

ドレッシングの日本農林規格

全部改正	昭和50年10月4日農林省告示第955号
改正	昭和51年6月25日農林省告示第609号
改正	昭和54年6月13日農林水産省告示第808号
改正	昭和55年2月25日農林水産省告示第208号
改正	昭和63年12月9日農林水産省告示第1973号
改正	平成2年9月29日農林水産省告示第1225号
改正	平成3年1月14日農林水産省告示第37号
改正	平成6年3月1日農林水産省告示第435号
改正	平成6年12月26日農林水産省告示第1741号
改正	平成8年4月4日農林水産省告示第424号
改正	平成9年2月17日農林水産省告示第248号
改正	平成9年9月3日農林水産省告示第1381号
改正	平成15年9月10日農林水産省告示第1401号
改正	平成20年8月29日農林水産省告示第1362号
最終改正	平成20年10月16日農林水産省告示第1503号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、ドレッシングに適用する。

(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
ドレッシング	次に掲げるものをいう。 1 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料、又は分離液状の調味料であつて、主としてサラダに使用するもの 2 1にピクルスの細片等を加えたもの
半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が30Pa・s以上のものをいう。
乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のものであつて、粘度が30Pa・s未満のものをいう。
分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。
マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、はちみつ、香辛料、調味料（アミノ酸等）及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであつて、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が65%以上のものをいう。

サラダクリーミー ドレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、はちみつ、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであつて、原材料に占める食用植物油の重量の割合が 10 %以上 50 %未満のものをいう。
--------------------	---

（マヨネーズの規格）

第 3 条 マヨネーズの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 鮮明な色沢を有すること。 2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。 3 異味異臭がないこと。
水 分	30 %以下であること。
油 脂 含 有 率	65 %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 食用植物油 2 醸造酢及びかんきつ類の果汁 3 卵黄及び卵白 4 たん白加水分解物 5 食塩 6 砂糖類 7 はちみつ 8 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 調味料 5' -イノシン酸二ナトリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク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 香辛料抽出物
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。

（サラダクリーミードレッシングの規格）

第 4 条 サラダクリーミードレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 鮮明な色沢を有すること。 2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。

		3 異味異臭がないこと。
水	分	85%以下であること。
油	脂含有率	10%以上50%未満であること。
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 食用植物油脂 2 醸造酢及びかんきつ類の果汁 3 卵黄及び卵白 4 たん白加水分解物 5 食塩 6 砂糖類 7 はちみつ 8 でん粉 9 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 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク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 酸味料 クエン酸 3 乳化剤 酵素処理レシチン、酵素分解レシチン、植物レシチン、分別レシチン及び卵黄レシチン 4 着色料 ニンジンカロテン、トウガラシ色素及びパーム油カロテン 5 糊料 カラギナン、キサントランガム、グァーガム、タマリンドシードガム及びペクチン 6 香辛料抽出物 7 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	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。

(マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格)

第5条 マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
---	---	---	---

性	状	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮明な色沢を有すること。</li> <li>2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。</li> <li>3 異味異臭がないこと。</li> </ol>
水	分	85 %以下であること。
油	脂 含 有 率	10 %以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	<p>油脂及び食酢にあつては、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"> <li>1 油脂 食用植物油脂</li> <li>2 食酢 醸造酢</li> </ol>
	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"> <li>1 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク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 酸味料 クエン酸</li> <li>3 乳化剤 酵素処理レシチン、酵素分解レシチン、植物レシチン、分別レシチン及び卵黄レシチン</li> <li>4 着色料 ニンジンカロテン、トウガラシ色素及びパーム油カロテン</li> <li>5 糊料 カラギナン、キサントタンガム、グァーガム、タマリンドシードガム及びペクチン</li> <li>6 酸化防止剤 ミックストコフェロール及びL-アスコルビン酸</li> <li>7 香辛料抽出物</li> <li>8 香料</li> <li>9 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</li> </ol>
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。

(乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格)

第6条 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

--	--

区 分	基 準				
性 状	1 鮮明な色沢を有すること。 2 乳化液状ドレッシングにあつては、香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有し、分離液状ドレッシングにあつては、香味及び分離の状態が良好であること。 3 異味異臭がないこと。				
水 分	85 %以下であること。				
油 脂 含 有 率	10 %以上であること。				
原 材 料	<table border="0"> <tr> <td style="border: 1px solid black;">食品添加物以外の原材料</td> <td rowspan="2" style="font-size: 3em; vertical-align: middle;">}</td> <td rowspan="2">マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格の原材料と同じ。</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">食品添加物</td> </tr> </table>	食品添加物以外の原材料	}	マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格の原材料と同じ。	食品添加物
食品添加物以外の原材料	}	マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格の原材料と同じ。			
食品添加物					
異 物	混入していないこと。				
内 容 量	表示量に適合していること。				

(測定方法)

