (略) (イ) 060701 (ロ) 940701</p> <p>イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に</p>
示		

	(略)	(略)
表	一括表示事項	<p>1 次の事項を一括して表示してあること。 (1)～(6) (略)</p> <p>2 (略)</p>
	表示の方法	<p>1 一括表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 名称</p> <p>ア (略)</p> <p>イ 起泡タイプのものにあつては、アに規定する表示の文字の次に、かつこを付して、「起泡タイプ」と記載することができる。</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>使用した原材料を、ア及びイの区分により、それぞれア及びイに定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 食品添加物以外の原材料は、「脱脂大豆」、「小麦粉」、「食用植物油脂」等と、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもつて記載すること。ただし、原材料の一部として植物性たん白を使用した場合は「粉末状植物性たん白」等と記載し、その文字の次に、かつこを付し、その植物性たん白の主原料名を「大豆」又は「小麦」の区分により、その植物性たん白の主原料に占める重量の割合の多い順に記載すること。</p> <p>イ (略)</p> <p>(3) (略)</p> <p>(4) 賞味期限</p> <p>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つても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。 (イ)～(ロ) (略)</p> <p>イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に</p>
示		

	<p>定めるところにより記載すること。 (7) 次の例のいずれかにより記載すること。 a～d (略) <u>e 0607</u> <u>f 9407</u> (i) (略) (5) (略) 2 表示事項の項に規定する事項の表示は、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。</p>
[削る。]	[削る。]
[削る。]	[削る。]

	<p>定めるところにより記載すること。 (7) 次の例のいずれかにより記載すること。 a～d (略) (i) (略) (5) (略) 2 <u>一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、</u>容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。</p>
<u>その他の表示事項及びその表示の方法</u>	<p><u>一括表示事項の項に規定するもののほか、次に定める事項を、商品名の表示されている箇所に近接した箇所又は送り状に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305(1962)(以下「JISZ8305」という。)に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、記載すること。</u> 1 <u>名称(ただし、商品名に名称の用語を使用している場合は、その用語について省略することができる。)</u> 2 <u>起泡タイプのものにあつては、「起泡タイプ」の用語(ただし、商品名に起泡タイプの用語を使用している場合又は名称に起泡タイプの用語を記載している場合は、省略することができる。)</u></p>
<u>表示禁止事項</u>	<p><u>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</u> (1) <u>一括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</u> (2) <u>その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示</u></p>

(ペースト状植物性たん白の規格)

第4条 ペースト状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
表 示 事 項	前条の規格の表示事項と同じ。
表 示 の 方 法	<p>前条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称、原材料名及び保存方法の表示は次に規定する方法により行われていること。 (1) (略) (2) 原材料名 使用した原材料を、ア及びイの区分により、<u>原材料に占める重量の割合の多いものから順に</u>、それぞれア及びイ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、次に定めるところにより記載すること。 (7) <u>「小麦粉」、「小麦グルテン」、「食用植物油」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。</u> (4) <u>粉末状植物性たん白にあつては、(7)の規定にかかわらず、「粉末</u></p>

(ペースト状植物性たん白の規格)

第4条 ペースト状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
<u>一括表示事項</u>	前条の規格の <u>一括表示事項</u> と同じ。
表 示 の 方 法	<p>前条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称、原材料名及び保存方法の表示は次に規定する方法により行われていること。 (1) (略) (2) 原材料名 使用した原材料を、ア及びイの区分により、それぞれア及びイ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、「小麦粉」、「小麦グルテン」、「<u>食用植物油</u>」等と、<u>原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもつて記載すること。ただし、原材料の一部として粉末状植物性たん白を使用した場合は「粉末状植物性たん白</u></p>

示		<p>状植物性たん白」と記載し、その文字の次に、括弧を付して、その植物性たん白の主原料名を「大豆」又は「小麦」の区分により、その植物性たん白の主原料に占める重量の割合の多い順に記載すること。ただし、その植物性たん白の主原料が大豆又は脱脂大豆のみであるものにあつては「粉末状大豆たん白」と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものにあつては「粉末状小麦たん白」と記載することができる。</p> <p>イ (略)</p> <p>(3) 保存方法 「-15℃以下」等と記載すること。</p>
	[削る。]	[削る。]
	[削る。]	[削る。]

