

新（平成21年8月31日農林水産省告示第1221号）			旧		
<p>（食用サフラワー油の規格）</p> <p>第3条 食用サフラワー油の規格は、次のとおりとする。</p>			<p>（食用サフラワー油の規格）</p> <p>第3条 食用サフラワー油の規格は、次のとおりとする。</p>		
区 分	基 準		区 分	基 準	
	精製サフラワー油	サフラワーサラダ油		精製サフラワー油	サフラワーサラダ油
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
原 材 料	(略)	(略)	原 材 料	(略)	(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 酸化防止剤 d-γ-トコフェロール、d-δ-トコフェロール及びミックストコフェロール（ <u>いずれも内容量が4kg以上の製品に使用する</u> 場合に限る。） 2 消泡剤 シリコーン樹脂（ <u>内容量が4kg以上の製品に使用する</u> 場合に限る。） 3 (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 酸化防止剤 d-γ-トコフェロール、d-δ-トコフェロール及びミックストコフェロール（ <u>業務用の製品に使用する</u> 場合に限る。） 2 消泡剤 シリコーン樹脂（ <u>業務用の製品に使用する</u> 場合に限る。） 3 (略)
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
<p>（食用ぶどう油の規格）</p> <p>第4条 食用ぶどう油の規格は、次のとおりとする。</p>			<p>（食用ぶどう油の規格）</p> <p>第4条 食用ぶどう油の規格は、次のとおりとする。</p>		
区 分	基 準		区 分	基 準	
	精製ぶどう油	ぶどうサラダ油		精製ぶどう油	ぶどうサラダ油
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
屈折率（25℃）	1.472～1.476であること。	(略)	屈折率（25℃）	1.473～1.477であること。	(略)
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
<p>（食用ひまわり油の規格）</p> <p>第6条 食用ひまわり油の規格は、次のとおりとする。</p>			<p>（食用ひまわり油の規格）</p> <p>第6条 食用ひまわり油の規格は、次のとおりとする。</p>		
区 分	基 準		区 分	基 準	
	精製ひまわり油	ひまわりサラダ油		精製ひまわり油	ひまわりサラダ油
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
屈折率（25℃）	ハイリノレイック種の種子から採取したものにあっては1.471～1.474、ハイオレイック種の種子から採取したものにあっては1.465～1.469、ハイリノレイック種の種子から採取したものとハイオレイック種の種子から採取したものを混合したものにあっては <u>1.465</u> ～1.474であること。	(略)	屈折率（25℃）	ハイリノレイック種の種子から採取したものにあっては1.471～1.474、ハイオレイック種の種子から採取したものにあっては <u>1.467</u> ～1.471、ハイリノレイック種の種子から採取したものとハイオレイック種の種子から採取したものを混合したものにあっては <u>1.467</u> ～1.474であること。	(略)

(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

(食用とうもろこし油の規格)

第7条 食用とうもろこし油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	精製とうもろこし油	とうもろこしサラダ油
(略)	(略)	(略)
よ う 素 価	103～ <u>135</u> であること。	(略)
(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

(食用綿実油の規格)

第8条 食用綿実油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	綿 実 油	精製綿実油	綿実サラダ油
(略)	(略)	(略)	(略)
屈折率 (25℃)	(略)	(略)	<u>1.470～1.473</u> であること。
(略)	(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)	(略)

(食用ごま油の規格)

第9条 食用ごま油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	ご ま 油	精製ごま油	ごまサラダ油
(略)	(略)	(略)	(略)
け ん 化 価	<u>184～193</u> であること。	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)	(略)

(食用こめ油の規格)

第11条 食用こめ油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	精製こめ油	こめサラダ油
(略)	(略)	(略)
比重 $\left[\begin{array}{c} 25 \\ - \\ \text{℃} \\ 25 \end{array} \right]$	<u>0.915～0.921</u> であること。	(略)
屈折率 (25℃)	<u>1.469～1.472</u> であること。	(略)
(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

