

乾燥スープの日本農林規格

制 定	昭和50年 5月30日農 林 省告示第 602号
改 正	昭和51年 6月25日農 林 省告示第 608号
改 正	昭和51年 6月25日農 林 省告示第 609号
改 正	昭和51年10月18日農 林 省告示第 970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	平成元年10月21日農林水産省告示第1399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 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16年 4月15日農林水産省告示第 927号
改 正	平成20年 8月29日農林水産省告示第1364号
最終改正	平成21年 1月29日農林水産省告示第 128号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、乾燥スープに適用する。

(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
乾 燥 ス ー プ	次に掲げるものをいう。 1 次の各号に掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、か粒状又は固形状に乾燥したものであつて、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの (1) 食肉(牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兔又は家きん(以下「家畜等」という。)の肉をいう。以下同じ。)、家畜等の食肉以外の可食部分(胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層等をいう。以下同じ。)、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等の煮出汁 (2) 食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破砕してこしたもの (3) たん白加水分解物 (4) (1)、(2)又は(3)につなぎを加えたもの 2 1にうきみ又は具を加えたもの
乾 燥 コ ン ソ メ	乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであつて、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。
乾 燥 ポ タ ー ジ ュ	乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであつて、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明な

	スープとなるものをいう。
その他の乾燥スープ	乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。
つ な ぎ	穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であつて、スープを濃厚にするために使用するものをいう。
う き み	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、スープに浮かせるものをいう。
具	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、うきみ以外のものをいう。

(乾燥コンソメの規格)

第3条 乾燥コンソメの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	粉末状又はか粒状のものにあつては、吸湿による塊等がなく粒子が分離しているものであり、固形状のものにあつては、くずれ等がなく、本来の形状を保持しているものであること。
溶 解 性	調理方法に従つてスープにするときの溶解性が良好であること。
調理後の状態及び食味	1 おおむね清澄であり、かつ、色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
水 分	3%以下であること。ただし、うきみ又は具を10%以上使用しているものにあつては6%以下であること。
食 塩	第6条に規定する食塩の測定において、12g以下であること。
全 窒 素	第6条に規定する全窒素の測定において、170mg以上であること。ただし、商品名に鶏肉又は牛肉のいずれかを含有する旨を表示しているもの（併せて他の原材料を含有している旨を表示しているものを除く。）にあつては300mg以上であること。
食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量	調理方法に従つてスープにした場合、1,000mlあたり100mg以上（無水固形物換算）であること。ただし、商品名に鶏肉又は牛肉のいずれかを含有する旨を表示しているもの（併せて他の原材料を含有している旨を表示しているものを除く。）にあつては200mg以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料 溶解促進剤として、乳糖及びデキストリン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。 1 調味料 (1) 調味料（アミノ酸及び核酸） L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム (2) 調味料（有機酸） クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム及びコハク酸二ナトリウムのうち3種以下 (3) 調味料（無機塩） リン酸三カリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素カリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち3種以下 2 酸味料 クエン酸及びL-酒石酸 3 溶解促進剤 D-ソルビトール 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル、L-アスコルビン酸ナトリウム、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物 5 着色料 カラメルI及びβ-カロテン 6 糊料 キサントランガム及びグァーガム 7 香料 8 加工でん粉 酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン及びリン酸架橋デンプン 9 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。
容器又は包装の状態	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、粉末状又はか粒状のものにあつては密封されていること。

（乾燥ポタージュの規格）

第4条 乾燥ポタージュの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	前条の規格の性状と同じ。
溶 解 性	前条の規格の溶解性と同じ。
調理後の状態及び食味	1 濃厚であり、かつ、色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。

