

(適用の範囲)

第 1 条 この規格は、農産物漬物のうち、農産物ぬか漬け類、農産物しょうゆ漬け類、農産物かす漬け類、農産物酢漬け類、農産物塩漬け類、農産物みそ漬け類、農産物こうじ漬け類及び農産物赤とうがらし漬け類であって缶詰及び瓶詰以外のものに適用する。

(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 漬 物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬け（塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬 ^{せき} 、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。
農産物ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類、塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの 2 1を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの 3 1を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの
たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。以下同じ。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。以下同じ。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。
農産物しょうゆ漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
ふくじん漬け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごま（以下「ふくじんの原料」という。）のうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。

農産物かす漬け類	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」という。）に漬けたものをいう。
な ら 漬 け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。以下同じ。）に漬けたものをいう。
わ さ び 漬 け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
農産物酢漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの
らっきょう酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。
しょうが酢漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをいう。
農産物塩漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
梅 漬 け	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅 干 し	梅漬けを干したものをいう。
調 味 梅 漬 け	梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
調 味 梅 干 し	梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
農産物みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「みそ等」という。）に漬けたものをいう。
農産物こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「こうじ等」という。）に漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。
農産物赤とうがらし漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらにんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下「赤と

	うがらし粉等以外の漬け原材料」という。)を加えたものに漬けたもの(赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。)をいう。
はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類及びだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものであって、低温で乳酸を生成させ、製品の熟成度及び保存性を確保するため、容器に充てんする前及び充てんした後において発酵させたものをいう。
はくさい以外の農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが及びにんにく以外のねぎ類を使用したもの(細刻、小切り又は破碎しただいこんを使用したものを含む。)又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものであって、低温で乳酸を生成させ、製品の熟成度及び保存性を確保するため、容器に充てんする前及び充てんした後において発酵させたものをいう。
漬 け 上 が り	漬けた農産物及び水産物に、漬けに使用した調味料等の香味、色沢等が浸透し、又は調和し、それぞれの漬物固有の性状を呈することをいう。

(たくあん漬けの規格)

第3条 たくあん漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	漬け上がり固有の香味が良好であること。
歯切れ及び肉質	漬け上がり固有の歯切れ及び肉質が良好であること。
色 沢	漬け上がり固有の色沢が良好であること。
調 製	ひげ根、葉の除去(葉つきのものにあつては、葉の切りそろい)及び切断したのものにあつては切り方が良好であること。
塩ぬか又は調味液の状態	1 ぬか詰めのものにあつては、香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない塩ぬかを使用していること。 2 液詰めのものにあつては、香味が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない調味液を使用していること。
糖用屈折計示度	10度以上であること。ただし、砂糖類を使用しないものにあつては4度以上とする。
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 だいこん 2 ぬか類 3 調味料 4 香辛料

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> <ol style="list-style-type: none"> 1 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下 2 着色料 ウコン色素、クチナシ黄色素、ベニコウジ黄色素、ベニコウジ色素及びベニバナ黄色素のうち3種以下 3 糊料 キサンタンガム及びグァーガム 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム及びエリソルビン酸ナトリウムのうち1種 5 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 6 酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下 7 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下 8 香料 9 製造用剤 D-ソルビトール及び炭酸カリウム 10 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下
異	物	混入していないこと。
内	容	量 塩ぬか及び調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

(たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類の規格)

第4条 たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類の規格は、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。
歯切れ及び肉質		前条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色	沢	前条の規格の色沢と同じ。
調	製	形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び切断したものにあっては切り方が良好であること。
塩ぬか又は調味液の状態		前条の規格の塩ぬか又は調味液の状態と同じ。
糖用屈折計示度		3度以上であること。
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 農産物 2 ぬか類 3 調味料 4 香辛料
	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。 1 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、 α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下 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のうち1種 3 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 4 酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下 5 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下 6 製造用剤 D-ソルビトール、炭酸カリウム及び硫酸アルミニウムカリウム 7 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下

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。

(ふくじん漬けの規格)

