

ウスターソース類の日本農林規格

制 定	昭和49年6月27日農 林 省告示第 565号
改 正	昭和51年6月25日農 林 省告示第 609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8年10月15日農林水産省告示第1608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10年7月22日農林水産省告示第1074号
改 正	平成17年4月18日農林水産省告示第 788号
改 正	平成20年8月29日農林水産省告示第1365号
最終改正	平成21年10月5日農林水産省告示第1406号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、ウスターソース、中濃ソース及び濃厚ソースに適用する。

(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
ウスターソース類	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。以下同じ。）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 1にでん粉、調味料等を加えて調製したもの
ウスターソース	ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s未満のものをいう。
中 濃 ソ ー ス	ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s以上2.0Pa・s未満のものをいう。
濃 厚 ソ ー ス	ウスターソース類のうち、粘度が2.0Pa・s以上のものをいう。
野菜及び果実の含有率	原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものにあつては、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。

(ウスターソースの規格)

第3条 ウスターソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準

性	状	1 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈でんしている不溶性固形分が容易に分散すること。	1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈でんしている不溶性固形分が容易に分散すること。
無塩可溶性固形分		26 %以上であること。	21 %以上であること。
野菜及び果実の含有率		10 %以上であること。	—
食 塩 分		11 %以下であること。	同左
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 野菜及び果実 2 砂糖類 3 はちみつ 4 食酢（醸造酢に限る。） 5 食塩 6 香辛料 7 調味料 8 酒類 9 でん粉	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 野菜及び果実 2 砂糖類 3 はちみつ 4 食酢 5 食塩 6 香辛料 7 調味料 8 酒類 9 でん粉
	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 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、酵素分解カンゾウ及びステビア抽出物 2 着色料 カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、トウガラシ色素、ニンジンカロテン及びパーム油カロテンのうち3種以下 3 増粘剤 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、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、キサントガム、グァーガム、酸化デンプン、タマリンドシードガム、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 4 調味料 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	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（特級の基準と同じ。） 2 着色料（特級の基準と同じ。） 3 増粘剤（特級の基準と同じ。） 4 酸味料 アジピン酸、クエン酸、コハク酸、酢酸ナトリウム、DL-酒石酸、L-酒石酸、乳酸、氷酢酸、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（特級の基準と同じ。） 6 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル及びシヨ糖脂肪酸エステル 7 香料 8 香辛料抽出物

		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、コハク酸二ナトリウム、フマル酸一ナトリウム、5' - リボヌクレオチドカルシウム及び5' - リボヌクレオチド二ナトリウムのうち7種以下 5 香料 6 香辛料抽出物	
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。	

(中濃ソース及び濃厚ソースの規格)

第4条 中濃ソース及び濃厚ソースの規格は、次のとおりとする。

区	分	基 準	
		特 級	標 準
性	状	香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
無塩可溶性固形分		28%以上であること。	23%以上であること。
野菜及び果実の含有率		15%以上（濃厚ソースにあつては、20%以上）であること。	—
食 塩 分		10%以下（濃厚ソースにあつては、9%以下）であること。	同左
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の特級の基準と同じ。	前条の規格の食品添加物以外の原材料の標準の基準と同じ。
	食品添加物	前条の規格の食品添加物の特級の基準と同じ。	前条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。
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5条 前2条の規格における無塩可溶性固形分及び食塩分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法

無塩可溶性固形分

1 可溶性固形分の測定

試料及び糖用屈折計を 20 °C に保った時の糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。

2 食塩分の測定

電位差滴定法又はモール法により測定する。

(1) 測定の手順

ア 電位差滴定法

100 ～ 200ml 容ビーカーに試料 0.4 g を 0.1mg の桁まで量りとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、硝酸（1 + 1）（水に等容量の硝酸を加えたもの）1 ml 及び 1 % ツィーン 20 溶液（ツィーン 20 を 1 g 量りとり、メスシリンダーで水 100ml を加えて混合したもの）1 ml を加え、これを電位差滴定装置に装着する。かき混ぜながら 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。空試験については、試料の代わりに水を用いて同様に滴定する。この場合において、空試験において、終点が検出されないとき又は滴定に要した硝酸銀溶液の体積が 0.01ml 未満のときは、その滴定値は 0 ml とする。

イ モール法

50ml 容全量フラスコに試料 2 g を 1 mg の桁まで量りとり、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、0.05mol / L 炭酸ナトリウム溶液で中和する。指示薬として 2 % クロム酸カリウム溶液を 1 ml 加え、0.1mol / 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。空試験については、試料溶液の代わりに水 10ml を用いて同様に滴定する。この場合において、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ときは、その滴定値は 0 ml とする。

(2) 計算

ア 電位差滴定法

$$\text{食塩分 (\%)} = \{(T - B) / 1000\} \times A \times F \times M \times (1/W) \times 100$$

イ モール法

$$\text{食塩分 (\%)} = \{(T - B) / 1000\} \times A \times F \times M \times (50/10) \times (1/W) \times 100$$

T : 試験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)

F : 硝酸銀溶液のファクター

M : 58.44 (塩化ナトリウムの式量)

W : 試料採取量 (g)

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 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。

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。

注 4 : 電位差滴定装置は 10ml 以上のビュレット容量を持つものとする。電

	<p>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5：1%ツィーン20溶液の代わりに、電位差滴定装置に適したアニオン界面活性剤を含む溶液を使用することができる。</p> <p>3 無塩可溶性固形分の算出 無塩可溶性固形分（%）＝可溶性固形分（%）－食塩分（%）</p>
食 塩 分	無塩可溶性固形分の測定方法2と同じ。

附 則（昭和51年6月25日農林省告示第609号）抄

- 1 この告示は、昭和51年7月25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（そばろ）、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8年10月15日農林水産省告示1608号）抄

- ① 平成8年11月15日から施行する。

② 平成9年5月31日以前に製造され、加工され、又は輸入されるウスターソース類の格付については、なお従前の例によることができる。

改正文（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。

改正文（平成10年7月22日農林水産省告示1074号）抄
平成10年8月21日から施行する。

附 則（平成17年4月18日農林水産省告示第788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ウスターソースの類の格付については、この告示による改正前のウスターソース類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1365号）抄
平成20年10月1日から施行する。

附 則（平成21年10月5日農林水産省告示第1406号）

この告示の施行の際現にこの告示による改正前のウスターソース類の日本農林規格により格付の表示が付されたウスターソース類については、なお従前の例による。

（最終改正の施行期日）

平成21年10月5日農林水産省告示第1406号については、平成21年11月4日から施行する。