水	分	6%以下であること。	
食	塩	前条の規格の食塩と同じ。	
全	窒	素	第6条に規定する全窒素の測定において、1,300mg以上であること。ただし、野菜をスープベースとして使用したもの又は調理方法に牛乳を加えるものにあつては650mg以上であること。
食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量		調理方法に従つてスープにした場合、1,000mlあたり80mg以上（無水固形物換算）であること。	
原 材 料	食品添加物以外の原材料	前条の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。	
	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 (1) 調味料（アミノ酸及び核酸） DL-アラニン、L-アスパラギン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム (2) 調味料（有機酸） クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム及びコハク酸二ナトリウムのうち3種以下 (3) 調味料（無機塩） リン酸三カリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素カリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち3種以下 2 酸味料 クエン酸及びL-酒石酸 3 溶解促進剤 D-ソルビトール 4 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン、卵黄レシチン及びショ糖脂肪酸エステル 5 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル、L-アスコルビン酸ナトリウム、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物 6 着色料 β-カロテン 7 糊料 キサントガム及びグァーガム 8 香料 9 加工でん粉 酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン及びリン酸架橋デンプン 10 香辛料抽出物	
異	物	前条の規格の異物と同じ。	

内 容 量	前条の規格の容量と同じ。
容器又は包装の状態	前条の規格の容器又は包装の状態と同じ。

(その他の乾燥スープの規格)

第5条 その他の乾燥スープの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
性 状	第3条の規格の性状と同じ。	
溶 解 性	第3条の規格の溶解性と同じ。	
調理後の状態及び食味	1 固有の外観を有し、かつ、色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
水 分	前条の規格の水分と同じ。	
食 塩	第3条の規格の食塩と同じ。	
全 窒 素	第6条に規定する全窒素の測定において、170mg以上であること。	
食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量	調理方法に従つてスープにした場合、1,000ml あたり 100mg 以上（無水固形物換算）であること。	
原 材 料	食品添加物以外の原材料	第3条の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。
	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	第3条の規格の容量と同じ。	
容器又は包装の状態	第3条の規格の容器又は包装の状態と同じ。	

(測定方法)

第6条 前3条の規格における水分、食塩及び全窒素の測定方法は次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	1 試料の調製 試料をブレンダー等で粉碎し、日本工業規格 Z 8801-1 (2006) に規定

	<p>する目開き 1 mm の試験用ふるいを通過したものを試料とする。</p> <p>2 水分の測定</p> <p>(1) アルミニウム製ひょう量皿（下径直径 50 mm 以上、高さ 25 mm 以上のもので内ふたを持つもの）を用いる場合</p> <p>ア あらかじめ 105 °C に設定した定温乾燥器（105 °C に設定した場合の温度調節精度が ± 3 °C であるもの）にアルミニウム製ひょう量皿を入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105 °C であることを確認後、1 ～ 2 時間加熱し、デシケーター中で室温に戻るまで冷却した後直ちに恒量を求め、0.1mg までひょう量する。</p> <p>イ 試料約 3 g をアルミニウム製ひょう量皿に 0.1mg までひょう量する。</p> <p>ウ アルミニウム製ひょう量皿のふたをわずかにずらしたまま、あらかじめ 70 °C に設定した減圧乾燥器（4.0kPa（30 mm Hg）以下に減圧でき、かつ 70 °C に設定した場合の温度調節精度が ± 2 °C であるもの。以下同じ。）に入れる。</p> <p>エ 4.0kPa（30 mm Hg）以下の圧力にして、減圧乾燥器の表示温度で庫内温度が 70 °C であることを確認後、5 時間乾燥する。</p> <p>オ 真空ポンプ側のバルブを閉じた後、空気を少量ずつ入れて庫内を常圧に戻し、減圧乾燥器の扉を開け、直ちにアルミニウム製ひょう量皿のふたを閉じてデシケーターに入れる。</p> <p>カ 室温に戻った後直ちに 0.1mg までひょう量する。</p> <p>(2) アルミニウム箔カップ（直径約 15 cm の円形に切り取ったアルミニウム箔を日本工業規格 R 3503（2007）に規定する容量 100ml のビーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径 50 mm 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</p> <p>ア アルミニウム箔カップの重量を 0.1mg までひょう量する。</p> <p>イ 試料約 3 g をアルミニウム箔カップに 0.1mg までひょう量する。</p> <p>ウ あらかじめ 70 °C に設定した減圧乾燥器に入れる。</p> <p>エ 4.0kPa（30 mm Hg）以下の圧力にして、減圧乾燥器の表示温度で庫内温度が 70 °C であることを確認後、5 時間乾燥する。</p> <p>オ 真空ポンプ側のバルブを閉じた後、空気を少量ずつ入れて庫内を常圧に戻し、減圧乾燥器の扉を開け、乾燥器中でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密封した後デシケーターに入れる。</p> <p>カ 室温に戻った後直ちに 0.1mg までひょう量する。</p> <p>3 計算</p> <p>以下の式により、水分を求める。</p> $\text{水分 (\%)} = \frac{W_1 - W_2}{W_1 - W_0} \times 100$ <p>W 0 : ひょう量皿の重量 (g)</p> <p>W 1 : 乾燥前の試料とひょう量皿の重量 (g)</p> <p>W 2 : 乾燥後の試料とひょう量皿の重量 (g)</p>
食 塩	<p>I 調理前乾燥スープの食塩分の測定</p> <p>調理前の乾燥スープの食塩分を以下により測定する。</p> <p>1 測定の手順</p> <p>(1) 測定用試料の調製</p> <p>試料を粉砕器等で粉砕し、日本工業規格 Z 8801-1（2006）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測定用試料とする。</p> <p>(2) 試料溶液の調製</p> <p>測定用試料 2 ～ 6 g を正確にビーカー（50 ～ 100ml）に量りとり、</p>