(食用落花生油の規格)

(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

(食用とうもろこし油の規格)

第7条 食用とうもろこし油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	精製とうもろこし油	とうもろこしサラダ油
(略)	(略)	(略)
よ う 素 価	103～ <u>130</u> であること。	(略)
(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

(食用綿実油の規格)

第8条 食用綿実油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	綿 実 油	精製綿実油	綿実サラダ油
(略)	(略)	(略)	(略)
屈折率 (25℃)	(略)	(略)	<u>同 左</u>
(略)	(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)	(略)

(食用ごま油の規格)

第9条 食用ごま油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	ご ま 油	精製ごま油	ごまサラダ油
(略)	(略)	(略)	(略)
け ん 化 価	<u>186～195</u> であること。	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)	(略)

(食用こめ油の規格)

第11条 食用こめ油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	精製こめ油	こめサラダ油
(略)	(略)	(略)
比重 $\left[\begin{array}{c} 25 \\ - \\ \text{℃} \\ 25 \end{array} \right]$	<u>0.916～0.922</u> であること。	(略)
屈折率 (25℃)	<u>1.470～1.473</u> であること。	(略)
(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

(食用落花生油の規格)

第12条 食用落花生油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	落花生油	精製落花生油	[削る。]
一 般 状 態	(略)	(略)	[削る。]
色	(略)	(略)	[削る。]
水分及びきょう 雑物	(略)	(略)	[削る。]
比重 $\left(\begin{array}{c} 25 \\ - \\ \text{℃} \\ 25 \end{array} \right)$	(略)	(略)	[削る。]
屈折率 (25℃)	(略)	(略)	[削る。]
[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]
酸 価	(略)	(略)	[削る。]
け ん 化 価	(略)	(略)	[削る。]
よ う 素 価	(略)	(略)	[削る。]
不 け ん 化 物	(略)	(略)	[削る。]
(略)	(略)		

(食用パーム油の規格)

第14条 食用パーム油のうち精製パーム油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
比重 $\left(\begin{array}{c} 40 \\ - \\ \text{℃} \\ 25 \end{array} \right)$	0.897～0.905であること。
(略)	(略)

(食用パームステアリンの規格)

第16条 食用パームステアリンの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
表示事項	1 次の事項を表示してあること。 (1)～(6) (略) 2 輸入品にあっては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。
表示の方法	1 表示事項の項の1の(1)から(5)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。

第12条 食用落花生油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	落花生油	精製落花生油	落花生サラダ油
一 般 状 態	(略)	(略)	50℃においておおむね清澄で、舌ざわりよく、香味良好であること。
色	(略)	(略)	黄20以下、赤2.0以下であること。(ロビボンド法133.4mmセル)
水分及びきょう 雑物	(略)	(略)	同 左
比重 $\left(\begin{array}{c} 25 \\ - \\ \text{℃} \\ 25 \end{array} \right)$	(略)	(略)	同 左
屈折率 (25℃)	(略)	(略)	同 左
冷 却 試 験	二	二	5時間30分清澄であること。
酸 価	(略)	(略)	0.15以下であること。
け ん 化 価	(略)	(略)	同 左
よ う 素 価	(略)	(略)	同 左
不 け ん 化 物	(略)	(略)	同 左
(略)	(略)		

(食用パーム油の規格)

第14条 食用パーム油のうち精製パーム油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
比重 $\left(\begin{array}{c} 40 \\ - \\ \text{℃} \\ 25 \end{array} \right)$	0.900～0.908であること。
(略)	(略)

(食用パームステアリン)

第16条 食用パームステアリンの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
一括表示事項	1 次の事項を一括して表示してあること。 (1)～(6) (略) 2 輸入品にあっては、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。
表示の方法	1 一括表示事項の項の1の(1)から(5)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。