(粒状植物性たん白の規格)

第5条 粒状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
品 質	植物たん白質含有率
品 質	粒 度
(略)	(略)
品 質	食 品 添 加 物

示		<p>と記載し、その文字の次に、かつこを付し、その植物性たん白の主原料名を「大豆」又は「小麦」の区分により、その植物性たん白の主原料に占める重量の割合の多い順に記載すること。</p> <p>イ (略)</p> <p>(3) 保存方法 「-15℃以下」と記載すること。</p>
	その他の表示 事項及びその 表示の方法	<p>一括表示事項の項に規定するもののほか、次に定める事項を、商品名の表示されている箇所近接した箇所又は送り状に、背景の色と対照的な色で、JIS Z 8305 に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、記載すること。</p> <p>1 名称（ただし、商品名に名称の用語を使用している場合は、その用語について省略することができる。）</p> <p>2 親油タイプのものにあつては、「親油タイプ」の用語（ただし、商品名に親油タイプの用語を使用している場合又は名称に親油タイプの用語を記載している場合は、省略することができる。）</p>
	表示禁止事項	前条の規格の表示禁止事項と同じ。

(粒状植物性たん白の規格)

第5条 粒状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
品 質	植物たん白質含有率
品 質	粒 度
(略)	(略)
品 質	食 品 添 加 物

		3 着色料 カカオ色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、 <u>ココア</u> 、コチニール色素、紅こうじ色素及びラック色素のうち4種以下 4・5 (略)
	(略)	(略)
表 示	表示事項	第3条の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	第3条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称及び保存方法の表示は次に規定する方法により行われていること。 (1) (略) (2) 保存方法 保存方法を次に定めるところにより記載すること。 ア 冷凍したものにあっては、「-15℃以下」等と記載すること。 イ (略)
	[削る。]	[削る。]
	[削る。]	[削る。]

		3 着色料 カカオ色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、コチニール色素、 紅こうじ色素及びラック色素のうち4種以下 4・5 (略)
	(略)	(略)
表 示	一括表示事項	第3条の規格の <u>一括表示事項</u> と同じ。
	表示の方法	第3条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称及び保存方法の表示は次に規定する方法により行われていること。 (1) (略) (2) 保存方法 保存方法を次に定めるところにより記載すること。 ア 冷凍したものにあっては、「-15℃以下」と記載すること。 イ (略)
	その他の表示 事項及びその 表示の方法	<u>一括表示事項の項に規定するもののほか、名称を、商品名の表示されている箇所</u> に近接した箇所又は送り状に、背景の色と対照的な色で、 <u>J I S Z 8305</u> に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、記載すること。ただし、商品名に名称の用語を使用している場合のその用語については、省略することができる。
	表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 (1) <u>肉と誤認させる用語</u> (2) <u>一括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</u> (3) <u>その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示</u>

(繊維状植物性たん白の規格)

第6条 繊維状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
(略)	(略)	
表 示	表示事項	第3条の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	第3条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称及び保存方法の表示は次に規定する方法により行われていること。 (1) (略) (2) 保存方法 「-15℃以下」等と記載すること。
	[削る。]	[削る。]

(繊維状植物性たん白の規格)

第6条 繊維状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
(略)	(略)	
表 示	一括表示事項	第3条の規格の <u>一括表示事項</u> と同じ。
	表示の方法	第3条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称及び保存方法の表示は次に規定する方法により行われていること。 (1) (略) (2) 保存方法 「-15℃以下」と記載すること。
	その他の表示	<u>前条の規格のその他の表示事項及びその表示の方法と同じ。</u>

[削る。]	[削る。]

(測定方法)