少量の水を加え混和し、80℃以上の熱水約30mlを加え、よくかき混ぜる。ビーカーの内容物を200ml全量フラスコに移し、水で洗いながら定容とし、よく振り混ぜる。定容とした液を遠心分離し若しくはしないで、その必要量を定性分析用ろ紙を用いてろ過し、食塩分測定用試料溶液とする。

(3) 滴定

ア 自動滴定（電位差滴定装置を用いた方法）による場合

試料溶液 10ml を全量ピペットでビーカー（100～200ml）にとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、希硝酸（水に当容量の硝酸を加えたもの。）2 ml を加え、さらに1%ポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノラウレート（ポリソルベート 20）溶液 1 ml を加えて電位差滴定装置に装着し、かき混ぜながら 0.05mol / L 硝酸銀溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験として、試料溶液の代わりに水 10ml を用いて同様に滴定する。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 0 ml とする。

イ 手動滴定（比色による目視）による場合

試料溶液 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（50～200ml）にとり、水10mlを加え、さらに指示薬として2%クロム酸カリウム溶液 1 ml を加え、0.05mol / L 硝酸銀溶液で滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。試料溶液の代わりに水 10ml を用いて同様に滴定する。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は、その滴定値は 0 ml とする。

2 計算

以下の式により、食塩分を求める。

$$\text{食塩分 (\%)} = 0.002922 \times (T - B) \times F / W \times 200 / 10 \times 100$$

T：試料溶液 10ml における 0.05mol / L 硝酸銀溶液の滴定値 (ml)

B：空試験における 0.05mol / L 硝酸銀溶液の滴定値 (ml)

F：0.05mol / L 硝酸銀溶液のファクター

W：試料重量 (g)

0.002922：0.05mol / L 硝酸銀溶液 1 ml に相当する塩化ナトリウムの重量 (g)

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水又は逆浸透法、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 K 8008 (1992) に規定する A 2 以上の品質を有するものとする。

注2：試験に用いる試薬、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 R 3505 (1994) に規定するクラス A 又は同等以上のものを使用する。

