

トマト加工品の日本農林規格の一部を改正する件新旧対照表

○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）

（傍線の部分は改正部分）

新（平成21年5月19日農林水産省告示第669号）		旧	
<p>（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。</p>		<p>（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。</p>	
用語	定義	用語	定義
（略）	（略）	（略）	（略）
トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 （略） 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（ <u>かんきつ類の果汁を含む。</u> ）、調味料（アミノ酸等）等（ <u>野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下同じ。）</u> ）以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの	トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 （略） 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）等（着色料を除く。）を加えたもの
（略）	（略）	（略）	（略）
トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 1 （略） 2 1に酸味料（ <u>かんきつ類の果汁を含む。</u> ）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（ <u>たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。</u> ）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの	トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 1 （略） 2 1に酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
トマトソース	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が <u>8%</u> 以上25%未満のもの 2 1に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料（ <u>かんきつ類の果汁を含む。</u> ）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（ <u>野菜類以外の農畜水産物を除く。</u> ）を加えたもので可溶性固形分が <u>8%</u> 以上25%未満のもの	トマトソース	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が <u>9%</u> 以上25%未満のもの 2 1に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（ <u>着色料を除く。</u> ）を加えたもので可溶性固形分が <u>9%</u> 以上25%未満のもの
チリソース	次に掲げるものをいう。 1 （略） 2 1にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料（ <u>かんきつ類の果汁を含む。</u> ）、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（ <u>野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。</u> ）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの	チリソース	次に掲げるものをいう。 1 （略） 2 1にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
固形トマト	全形若しくは立方形等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。	固形トマト	全形若しくは2つ割り等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。
（略）	（略）	（略）	（略）
[削る。]	[削る。]	2つ割り	全形をほぼ2分の1に切断したものをいう。

[削る。]	[削る。]
立 方 形	全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のものをいう。
不 定 形	全形を不定形に破碎したものをいう。
充 て ん 液	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 1に食塩、砂糖類、香辛料等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの
(略)	(略)

(トマトジュースの規格)

第3条 トマトジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
内 容 量	表示量に適合していること。 [削る。]

2 (略)

(トマトミックスジュースの規格)

第4条 トマトミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
トマト以外の野菜類の搾汁の割合	10%以上
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。 1～4 (略) 5 砂糖類
(略)	6 (略)
(略)	(略)
(略)	(略)

2 (略)

(トマトピューレー及びトマトペーストの規格)

第5条 トマトピューレー及びトマトペーストの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
品 質	1 (略) 2 <u>缶詰</u> 及び <u>瓶詰</u> のものにあつては、適度な真空度を保持していること。

4 つ 割 り	全形をほぼ4分の1に切断したものをいう。
(新設)	(新設)
(新設)	(新設)
充 て ん 液	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 1に食塩、砂糖類、香辛料等（着色料を除く。）を加えたもの
(略)	(略)

(トマトジュースの規格)

第3条 トマトジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
内 容 量	1 表示量に適合していること。 2 <u>一般消費者に販売されるものにあつては、容器の内容積に占める内容物の割合が90%以上であること。</u>

2 (略)

(トマトミックスジュースの規格)

第4条 トマトミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
トマト以外の野菜類の搾汁の割合	<u>容量として10%以上</u>
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。 1～4 (略) 5 砂糖類 <u>砂糖、ぶどう糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖</u>
(略)	6 (略)
(略)	(略)
(略)	(略)

2 (略)

(トマトピューレー及びトマトペーストの規格)

第5条 トマトピューレー及びトマトペーストの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
品 質	1 (略) 2 <u>かん詰</u> 及び <u>びん詰</u> のものにあつては、適度な真空度を保持していること。