第7条 前4条の規格における水分及び油脂含有率の測定方法は次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	1 プラスチックフィルム袋（高密度ポリエチレン製で耐熱温度が105℃以上であり、大きさ約80mm×130mm、厚さ約0.05mmのものにケイソウ土約3g入れたもの）を定温乾燥器（105℃±2℃以内の温度制御が可能なもので、あらかじめ105℃に加熱しておいたもの。以下同じ。）で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひよう量する。これに試料約3gを正確に量りとり、袋の口を折り曲げ、固まりがなくなるまで混合する。 2 定温乾燥器に1のプラスチックフィルム袋を口が開いた状態で立てて入れ、3時間乾燥する。 3 乾燥が終了した後、プラスチックフィルム袋をデシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひよう量し、次式により水分を求める。 $\text{水分 (\%)} = (\text{乾燥前の試料及びケイソウ土入りプラスチックフィルム袋の重量 (g)} - \text{乾燥後の試料及びケイソウ土入りプラスチックフィルム袋の重量 (g)}) / \text{試料の重量 (g)} \times 100$ 注：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。以下同じ。
油 脂 含 有 率	1 脱脂綿を入れた円筒ろ紙に試料約3gを正確に量りとり、ガラス棒で試料と脱脂綿を良くなじませた後、ガラス棒を入れたまま、定温乾燥器で2時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷する。 2 定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひよう量する操作を繰り返し、恒量を測定した抽出用フラスコを装着したソックスレー抽出器の抽出管に1の円筒ろ紙を入れ、約55℃

に加温した恒温水槽に浸し、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。

- 3 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。そのフラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する操作を繰り返して恒量を測定する。次式により油脂含有率を計算する。

$$\text{油脂含有率 (\%)} = (\text{抽出後の抽出用フラスコの重量 (g)} - \text{抽出前の抽出用フラスコの重量 (g)}) / \text{試料の重量 (g)} \times 100$$

注：試験に用いるガラス器具は、日本工業規格の化学分析用ガラス器具の規格に適合するもの又はこれと同等のものとする。

附 則（昭和50年10月4日農林省告示第955号）抄  
（施行期日）

- 1 この告示は、昭和50年11月4日から施行する。

附 則（昭和51年6月25日農林省告示第609号）抄  
（施行期日）

- 1 この告示は、昭和51年7月25日から施行する。

附 則（昭和54年6月13日農林水産省告示第808号）  
（施行期日）

- 1 この告示は、昭和54年7月13日から施行する。

（経過措置）

- 2 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律により格付けを行うドレッシングの格付けについては、昭和54年11月30日までは、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和55年2月25日農林水産省告示第208号）抄  
（施行期日）

- 1 この告示は、昭和55年3月26日から施行する。

（経過措置）

- 40 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規定により格付けを行う果実飲料、即席めん類、ジャム類、キャンデー、ウスターソース類、炭酸飲料、うに加工品、うにあえもの、特殊包装かまぼこ類、風味調味料、乾燥スープ、ドレッシング、レトルトパウチ食品、やきとりかん詰、ぶどう糖果糖液糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、植物性たん白及び調味植物性たん白、ソーセージ、混合ソーセージ、ハンバーガーパティ、チルドハンバーグステーキ、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、さくらんぼ砂糖づけ、アイスクリーム類、植物性たん白食品（コンビーフスタイル）、調理冷凍食品、植物性たん白食品（そぼろ）、果実かん詰及び果実びん詰並びにトマト加工品の格付けについては、昭和55年9月25日までは、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和63年12月9日農林水産省告示第1973号）

- 1 この告示は、昭和64年1月9日から施行する。

- 2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、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規定に基づき、第1から第49までに掲げる日本農林規格により行う格付けについては、なお従前の例によることができる。

附 則（平成2年9月29日農林水産省告示第1225号）

- 1 この告示は、平成2年10月29日から施行する。

- 2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、第1から第80までに掲げる日本農林規格により行う格付けについては、なお、従前の例によることができる。

附 則（平成3年1月14日農林水産省告示第37号）

- 1 この告示は、平成3年1月14日から施行する。

- 2 平成3年6月30日までに製造されるドレッシングの格付けについては、なお従前の例によることができる。

附 則（平成6年3月1日農林水産省告示第435号）

この告示は、平成6年4月1日から施行する。

附 則（平成6年12月26日農林水産省告示第1741号）

1 この告示は、平成7年4月1日から施行する。

2 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から84までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

改正文・附則（平成8年4月4日農林水産省告示第424号）抄

① 平成8年5月7日から施行する。

（経過措置）

52 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される果実飲料、即席めん類、キャンデー、ウスターソース類、炭酸飲料、うに加工品、うにあえもの、特殊包装かまぼこ類、風味調味料、乾燥スープ、ドレッシング、さくらんぼ砂糖づけ、アイスクリーム類、果実かん詰及び果実びん詰、トマト加工品、しょうゆ、野菜かん詰及び野菜びん詰、ハム類、豆乳類、めん類等用つゆ、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、マーガリン類、乾めん類、ジャム類並びにレトルトパウチ食品の格付については、なお従前の例によることができる。

改正文・附則（平成9年2月17日農林水産省告示第248号）抄

① 平成9年3月17日から施行する。

② 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から75までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

改正文（平成9年9月3日農林水産省告示第1381号）抄

平成9年10月3日から施行する。

附 則（平成15年9月10日農林水産省告示第1401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 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ドレッシングの格付については、この告示による改正前のドレッシングの日本農林規格の規定の例によることができる。

改正文（平成20年8月29日農林水産省告示第1362号）抄

平成20年10月1日から施行する。

附 則（平成20年10月16日農林水産省告示第1503号）

平成21年11月14日以前に行われるドレッシングの格付については、この告示による改正前のドレッシング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10月16日農林水産省告示第1503号については、平成20年11月15日から施行する。