第5条 ふくじん漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調 製	細刻、水洗、圧搾等が良好であること。
糖用屈折計示度	30度以上であること。
全 窒 素 分	0.3%以上であること。
原材料の種類及びその配合割合	<ol style="list-style-type: none"> 1 内容重量が100gを超える場合にあっては、ふくじんの原料のうち7種類以上の原材料を主原料とし漬けたものであり、かつ、固形物に占めるだいこんの割合が、重量で80%未満であること。 2 内容重量が100g以下の場合にあっては、ふくじんの原料のうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたものであり、かつ、だいこんの割合が85%未満であること。
固形物の割合	内容重量に対する固形物の割合が、75%（内容重量が300g以下のものにあっては、70%）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"> 1 農産物 2 しょうゆ及びアミノ酸液 3 調味料 4 香辛料
	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。 <ol style="list-style-type: none"> 1 甘味料 アセスルファムカリウム、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下 2 着色料 アカキャベツ色素、アカダイコン色素、ウコン色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、トウガラシ色素、ビートレッド、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びムラサキイモ色素のうち4種以下 3 糊料 キサントガム及びグァーガム

	<p>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のうち1種</p> <p>5 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種</p> <p>6 酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち6種以下</p> <p>7 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</p> <p>8 香料</p> <p>9 製造用剤 D-ソルビトール及び炭酸カリウム</p> <p>10 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下</p>
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	表示重量に適合していること。

(ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格)

第6条 ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調 製	形状の不良なもの、損傷のもの等の除去及び薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあつては細刻、水洗、圧搾等が良好であること。
全 窒 素 分	薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（菜類を主原料としたものを除く。）又はしその実を主原料としたものにあつては、0.3%以上、その他のものにあつては0.2%以上であること。

固形物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はしその実を主原料としたものに限る。）	内容重量に対する固形物の割合（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）が、75%（内容重量が300g以下のものにあつては、70%）以上であること。
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> <ol style="list-style-type: none"> 1 農産物 2 水産物 3 しょうゆ及びアミノ酸液 4 調味料 5 香辛料
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> <ol style="list-style-type: none"> 1 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下 2 着色料 アカキャベツ色素、ウコン色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、トウガラシ色素、ビートレッド、ベニコウジ黄色素、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びムラサキイモ色素のうち4種以下 3 糊料 キサンタンガム及びグァーガム 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のうち1種 5 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 6 酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち6種以下 7 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下 8 香料 9 製造用剤

		D-ソルビトール、炭酸カリウム及び硫酸アルミニウムカリウム 10 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容	薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）又はしその実を主原料としたものにあつては内容重量が表示重量に、その他のものにあつては調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

（なら漬けの規格）

第7条 なら漬けの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
香	味	第3条の規格の香味と同じ。	
歯	切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。	
色	沢	第3条の規格の色沢と同じ。	
調	製	うりわた、ひげ根等の除去及び切断したものにあっては切り方が良好であること。	
仕	上げかすの状態 （仕上げかすを封入したものに限る。）	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない仕上げかすを使用していること。	
糖	用屈折計示度	35度以上であること。	
ア	ル	コ	ール分
			3.5%以上であること。
塩	分	5.0%以下であること。	
原	材	料	食品添加物以外の原材料
			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。 1 農産物 2 酒かす 3 調味料
			次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、塩化カリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、DL-トレオニン、L-バリン、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩及びL-ロイシンのうち5種以下

		2 製造用剤 D-ソルビトール 3 日持向上剤 カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下	
異	物	第3条の規格の異物と同じ。	
内	容	量	酒かす等を除いた重量が表示重量に適合していること。

(わさび漬の規格)

第8条 わさび漬の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準	
香	味	第3条の規格の香味と同じ		
歯	切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。		
色	沢	第3条の規格の色沢と同じ。		
調	製	葉、ひげ根の除去及び細刻が良好であること。		
酒	かす等の状態	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない酒かす等を使用していること。		
ア	ル	コ	ール分	2.5%以上であること。
わ	さ	び	の割合	内容重量に対するわさびの割合が、35%（根茎のみを用いたものにあつては、20%）以上であること。ただし、葉柄を用いたものにあつては、内容重量に対する根茎の割合が、5%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 わさび 2 酒かす、からし粉、からし油及び粉わさび 3 調味料
			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。 1 pH調整剤 乳酸及び乳酸ナトリウム 2 酸味料 乳酸及び乳酸ナトリウム 3 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸

		<p>ーナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</p> <p>4 香料</p> <p>5 製造用剤 D-ソルビトール及び炭酸カリウム</p> <p>6 日持向上剤 カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下</p>	
異	物	第3条の規格の異物と同じ。	
内	容	量	第5条の規格の内容量と同じ。

(らっきょう酢漬けの規格)

第9条 らっきょう酢漬けの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準	
香	味	第3条の規格の香味と同じ。		
歯	切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。		
色	沢	第3条の規格の色沢と同じ。		
調	製	表皮、根、葉しょう等の除去及び粒ぞろいが良好であること。		
調味液の状態（調味液を封入したものに限る。）		香味が良好であり、かつ、混濁及びきょう雑物のない調味液を使用していること。		
水素イオン濃度		pH 3.8 以下であること。		
糖用屈折計示度（らっきょう甘酢漬と表示する場合に限る。）		20 度以上であること。		
らっきょうの配合割合		固形物に占めるらっきょうの割合が、重量で 90 % を超えること。		
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。
			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。

	<p>アセスルファミカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下</p> <p>2 着色料 アカキャベツ色素、アカダイコン色素、ビートレッド及びムラサキイモ色素のうち3種以下</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のうち1種</p> <p>4 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種</p> <p>5 酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下</p> <p>6 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</p> <p>7 製造用剤 D-ソルビトール、炭酸カリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</p> <p>8 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下</p>
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

(しょうが酢漬けの規格)

第10条 しょうが酢漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調 製	根、葉しょう等の除去が良好であること。

調味液の状態	前条の規格の調味液の状態と同じ。	
水素イオン濃度	pH 4.0 以下であること。ただし、しょうが甘酢漬と表示する場合には、pH 3.8 以下であること。	
糖用屈折計示度（しょうが甘酢漬と表示する場合に限る。）	15 度以上であること。	
しょうがの配合割合	固形物に占めるしょうがの割合が、重量で 90 % を超えること。	
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 しょうが 2 醸造酢及び梅酢 3 調味料
	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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、 α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち 3 種以下 2 着色料 アカキャベツ色素、アカダイコン色素、ビートレッド、ブドウ果皮色素、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びムラサキイモ色素のうち 3 種以下 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のうち 1 種 4 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち 1 種 5 酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、氷酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち 5 種以下 6 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち 13 種以下 7 香料 8 製造用剤

		D-ソルビトール及び炭酸カリウム 9 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下	
異	物	第3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。

(らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類の規格)

第11条 らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
香	味	第3条の規格の香味と同じ。	
歯	切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。	
色	沢	第3条の規格の色沢と同じ。	
調	製	第6条の規格の調製と同じ。	
調味液の状態		第9条の規格の調味液の状態と同じ。	
水素イオン濃度		pH 4.0 以下であること。	
固形物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたものに限る。）		内容重量に対する固形物の割合が、75 %（内容重量が 300 g 以下のものにあつては、70 %）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 農産物 2 水産物 3 醸造酢及び梅酢 4 調味料 5 香辛料	
	食品添加物	前条の規格の食品添加物と同じ。	
異	物	第3条の規格の異物と同じ。	
内	容	量	薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては内容重量が表示重量に、その他のものにあっては調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

(梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの規格)

第12条 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
香	味	第3条の規格の香味と同じ。
肉	質	肉質が良好であること。
色	沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調	製	病虫害果等の除去及び粒ぞろいが良好であること。
調味液の状態（梅漬け及び調味梅漬けであって調味液を封入したものに限る。）		沈殿及び混濁がないこと。
水素イオン濃度		梅漬け及び梅干しにあつてはpH 3.0（甲州最小等の小梅を漬けたものにあつては、pH 3.5）以下であること、それ以外のものにあつてはpH 3.8以下であること。
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 梅及びしそ 2 食塩 3 調味料（梅漬け及び梅干しに使用する場合にあつては、醸造酢に限る。）
	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 甘味料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、 α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下 2 着色料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） アカキャベツ色素、クチナシ赤色素、シソ色素、ビートレッド及びムラサキイモ色素のうち3種以下 3 糊料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） キサンタンガム、キトサン及びグァーガムのうち2種以下 4 pH調整剤（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 5 酸味料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち4種以下 6 調味料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム

		<p>ウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</p> <p>7 香料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。）</p> <p>8 製造用剤 D-ソルビトール（調味梅漬け及び調味梅干しに限る。）、硫酸アルミニウムカリウム（梅漬け及び調味梅漬けに限る。）、水酸化カルシウム（梅漬け及び調味梅漬けに限る。）、クエン酸カルシウム（梅漬け及び調味梅漬けに限る。）及び炭酸カリウム（調味梅漬け及び調味梅干しに限る。）</p> <p>9 日持向上剤（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下</p>
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容	調味液及びしそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。）を除いた重量が表示重量に適合していること。ただし、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものにあつては、これを含めた重量が表示重量に適合していること。

（梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類の規格）

第13条 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
香	味	第3条の規格の香味と同じ。	
歯	切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。	
色	沢	第3条の規格の色沢と同じ。	
調	製	形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び細刻、小切り等が良好であること。	
調味液の状態（調味液を封入したものに限る。）		香味が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない調味液を使用していること。	
塩	分	4.2%以下であること。	
原	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 農産物 2 水産物	

料		<p>3 食塩</p> <p>4 調味料</p> <p>5 香辛料</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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下</p> <p>2 着色料 アカキャベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、シソ色素及びトウガラシ色素のうち3種以下</p> <p>3 糊料 キサンタンガム、キトサン及びグァーガムのうち2種以下</p> <p>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のうち1種</p> <p>5 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種</p> <p>6 酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、氷酢酸、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち4種以下</p> <p>7 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</p> <p>8 香料</p> <p>9 製造用剤 D-ソルビトール、炭酸カリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</p> <p>10 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下</p>
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容	第9条の規格の内容量と同じ。

(農産物みそ漬け類の規格)

第14条 農産物みそ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調 製	形状の不良なもの、ひげ根等の除去及び薄切り、小切り（にんにくのりん片を含む。）等が良好であること。
みそ等の状態（みそ等を封入したものに限る。）	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のないみそ等を使用していること。
全 窒 素 分	0.3%以上であること。
農産物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものに限る。）	内容重量に対する農産物の割合が、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 農産物 2 みそ 3 調味料 4 香辛料
	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 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、 α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下 2 着色料 アカダイコン色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、トウガラシ色素、ベニコウジ色素及びムラサキイモ色素のうち3種以下 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のうち1種 4 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 5 酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、フ

	<p>マル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち4種以下</p> <p>6 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</p> <p>7 製造用剤 D-ソルビトール及び炭酸カリウム</p> <p>8 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下</p>
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものにあつては内容重量が表示重量に、その他のものにあつてはみそ等を除いた重量が表示重量に適合していること。

(農産物こうじ漬け類の規格)

第15条 農産物こうじ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第3条の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調 製	第4条の規格の調製と同じ。
こうじ等の状態	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のないこうじ等を使用していること。
糖用屈折計示度	15度以上であること。
農産物及び水産物の割合	内容重量に対する農産物及び水産物の割合が、70%以上であること。
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 農産物 2 米こうじ及び米 3 ぶり、さけ、にしん及びこんぶ 4 調味料

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> <ol style="list-style-type: none"> 1 甘味料 カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア及びステビア抽出物のうち2種以下 2 糊料 キサンタンガム、グァーガム及びタマリンドシードガムのうち2種以下 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のうち1種 4 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 5 酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下 6 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下 7 製造用剤 D-ソルビトール及び炭酸カリウム 8 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	第9条の規格の内容量と同じ。

(はくさいキムチの規格)

第16条 はくさいキムチの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	適度な辛み及び塩味を有していること。発酵が進んだものにあつては、適度な酸味を有していること。
歯切れ及び肉質	適度な硬さ、良好な歯切れ感及び肉質を有していること。

色	沢	赤とうがらし粉固有の良好な赤味色を有していること。	
調	製	形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び細刻、小切り等が良好であること。	
塩	分	1.0 %以上 4.0 %以下であること。	
総	酸	度	1.0 %以下であること。
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 はくさい 2 赤とうがらし粉その他の香辛料 3 にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類及びだいこん 4 食塩、みそその他の発酵調味料及びアミノ酸液 5 ごま、ナッツ類その他 1 及び 3 に掲げるもの以外の農産物 6 砂糖類 7 水産物及び塩辛類その他の水産加工品（水産物の濃縮抽出物にあつては、塩辛類と併用する場合に限る。） 8 もち米粉及び小麦粉 9 果実飲料	
	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。 1 着色料 トウガラシ色素 2 糊料 カラギナン、キサンタンガム及びグァーガムのうち 2 種以下 3 酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち 8 種以下 4 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸一ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、L-バリン、L-ヒスチジン塩酸塩、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち 13 種以下 5 香料（天然香料に限る。） 6 製造用剤 D-ソルビトール及び炭酸カリウム	
異	物	第 3 条の規格の異物と同じ。	
内	容	量	第 9 条の規格の内容量と同じ。