「削る。」	[削る。]	3 <u>缶詰のものにあつては、内面塗装缶であること。</u>	業 務 用 の 製 品	表 示 一 括 表 示 事 項	3 <u>かん詰のものにあつては、内面塗料かんであること。</u>
	[削る。]	[削る。]			1 <u>次の事項を一括して表示してあること。</u> (1) <u>名称</u> (2) <u>無塩可溶性固形分</u> (3) <u>原材料名</u> (4) <u>内容量</u> (5) <u>賞味期限</u> (6) <u>保存方法</u> (7) <u>製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所</u> 2 <u>輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。</u>
[削る。]	[削る。]			業 務 用 の 製 品	1 <u>一括表示事項の項の1の(1)から(6)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。</u> (1) <u>名称</u> <u>トマトピューレーにあつては「トマトピューレー」と、トマトペーストにあつては「トマトペースト」と記載すること。</u> (2) <u>無塩可溶性固形分</u> <u>パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。</u> (3) <u>原材料名</u> <u>使用した原材料を、次に規定するところにより、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</u> <u>ア トマトは、「トマト」と記載すること。</u> <u>イ 食塩は、「食塩」と記載すること。</u> <u>ウ 食品添加物は、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。</u> (4) <u>内容量</u> <u>内容重量又は内容体積を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラムの単位で、内容体積はミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して記載すること。</u> (5) <u>賞味期限</u> <u>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。</u> <u>ア 次の例のいずれかにより記載すること。</u> (7) <u>平成15年5月</u> (4) <u>15.5</u>

[削る。]	[削る。]

2 (略)
(トマトケチャップの規格)

第6条 トマトケチャップの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
(略)	(略)	(略)
原 材	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～5 (略) 6 醸造酢 7 砂糖類	同左

に 限 る 。 一)	<p>(ウ) 2003.5 (エ) 03.5 (オ) 1505 (カ) 0305</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>(7) 平成15年5月1日 (イ) 15.5.1 (ウ) 2003.5.1 (エ) 03.5.1 (オ) 150501 (カ) 030501</p> <p>(6) 保存方法 製品の特性に従つて、「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>2 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、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> <p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>表示禁止事項</p> <p>(1) 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 (2) その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示</p>
----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2 (略)
(トマトケチャップの規格)

第6条 トマトケチャップの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
(略)	(略)	(略)
原 材	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～5 (略) 6 食酢(醸造酢に限る。) 7 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及び水あめ	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 濃縮トマト 2 たまねぎ 3 にんにく 4 食塩 5 香辛料 6 食酢 7 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖

料	食品添加物	(略)	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～3 (略) 4 糊料 タマリンドシードガム及びペクチン（それぞれ内容量が1kg以上の製品に使用する場合に限る。） 5 (略)
	(略)	(略)	(略)

2 (略)
(トマトソースの規格)

第7条 トマトソースの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
(略)		(略)
可溶性固形分		8%以上25%未満であること。
(略)		(略)
原 材	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。 1～5 (略) 6 醸造酢 7 砂糖類 8・9 (略)
	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。 1～4 (略) 5 形状保持剤 塩化カルシウム及び乳酸カルシウム
(略)		(略)

2 (略)
(チリソースの規格)

第8条 チリソースの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
(略)		(略)
原 材	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。 1～4 (略) 5 醸造酢 6 砂糖類

料	食品添加物	香辛料抽出物以外のものを使用していないこと。	砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及び水あめ 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～3 (略) 4 糊料 タマリンドシードガム及びペクチン（それぞれ業務用の製品に使用する場合に限る。） 5 (略)
	(略)	(略)	(略)

2 (略)
(トマトソースの規格)

第7条 トマトソースの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
(略)		(略)
可溶性固形分		9%以上25%未満であること。
(略)		(略)
原 材	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。 1～5 (略) 6 食酢 7 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及び水あめ 8・9 (略)
	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。 1～4 (略)
(略)		(略)

2 (略)
(チリソースの規格)

第8条 チリソースの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
(略)		(略)
原 材	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。 1～4 (略) 5 食酢 6 砂糖類

料		
	(略)	(略)
	(略)	(略)

2 (略)

(固形トマトの規格)

第9条 固形トマトの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
性 状		1 (略) 2 肉質の状態が適度であり、かつ、 <u>全形及び立方形のものにあつては、形及びそろいが良好であること。</u> 3 (略)
形 状		全形、 <u>立方形又は不定形のものであること。</u>
(略)		(略)
原 材	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 (略) 2 トマトジュース、トマトピューレー及びトマトペースト 3・4 (略) 5 砂糖類 6 (略)
	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 (略) 2 <u>形状保持剤</u> 塩化カルシウム及び乳酸カルシウム 3 (略)
(略)		(略)
内 容 量		<u>第3条第1項の規格の内容量と同じ。</u>
容 器 の 状 態		<u>第5条第1項の規格の容器の状態と同じ。</u>

