

ドレッシングの日本農林規格の一部を改正する件新旧対照条文

○ドレッシングの日本農林規格（昭和50年10月4日農林省告示第955号）

（傍線の部分は改正部分）

新（平成20年10月16日農林水産省告示第1503号）		旧	
<p>（定義）</p> <p>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）</p> <p>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）
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、 <u>はちみつ</u> 、 <u>香辛料</u> 、 <u>調味料（アミノ酸等）</u> 及び <u>香辛料抽出物</u> 以外の原材料を使用していないものであつて、 <u>原材料に占める食用植物油の重量の割合が65%以上のものをいう。</u>	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、 <u>香辛料及び調味料（アミノ酸等）</u> 以外の原材料を使用していないものをいう。
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（ <u>加工でん粉を含む。</u> ）、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 、 <u>香辛料</u> 、 <u>乳化剤</u> 、 <u>糊料</u> 、 <u>調味料（アミノ酸等）</u> 、 <u>酸味料</u> 、 <u>着色料</u> 及び <u>香辛料抽出物</u> 以外の原材料を使用していないものであつて、 <u>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。</u>	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、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>香辛料</u> 、 <u>乳化剤</u> 、 <u>糊料</u> 、 <u>調味料（アミノ酸等）</u> 、 <u>酸味料</u> 及び <u>着色料</u> 以外の原材料を使用していないものをいう。
<p>（マヨネーズの規格）</p> <p>第3条 マヨネーズの規格は、次のとおりとする。</p>		<p>（マヨネーズの規格）</p> <p>第3条 マヨネーズの規格は、次のとおりとする。</p>	
区分	基準	区分	基準
（略）	（略）	（略）	（略）
油脂含有率	（略）	油脂	（略）
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 砂糖類 <u>7 はちみつ</u> <u>8</u> （略）	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 砂糖類 <u>砂糖、ぶどう糖、果糖、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> <u>7</u> （略）

(略)	(略)
(略)	(略)

(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
(略)	(略)
油脂含有率	(略)
[削る。]	[削る。]
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。 1～5 (略) 6 砂糖類 7 はちみつ 8 (略) 9 (略)
(略)	(略)
(略)	(略)

(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
(略)	(略)
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	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。

(略)	(略)
(略)	(略)

(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
(略)	(略)
油脂	(略)
クエン酸の使用量	食酢に含まれるさく酸の重量の25%以下であること。
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 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、果糖、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 7 (略) 8 (略)
(略)	(略)
(略)	(略)

(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
(略)	(略)
水分	65%以下であること。
油脂	30%以上であること。
原 材 料	油脂、食酢及び砂糖類にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

材 料	の原材料	1・2 (略) [削る。]
	(略)	(略)
(略)		(略)

材 料	の原材料	と。 1・2 (略) 3 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、果糖、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
	(略)	(略)
(略)		(略)

(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
(略)	(略)
油脂含有率	(略)
(略)	(略)

(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	<p>1 <u>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。</u></p> <p>2 <u>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。</u></p> <p>3 <u>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。</u></p> $\text{水分 (\%)} = \frac{\text{乾燥前の試料及びケイソウ土入りプラスチックフィルム袋の重量 (g)} - \text{乾燥後の試料及びケイソウ土入りプラスチックフィルム袋の重量 (g)}}{\text{試料の重量 (g)}} \times 100$ <p><u>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。</u></p>

(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
(略)	(略)
油脂	(略)
(略)	(略)

(測定方法)

第7条 前4条の規格における水分、油脂及びクエン酸の使用量の測定方法は次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分	<p><u>恒量としたガラスひよう量管（50×20mmでうすく脱脂綿をしいたもの）に試料約3gをはかり取り、105℃で3時間乾燥した後ひよう量し、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。</u></p>

<p>油脂含有率</p>	<p>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。</p> <p>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ょ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。</p> <p>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。</p> $\text{油脂含有率 (\%)} = \frac{\text{抽出後の抽出用フラスコの重量 (g)} - \text{抽出前の抽出用フラスコの重量 (g)}}{\text{試料の重量 (g)}} \times 100$ <p>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。</p>	<p>油脂</p>	<p>水分測定後の試料をソックスレー脂肪抽出器を用いエチルエーテルを溶剤として8時間湯浴上で抽出する。次いでフラスコ中のエチルエーテルを除去した後、105℃の乾燥器中で2時間乾燥してひょう量し、フラスコの重量との差の試料重量に対する百分比を油脂とする。</p>
<p>[削る。]</p>	<p>[削る。]</p>	<p>クエン酸の使用量</p>	<p>1 試験溶液の調整 試料20gを精密に量り、水によく溶解して100m lに定容とした後、遠心分離器を用いて沈殿部及び水層部を分離する。この水層部を分液ロートに移し、50m lのn-ヘキサンを加えて振とう、静置して得た水層を試験試液とする。</p> <p>2 液体クロマトグラフの条件</p> <p>(1) 検出器 紫外部分光度計</p> <p>(2) 測定波長 220nm付近の一定波長</p> <p>(3) カラム 内径8mm、長さ500mmのステンレス管に陽イオン交換樹脂を充填したもの又はこれと同等以上の分離能力を有するもの</p> <p>(4) カラムの温度 40℃付近の一定温度</p> <p>(5) 移動相 3mmol/L過塩素酸水溶液</p> <p>(6) 流量 クエン酸標準品及びさく酸標準品の保持時間がそれぞれ約10分及び約20分となるように調整する。</p> <p>3 試験溶液及び標準溶液10～20μ lを液体クロマトグラフに注入し、さく酸及びクエン酸の各ピーク面積をインテグレーターで求め、さく酸及びクエン酸の含有量を絶対検量線法で算出する。</p> <p>4 3で求めたクエン酸の含有率のさく酸の含有率に対する百分比をクエン酸の使用量とする。</p>