(はくさい以外の農産物キムチの規格)

第 17 条 はくさい以外の農産物キムチの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第 16 条の規格の香味と同じ。
歯 切 れ 及 び 肉 質	第 16 条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第 16 条の規格の色沢と同じ。
調 製	第 16 条の規格の調製と同じ。
塩 分	第 16 条の規格の塩分と同じ。
総 酸 度	1.2 %以下であること。
固形物の割合（主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたものに限る。）	内容重量に対する固形物の割合（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）が、75 %（内容重量が 300 g 以下のものにあつては、70 %）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 農産物 2 赤とうがらし粉その他の香辛料 3 調味料 4 水産物及び塩辛類その他の水産加工品 5 米粉及び小麦粉 6 食用植物油脂 7 果実飲料
	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。 1 着色料 クチナシ黄色素、トウガラシ色素及びベニバナ黄色素 2 糊料 カラギナン、キサンタンガム及びグァーガムのうち 2 種以下 3 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム及びDL- α -トコフェロール 4 酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち 8 種以下 5 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸一ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、L-バリン、L-ヒスチジン塩酸塩、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオ

	<p>ニン、L-リシン塩酸塩、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</p> <p>6 香料（天然香料に限る。）</p> <p>7 製造用剤 D-ソルビトール及び炭酸カリウム</p> <p>8 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下</p>
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）にあつては内容重量が表示重量に、その他のものにあつては調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

（測定方法）

第18条 第3条から前条までの規格における糖用屈折計示度、全窒素分、アルコール分、塩分、水素イオン濃度及び総酸度の測定方法は、次のとおりとする。

事項	測定方法
糖用屈折計示度	漬けた原材料を細切りし均一としたもの（農産物ぬか漬け類、農産物かす漬け類、農産物みそ漬け類及び農産物こうじ漬け類のうち、薄切り、細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を漬けたものにあつては、ぬか類等、酒かす等、みそ等及びこうじ等を含んだものを細切りし均一としたもの）（以下「試料」という。）の圧搾液汁について糖用屈折計を用いて20℃における屈折計示度を測定する。
全窒素分	試料5gを量りとり、これに分解促進剤5g及び濃硫酸20mlを加えて加熱分解する。この分解液をアルカリ性とした後、窒素定量装置により蒸留し、滴定して全窒素量を求め、試料重量に対する百分比を全窒素分とする。
アルコール分	試料5gを量りとり、これに炭酸カルシウム約1gと水100mlを加えて、留液100ml弱を得るまで水蒸気蒸留し、水を加えて100mlとする。これから2mlをとり、0.03mol/L重クロム酸カリウム液10mlと濃硫酸10mlを加え、1時間放置して反応を完結させた後、水を加えて希釈し、10%ヨウ化カリウム溶液を加えて遊離するヨウ素を速やかに0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウムで滴定し、アルコール量を求め、試料重量に対する百分比をアルコール分とする。
塩分	試料5gを量りとり、これに水約20mlを加えてホモジナイズし、水を加えて100mlとする。よく混合し均一にした後、ろ過し、ろ液10mlをとり、2%クロム酸カリウム指示薬を加え、0.1mol/L硝酸銀溶液で滴定し、食塩分を求め、試料重量に対する百分比を塩分とする。
水素イオン濃度	試料を圧搾したもの又は圧搾液汁について、ガラス電極水素イオン濃度測

	定装置を用いて測定する。
総酸度	試料 5 g を量りとり、これに水約 20ml を加えてホモジナイズし、水を加えて 100ml とする。よく混合し均一にした後、ろ過し、ろ液 10ml をとり、0.01mol/L 水酸化ナトリウム溶液で滴定し、乳酸として算出して得た値の試料溶液に対する百分比を総酸度とする。