2 (略)

(測定方法)

第10条 第3条第1項、第4条第1項及び第5条第1項の規格における無塩可溶性固形分並びに第

料		<u>砂糖、ぶどう糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及び水あめ</u>
	(略)	(略)
	(略)	(略)

2 (略)

(固形トマトの規格)

第9条 固形トマトの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
性 状		1 (略) 2 肉質の状態が適度であり、かつ、形及びそろいが良好であること。 3 (略)
形 状		全形、 <u>2つ割り又は4つ割りのものであること。</u>
(略)		(略)
原 材	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 (略) 2 トマトジュース、 <u>(濃縮トマトを希釈して製造したものを除く。)</u> 、 <u>トマトピューレー及びトマトペースト</u> 3・4 (略) 5 砂糖類 <u>砂糖、ぶどう糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖</u> 6 (略)
	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 (略) 2 <u>製造用剤</u> 塩化カルシウム及び乳酸カルシウム 3 (略)
(略)		(略)
内 容 量		<u>1 表示重量に適合していること。</u> <u>2 固形量及び内容総量が別表に適合していること。ただし、充てん液を加えていないもの(以下「ドライパック」という。)にあつては、内容物が十分に詰められていること。</u>
容 器 の 状 態		<u>1 密封が完全で、適度な真空度を保持しており、外観が良好であること。</u> <u>2 かん詰のものにあつては、内面塗料かんであること。</u>

2 (略)

(測定方法)

第10条 第3条第1項、第4条第1項及び第5条第1項の規格における無塩可溶性固形分、第6条

6条第1項、第7条第1項及び第8条第1項の規格における可溶性固形分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
無塩可溶性固形分	<p><u>1 食塩分</u> <u>電位差滴定法又はモール法により測定する。</u></p> <p>(1) <u>電位差滴定法</u> <u>ア 測定の手順</u> <u>100～200ml容ビーカーに、トマトジュース及びトマトミックスジュースにあつては全量ピペットで5ml、食塩を加えていないトマトジュース及びトマトミックスジュースにあつては全量ピペットで15ml、トマトピューレー及びトマトペーストにあつては5gを1mgの桁まで量りとり。電極が浸る高さまで水を加えた溶液（以下、この項において「試料溶液」という。）を電位差滴定装置に装着し、かき混ぜながら0.05mol/L又は0.1mol/L硝酸銀溶液で滴定し、滴定装置の操作に従い終点を検出する。試料溶液の代わりに水を用いて同様に操作し、空試験を行う。空試験において、終点が検出されない場合には、その滴定値は0mlとする。</u></p> <p><u>イ 計算</u> <u>(7) トマトピューレー及びトマトペースト1gあたりの食塩分</u> <u>食塩分 (%) = {(T - B) / 1000} × A × M × F × (1 / W) × 100</u> <u>(f) トマトジュース及びトマトミックスジュース1mlあたりの食塩分</u> <u>食塩分 (%) = {(T - B) / 1000} × A × M × F × (1 / V) × 100</u> <u>T : 試料溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml)</u> <u>B : 空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml)</u> <u>A : 滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度 (mol / L)</u> <u>M : 58.44 (塩化ナトリウムの式量)</u> <u>F : 硝酸銀溶液のファクター</u> <u>W : 試料採取量 (g)</u> <u>V : 試料採取量 (ml)</u></p> <p>(2) <u>モール法</u> <u>ア 測定の手順</u> <u>50ml全量フラスコにトマトジュース5mlを全量ピペットで量りとり、水を加えて定容とした後、定性分析用ろ紙を用いてろ過する。ろ液10mlを全量ピペットを用いて磁製蒸発皿又は三角フラスコにとり、水5mlを加え、0.05mol/L炭酸ナトリウム溶液を加えてpH7～10にした溶液（以下、この項において「試料溶液」という。）に指示薬として2%クロム酸カリウム溶液1mlを加え、0.02mol/L硝酸銀溶液で10ml容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。空試験として、試料溶液の代わりに</u></p>