第7条 第3条から前条までの規格における水分及び植物たん白質含有率、第3条の規格における起泡性及び乳化性、第3条及び第4条の規格におけるゲル形成性、第4条の規格における粘ちよう度及び親油性、第5条及び前条の規格における保水性及びかみごたえの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	<p>1 試料の調製</p> <p>(1) 粉末状植物性たん白 試料を J I S Z 8801-1 に規定する目開き 1 mm の試験用ふるいにかけて、通過したものを試験試料とする。</p> <p>(2) 粒状植物性たん白 (乾燥したもの) 試料を粉砕器等で粉砕し、J I S Z 8801-1 に規定する目開き 1 mm の試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。</p> <p>(3) ペースト状植物性たん白 ポリ袋に入れた試料を流水で 3 時間程度解凍した後、乾いたバットに広げ 5 カ所程度から少量ずつサンプリングし、あわせたものを試験試料とする。</p> <p>(4) 繊維状植物性たん白及び粒状植物性たん白 (冷凍したもの) ポリ袋に入れた試料を流水で 3 時間程度解凍した後、ポリ袋中でよくかき混ぜたものを試験試料とする。</p> <p>2 測定</p> <p>(1) 粉末状植物性たん白及び粒状植物性たん白 (乾燥したもの) ア アルミニウム製ひょう量皿 (下径直径 50mm 以上、高さ 25mm 以上のものでふた付きのもの。以下「ひょう量皿」という。) を用いる場合</p> <p>(7) 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℃ であつて送風型のもの。以下「乾燥器」という。) にひょう量皿を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が 105℃ であることを確認後、1 時間加熱する。乾燥器内でひょう量皿のふたをし、デシケーター (日本工業規格 K 8001 (2009) に規定するもの。以下同じ。) に移し替え、室温まで放冷した後、直ちに重量を 1 mg の単位まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。</p> <p>(4) 試験試料約 3 g を恒量を求めたひょう量皿にとり、重量を 1 mg の単位まで測定する。</p> <p>(7) 試験試料を入れたひょう量皿のふたを開け、ふたとともにあらかじめ 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℃ であることを確認後、4 時間加熱する。</p> <p>(4) 乾燥器内でひょう量皿のふたをし、デシケーターに移し替え、室温まで放冷した後、直ちに重量を 1 mg の単位まで測定する。</p>

事項及びその表示の方法	
表示禁止事項	前条の規格の表示禁止事項と同じ。

(測定方法)

第7条 第3条から前条までの規格における水分及び植物たん白質含有率、第3条の規格における起泡性及び乳化性、第3条及び第4条の規格におけるゲル形成性、第4条の規格における粘ちよう度及び親油性、第5条から前条までの規格における保水性及びかみごたえの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	<p>試料 3 ~ 10 g を計り取り、105℃ で 4 時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。</p>

- イ アルミニウム箔カップ（直径約15cmの円形に切り取ったアルミニウム箔を日本工業規格R3503（2007）に規定する100ml容ビーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径50mm以上のもので、上部を折り曲げて密閉が可能な大きさのもの）を用いる場合
- (7) アルミニウム箔カップの重量を1mgの単位まで測定する。
- (4) 試験試料約3gをアルミニウム箔カップにとり、重量を1mgの単位まで測定する。
- (4) 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℃であることを確認後、4時間加熱する。
- (5) 乾燥器内でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密封し、デシケーターに移し替え、室温まで放冷した後、直ちに重量を1mgの単位まで測定する。
- (2) ペースト状植物性たん白（冷凍したもの）
- ア プラスチックフィルム袋（高密度ポリエチレン製で大きさ約75mm×130mm、厚さ約0.05mm程度のもの。以下同じ。）の重量を1mgの単位まで測定する。
- イ 試験試料約10gをプラスチックフィルム袋にとり、重量を1mgの単位まで測定した後、袋の口を折り曲げ、袋の外から試料をよく押し広げる。
- ウ あらかじめ105℃に設定した乾燥器に口を開けた状態でプラスチックフィルム袋を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認後、1時間加熱する。
- エ 乾燥器からプラスチックフィルム袋を取り出し、袋の口を折り曲げ、再度袋の外から試料をよく押し広げる。
- オ 乾燥器に口を開けた状態でプラスチックフィルム袋を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認後、3時間加熱する。
- カ 乾燥器内でプラスチックフィルム袋の口を折り曲げ、クリップで留め、デシケーターに移し替え室温まで放冷した後、クリップを外し、直ちに重量を1mgの単位まで測定する。プラスチックフィルム袋中に水滴が見られる場合は再測定を行う。
- (3) 繊維状植物性たん白及び粒状植物性たん白（冷凍したもの）
- ア プラスチックフィルム袋の重量を1mgの単位まで測定する。
- イ 試験試料約10gをプラスチックフィルム袋にとり、重量を1mgの単位まで測定する。
- ウ あらかじめ105℃に設定した乾燥器に口を開けた状態でプラスチックフィルム袋を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認後、4時間加熱する。
- エ 乾燥器内でプラスチックフィルム袋の口を折り曲げ、クリップで留め、デシケーターに移し替え室温まで放冷した後、クリップを外し、直ちに重量を1mgの単位まで測定する。プラスチックフィルム袋中に水滴が見られる場合は再測定を行う。
- 3 計算
- 以下の式により、水分を求める。
- $$\text{水分 (\%)} = 100 \times (W_0 + W_1 - W_2) / W_1$$
- W₀ : 乾燥容器の重量 (g)