注4：遠心分離は遠心機を用いて、遠心力1500～2500 × g で10分間行う。

注5：自動滴定装置の電極は、指示電極に銀電極、参照電極に銀-塩化銀電極、又はこれらの複合型銀電極を用いる。

注6：手動滴定において試料溶液のpHが6.5未満の場合は、0.25mol / L 炭酸ナトリウム溶液でpH6.5～10の間に調整する。

II 食塩への換算

	<p>Iにより得られた食塩分から次式により、調理方法に従い調理したスープ1,000ml中に含まれる食塩のグラム数として算出する。</p> $\text{食塩 (g)} = A \times \text{食塩分 (\%)} / 100 \times 1000 / V$ <p>A：1人分に用いられる乾燥スープの量 (g) V：内容量表示に記載されたの1人分の調理に使用する水等の量 (mg)</p>
全室素	<p>I 調理前乾燥スープの全窒素分の測定</p> <p>調理前乾燥スープ1g中に含まれる全窒素の重量(全窒素分(%))をケルダール法又は燃焼法により測定する。</p> <p>1 ケルダール法の場合</p> <p>(1) 測定の手順</p> <p>ア 試料の調製</p> <p>粉砕器等で粉砕し、日本工業規格Z8801-1(2006)に規定する目開き1mmの試験用ふるいを通過したものを試料とする。</p> <p>イ 試料の分解</p> <p>(7) 出力可変式分解台(ビーカーに沸石2~3個と水100mlを入れ、最大出力で10分間予熱した熱源に載せたときに5分以内に沸騰する能力を有するもの)を用いる場合(なお、試料の蒸留をウの(7)で行う場合にあつては、次のa及びcについては(7)のa及びcで行う。)</p> <p>a 薬包紙に試料約1.0gを0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、300mlケルダール分解フラスコに薬包紙ごと入れ、分解促進剤(硫酸カリウム9gと硫酸銅(II)五水和物1gを混合したものをいう。以下同じ。)10g及び硫酸約15mlを加え、あらかじめ保温しておいた分解台の熱源の上に設置する。</p> <p>b 泡立ちがおさまるまで弱く加熱し、泡立ちがおさまったら出力を最大にする。分解液が清澄になっているのを確認した後、約90分間出力最大のまま加熱する。全分解時間は2時間以上とする。</p> <p>c 加熱終了後、室温まで放冷し、水50mlを加えて、分解物を溶解する。</p> <p>d aからcまでの操作を空試験試料(薬包紙のみ)についても同様に行う。</p> <p>(7) 加熱ブロック分解装置(あらかじめ420℃に設定した加熱ブロックに沸石2~3個と水50mlを入れた分解チューブを載せたときに、2分30秒以内に沸騰する能力を有するもの)を用いる場合</p> <p>a 薬包紙に試料約1.0gを0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、250~300ml分解チューブに薬包紙ごと入れ、分解促進剤10g及び硫酸15mlを加え、あらかじめ保温しておいた加熱ブロック分解装置に設置する。</p> <p>b はじめ、200℃で加熱し、泡立ちが収まったら420℃にする。分解液が清澄になっているのを確認した後、約90分間加熱を続ける。</p> <p>c 加熱終了後、室温まで放冷し、水20mlを加える。</p> <p>d aからcまでの操作を空試験試料(薬包紙のみ)についても同様に行う。</p> <p>ウ 蒸留</p> <p>(7) 水蒸気蒸留装置を用いる方法(試料の分解をイの(7)で行う場合。)</p>

蒸留装置は水蒸気発生フラスコに沸騰石と水を入れ10分間以上沸騰させ、そののち流路の洗浄を行い、冷却管を冷却装置又は水道水により冷却した上で蒸留を行う。

a パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

(a) 分解液を100ml容全量フラスコに水で洗い込み、定容として試料液とする。

(b) 容量300ml以上の蒸留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）に1～4%ほう酸溶液25～30mlを入れ、ブ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にブ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をいう。以下同じ。）2～3滴を加え、これを留液流出口がほう酸溶液中に浸るように置く。試料液25mlを全量ピペットで蒸留管に入れ、中和用25～45%（W/V）水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウムとして8g以上を含むようにする。）、加熱蒸留し、蒸留液が約100ml以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

b 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合

捕集容器に1～4%ほう酸溶液25～30mlを入れ、ブ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、これを蒸留装置の留液流出口がほう酸溶液中に浸るように置く。分解液が入ったケルダール分解フラスコを蒸留装置の蒸気導入管に接続し、中和用25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウムとして28g以上を含むようにする。）、加熱蒸留し、蒸留液が約100ml以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

(i) 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。以下同じ。）を用いる場合

装置の操作方法に従い蒸留する。捕集容器に1～4%ほう酸溶液25～30mlを入れ、ブ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、留液流出口が液中に浸るようにする。分解液に蒸留水30ml、中和用25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウム28g以上を含むようにする。）、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。自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置等では、装置に適した方法で蒸留、滴定を行う。