第1項、第7条第1項及び第8条第1項の規格における可溶性固形分、前条第1項の規格における固形量並びに別表の水重量及び水容積の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
無塩可溶性固形分	<p><u>1 食塩分</u> <u>トマトジュース及びトマトミックスジュースにあつては試料10mlを、</u> <u>トマトピューレー及びトマトペーストにあつては試料2gから5gまで</u> <u>を量り取り、水を加えて100mlとした後、ろ過し、そのろ液10mlを取り</u> <u>、中和した後、2%クロム酸カリウム液を指示薬として0.02mol/L硝酸</u> <u>銀液で滴定し、食塩の重量を求め、その試料全量に対する百分比を食</u> <u>塩分とする。</u></p>

	<p>水15mlを用いて同様に滴定を行う。空試験において、1滴で明らかに終点を超える色を呈した場合には、その滴定値は0mlとする。</p> <p>イ 計算</p> $\text{食塩分 (\%)} = \frac{(T - B) / 1000 \times A \times M \times F \times (50/10) \times (1/V)}{\times 100}$ <p>T: 試料溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml) B: 空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml) A: 滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度 (mol/L) M: 58.44 (塩化ナトリウムの式量) F: 硝酸銀溶液のファクター V: 試料採取量 (ml)</p> <p>注1: 試験に用いる水は、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A 2以上の品質を有するものとする。</p> <p>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。試験に用いるろ紙は日本工業規格P 3801 (1995) に規定する定性分析用 2種に該当するものとする。</p> <p>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R 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等以上のものとする。</p> <p>注4: 電位差滴定装置は20ml以上のビュレット容量を持つものとする。電極は、塩化物測定に適した指示電極 (銀電極等) 及び参照電極、又はこれらの複合型電極を用いる。</p> <p>注5: モール法は、ろ過後赤みを帯びた色が残らないトマトジュースに適用する。</p> <p>2 (略)</p>		
可溶性固形分	20℃において、糖用屈折計 (許容差が±0.05%以内のもの) の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。	可溶性固形分	20℃において、糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表わす。
固形量	<p>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した重量から缶の重量を差し引いた重量とする。</p> <p>2 瓶詰の場合 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。</p>	固形量	<p>1 かん詰の場合 かん詰を切り開き、2分間かん詰を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量からかんの重量を差し引いた重量とする。</p> <p>2 びん詰の場合 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。</p>
[削る。]	[削る。]	水重量及び水容積	<p>1 かん詰の場合</p> <p>(1) 損傷していないかん詰のふたを、二重巻締部の高さを変えないように切り取つた後、かんを洗じようし、乾燥して重量 (A) を測定する。</p> <p>(2) かんの最上面から垂直に4.76mmまで20℃の水を入れ、全体の重量 (B) を測定する。</p>

--	--

[削る。]

[削る。]

	(3) <u>B - A = 水重量 (g)</u> (4) <u>水重量 × 1.00177 = 水容積 (ml)</u>
	2 <u>びん詰の場合</u> (1) <u>びんを洗じようし、乾燥して重量 (A) を測定する。</u> (2) <u>びんの入味線まで20℃の水を入れ、全体の重量 (B) を測定する。</u> (3) <u>B - A = 水重量 (g)</u> (4) <u>水重量 × 1.00177 = 水容積 (ml)</u>

別表 (第9条関係)

<u>区 分</u>	<u>固形量 (g)</u>	<u>内容総量 (g)</u>
1 号 かん	1,580	2,930
2 号 かん	440	800
4 号 かん	230	425
5 号 かん	160	290
その他のかん型のもの及びびん詰のもの	水重量に対する固形物の重量の百分 比が50%以上であり、かつ、固形物 の重量が、水重量が500 g 以上のも のにあつては10の整数倍、水重量が 500 g 未満のものにあつては5の整 数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分 比が90%以上であり、かつ、内容物 の重量が、水重量が500 g 以上のも のにあつては10の整数倍、水重量が 500 g 未満のものにあつては5の整 数倍となるように詰めてあること。

(注) 上の表に掲げてあるかん型とは、次の表に掲げる標準寸法のものをいう。

<u>かん型</u>	<u>内 容 (mm)</u>	<u>高 さ (mm)</u>
1 号 かん	153.5	176.8
2 号 かん	99.1	120.9
4 号 かん	74.1	113.0
5 号 かん	74.1	81.3

別記様式 (第5条関係)

名 称 無塩可溶性固形分 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、日本工業規格 Z 8305 (1962) (以下「J I S Z 8305」という。) 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 150 cm² 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。