	<p>W_1 : 乾燥前の試料の重量 (g)</p> <p>W_2 : 乾燥後の試料と乾燥容器の重量 (g)</p>		
植物たん白質含有率	<p>1 試料の調製</p> <p>(1) 粉末状植物性たん白 試料を J I S Z 8801-1 に規定する目開き 1 mm の試験用ふるいにかけて、通過したものを試験試料とする。</p> <p>(2) 粒状植物性たん白 (乾燥したもの) 試料を粉砕器等で粉砕し、J I S Z 8801-1 に規定する目開き 1 mm の試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。</p> <p>(3) ペースト状植物性たん白、繊維状植物性たん白及び粒状植物性たん白 (冷凍したもの) 水分測定後の試料をプラスチックフィルム袋から取り出し、粉砕器等で粉砕し、J I S Z 8801-1 に規定する目開き 1 mm の試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。</p> <p>2 測定</p> <p>(1) 試料の分解</p> <p>ア 出力可変式分解台 (最大出力においてピーカーに入れた 100ml の水を 5 分以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。) を用いる場合 薬包紙に試験試料約 0.5 g を 0.1mg の単位まで正確に量りとり、300ml 容ケルダールフラスコに薬包紙ごと入れ、分解促進剤 (硫酸カリウム 5 g、硫酸銅 (II) 五水和物 0.15 g 及び二酸化チタン 0.15 g を混合したもの。以下同じ。) 5.3 g 及び硫酸 10ml を加える。出力可変式分解台で泡立ちが穏やかになるまで弱く加熱し、その後出力を最大にする。分解液が清澄になった後、さらに約 90 分間加熱を続ける。全加熱時間は 2 時間以上とする。分解終了後、室温まで放冷し、水 50ml を加えて振り混ぜる。空試験については、薬包紙のみをケルダールフラスコに入れ、同様の操作を行う。この場合において、試料の蒸留を (2) のウの自動蒸留装置で行うときは、放冷後の水は加えない。</p> <p>イ 加熱ブロック分解装置 (400℃において分解チューブに入れた 50ml の水を 2 分 30 秒以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。) を用いる場合 薬包紙に試験試料約 0.5 g を 0.1mg の単位まで正確に量りとり、250 ~ 300ml 容分解チューブに薬包紙ごと入れ、分解促進剤 5.3 g 及び硫酸 10ml を加える。200℃に設定した加熱ブロック分解装置で泡立ちが穏やかになるまで加熱し、その後 400℃にする。分解液が清澄になった後、さらに約 90 分間加熱を続ける。分解終了後、室温まで放冷する。空試験については、薬包紙のみを分解チューブに入れ、同様の操作を行う。</p> <p>(2) 蒸留</p> <p>ア 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合 容量 300ml 以上の蒸留液捕集容器 (以下「捕集容器」という。) に 2 ~ 4 % ほう酸溶液 (ほう酸を水で加温溶解し、1,000ml 中に 20 ~ 40 g のほう酸を含むよう調製したもの。以下同じ。) 25 ~ 30ml を入れ、</p>	植物たん白質含有率	<p>試料 0.5 ~ 3 g を計り取り、ケルダール法によつて全窒素分を測定し、これによつて得た値に、主原料が大豆又は脱脂大豆であるものにあつては 6.25 を、主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものにあつては 5.70 を、主原料が大豆又は脱脂大豆であるものと主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものを混合したものにあつてはそれらの混合割合で加重平均した係数を、それぞれ乗じて算出した値を粗たん白質重量とし、これの、無水物に換算した試料重量に対する百分比を植物たん白質含有率とする。</p>

プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95%エタノール200mlにプロモクレゾールグリーン0.15g及びメチルレッド0.10gを含むよう調製したもの。以下同じ。）2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液の入ったケルダールフラスコを蒸留装置に接続し、20g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

イ パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

分解液を100ml容全量フラスコに水で洗い込み、定容としたものを供試液とする。捕集容器に2～4%ほう酸溶液25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。供試液25mlを全量ピペットで蒸留管に入れ、5g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え供試液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

ウ 自動蒸留装置（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置（自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置を含む。）をいう。以下同じ。）を用いる場合

捕集容器に2～4%ほう酸溶液25～30ml（1%ほう酸溶液を用いるよう指定されている装置においては、1%ほう酸溶液40ml以上）を入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液に水50ml及び20g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、自動蒸留装置の操作方法に従い留液が100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。ただし、自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置では、装置の操作方法に従って蒸留する。

(3) 滴定

ア ビュレットを用いる場合

塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いて得られた留液にあつては0.1mol/L硫酸で、パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いて得られた留液にあつては、0.05mol/L硫酸で25ml又は50ml容ビュレットを用いて滴定する。液が緑色、汚無色を経て微灰赤色を呈したところを終点とする。滴定値は0.01mlまで記録する。空試験で得られた留液についても同様に滴定する。

イ 自動滴定装置（滴定の終点の判定を自動で行う装置で、20ml以上のビュレット容量を有するもの。以下同じ。）を用いる場合

滴定装置の操作方法に従い、留液を0.05mol/L又は0.1mol/Lの硫酸で滴定する。空試験で得られた留液についても同様に滴定する。

(4) 計算

ア 粉末状植物性たん白及び粒状植物性たん白（乾燥したもの）

$$\text{植物たん白質含有率(\%)} = \frac{(T - B) \times F \times N \times A \times 2}{(1000 \times W) \times 100 \times P \times (100 / (100 - M)) \times K}$$

イ ペースト状植物性たん白、繊維状植物性たん白及び粒状植物性たん白（冷凍したもの）

$$\text{植物たん白質含有率(\%)} = \frac{(T - B) \times F \times N \times A \times 2}{(1000 \times W) \times 100 \times P \times K}$$

T: 試料溶液の滴定に要した滴定液の体積 (ml)

B: 空試験の滴定に要した滴定液の体積 (ml)

F: 滴定に用いた硫酸のファクター

N: 窒素の原子量 14.007

A: 滴定に用いた硫酸の濃度 (mol/L)

W: 試験試料の採取重量 (g)

P: たん白質換算係数

主原料が大豆又は脱脂大豆であるものは6.25

主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものは5.70

主原料が大豆又は脱脂大豆であるものと主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものを混合したものにあってはそれらの混合割合で加重平均した係数

M: 試料の水分 (%)

K: 蒸留時希釈係数 ((2)の蒸留をイにより行う場合は100/25、その他の場合は1)

注1: 試験に用いる水は、蒸留法若しくは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) に規定するA2以上の品質を有するものとする。

注2: 試験に用いる試薬及び試液は、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: 試験に用いる全量ピペット、全量フラスコ及びビュレットは、日本工業規格R3505 (1994) に規定するクラスA又は同等以上のものとする。

注4: 空試験の滴定で1滴で明らかに終点を越える色を呈したときは、空試験の滴定値を0mlとする。

注5: 蒸留時に用いる水酸化ナトリウム溶液は、アルカリ性になることが確認できれば規定量以下でもよいが、試料溶液及び空試験において同量の水酸化ナトリウム溶液を加えることとする。

(略)

(略)

[削る。]

(略)

(略)

別記様式 (第3条、第4条、第5条、第6条関係)

名 称
 原材料名
 内 容 量
 賞味期限
 保存方法
 原産国名
 製 造 者

備 考

- 1 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。
- 2 表示に用いる文字は、J I S Z 8305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。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、J I S Z 8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。
- 3 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。
- 4 賞味期限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、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。
- 5 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。
- 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。