エ 滴定

(7) 手動滴定（滴定の終点を指示薬の変色により目視で判定する方法）による場合

パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合にあつては、蒸留液を0.025mol/L硫酸標準溶液で、塩入奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いる場合にあつては0.1mol/L硫酸標準溶液で25ml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。空試験用試料について得られた蒸留液も同様に滴定を行う。

(i) 自動滴定（滴定の終点の判定を自動で行う装置（10ml容以上のビュレット容量を持つもの）を用いる方法）による場合

蒸留液を0.05mol/L又は0.1mol/Lの硫酸標準溶液で滴定す

る。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験用試料について得られた蒸留液も同様に操作を行う。

(2) 計算

次の式により全窒素分を小数第3位まで求める。

ア パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

$$\text{全窒素分 (\%)} = (T - B^*) \times F \times M \times A \times 2 / (1000 \times W) \\ \times (100 / 25) \times 100$$

イ 塩入・奥田式蒸留装置、自動蒸留装置を用いる場合

$$\text{全窒素分 (\%)} = (T - B^*) \times F \times M \times A \times 2 / (1000 \times W) \\ \times 100$$

T : 試料の滴定値 (ml)

B : 空試験用試料の滴定値 (ml)

F : 硫酸標準溶液のファクター

M : 窒素の原子量 14.007

A : 滴定に用いた硫酸標準溶液の濃度 (mol/L)

W : 試料の採取重量 (g)

* : 空試験用試料の滴定で、1滴で明らかに終点を超える色を呈したときは、滴定値は0とする。

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って精製した水又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によって精製したもので、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R 8305(1994)に規定するクラスA又は同等以上のものを使用する。

2 燃焼法

(1) 試料の調製

粉碎器等で粉碎し、日本工業規格Z8801-1(2006)に規定する目開き1mmの試験用ふるいを通したものを試料とする。

(2) 燃焼法全窒素測定装置(次のア～オの能力を有するもの)

ア 酸素(純度99.9%以上のもの)中で試料を熱分解するため、最低870℃以上の操作温度を保持できる燃焼炉をもつこと。

イ 熱伝導度検出器による窒素(N₂)の測定のために、遊離した窒素(N₂)を他の燃焼生成物から分離できる構造をもつこと。

ウ 窒素酸化物(NO_x)を窒素(N₂)に変換する機構をもつこと。

エ ニコチン酸等(検量線作成に用いたもの以外の標準品で、純度99%以上のもの)を用いて10回繰り返し測定したときの窒素分の平均値が理論値±0.15%であり、標準偏差が0.15以下であること。

オ 塩分濃度の高い(50%程度)試料を測定可能なよう塩分に対する対策をとっていること。

(3) 測定

ア 検量線作成用標準品(エチレンジアミン四酢酸(EDTA)(純度99%以上)、DL-アスパラギン酸(純度99%以上)、あるいは他の同純度の標準品を用いる。)を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。

イ 試料約200~500mgを0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定する。

	<p>(4) 計算</p> <p>(3)のイで測定した結果について(3)のアで作成した検量線を用いて全窒素分を百分率で小数第3位まで算出する。</p> <p>II 全窒素への換算</p> <p>Iにより得られた全窒素分(%)から、次式により、調理方法に従い調理したスープ1,000ml中に含まれる全窒素のmg数として算出する。</p> $\text{全窒素 (mg)} = ((\text{全窒素分 (\%)} \times A) / 100) \times (1000 / V) \times 1000$ <p>A: 1人分に用いられる乾燥スープの量(g)</p> <p>V: 内容量表示に記載された1人分の調理に使用する水等の量(ml)</p>
--	--

附 則 (昭和51年6月25日農林省告示第608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51年10月18日農林省告示第970号) 抄
(施行期日)

- 1 この告示は、昭和51年11月18日から施行する。

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。

改正文 (平成元年10月21日農林水産省告示第1399号) 抄

平成元年11月21日から施行する。

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16年4月15日農林水産省告示第927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乾燥スープの格付については、この告示による改正前の乾燥スープ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1364号)抄

平成20年10月1日から施行する。

附 則(平成21年1月29日農林水産省告示第128号)

平成22年2月27日以前に行われる乾燥スープの格付については、この告示による改正前の乾燥スープ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21年1月29日農林水産省告示第128号については、平成21年2月28日から施行する。