表	(1)～(3) (略)
	(4) 賞味期限 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。 ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。 (ア)～(イ) (略) (ウ) <u>150301</u> (エ) <u>030301</u> イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。 (ア) 次の例のいずれかにより記載すること。 a～d (略) e <u>1503</u> f <u>0303</u> (イ) (略)
示	2 表示事項の項に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、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。 (1) <u>表示は、別記様式により行うこと。ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。</u> (2) <u>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。</u> (3) <u>表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）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。</u>
	表示禁止事項 次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 1 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 (略)

(食用パーム核油の規格)

第17条 食用パーム核油のうち精製パーム核油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 質	(略)
けん化価	<u>230～254</u> であること。
(略)	(略)
(略)	(略)

(測定方法)

第21条 第3条から第20条までの規格における一般状態、色、水分及びきよう雑物、比重、屈折率、

表	(1)～(3) (略)
	(4) 賞味期限 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。 ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。 (ア)～(イ) (略) イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。 (ア) 次の例のいずれかにより記載すること。 a～d (略) (イ) (略)
示	2 <u>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。</u>
	表示禁止事項 次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 1 <u>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</u> 2 (略)

(食用パーム核油の規格)

第17条 食用パーム核油のうち精製パーム核油の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 質	(略)
けん化価	<u>240～254</u> であること。
(略)	(略)
(略)	(略)

(測定方法)

第21条 第3条から第20条までの規格における一般状態、色、水分及びきよう雑物、比重、屈折率、

上昇融点、冷却試験、酸価、けん化価、よう素価、不けん化物、脂肪酸に占めるオレイン酸の割合並びに過酸化物質の測定方法は、次のとおりとする。

事項	測定方法												
1・2 (略)	(略)												
3 水分	<p>規格の「水分及びきよう雑物」が、0.20%以下の場合にはカールフィッシャー法を、0.20%を超える場合には蒸留法を用いる。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 蒸留法</p> <p>下表に示すように推定水分含量に応じて試料及びキシレン (JIS K8271 一級) を蒸留フラスコにはかりとり、混合した後、沸石を加えて装置を組み、次に、冷却器の上端より検水管に蒸留フラスコの方へあふれるまでキシレンを流し込む。冷却器の上端には軽く綿でせんをする。フラスコを加熱し1分間約100滴の速度で蒸留し、大部分の水分が留出した後は、1分間約200滴とする。検水管に留出した水量が30分間一定となったとき加熱を止め、冷却器及び検水管の内側に付着する水滴を冷却管の上端から差し込んだ後、せん状針金で落とし、約5mlのキシレンで洗い流す。15分間以上放置してキシレン層が透明になった後、25℃において水量を読み、次式によって水分の百分率を算出する。</p> $\text{水分 (\%)} = \frac{A}{B} \times 99.7$ <p>A : 留出した水量 (ml) B : 試料 (g)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>推定水分含量 (%)</th> <th>試料 (g)</th> <th>キシレン量 (ml)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 未満</td> <td>200</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>1 ~ 5</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>5 以上</td> <td>留出水量が 2 ~ 5 ml になるよう試料をはかりとる。</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>(注) 蒸留フラスコは、試料200gのときは1,000ml、100g以下のときは500ml内容のものを用いる。</p>	推定水分含量 (%)	試料 (g)	キシレン量 (ml)	1 未満	200	200	1 ~ 5	100	100	5 以上	留出水量が 2 ~ 5 ml になるよう試料をはかりとる。	100
推定水分含量 (%)	試料 (g)	キシレン量 (ml)											
1 未満	200	200											
1 ~ 5	100	100											
5 以上	留出水量が 2 ~ 5 ml になるよう試料をはかりとる。	100											
4~12 (略)	(略)												
13 脂肪酸に占めるオレイン酸の割合	<p>1 脂肪酸メチルエステルの調製</p> <p>試料約0.2gを50ml容すり合わせ式フラスコに量りとり、0.5mol/L水酸化ナトリウム・メタノール溶液4mlを加え、冷却器を付けて試料が均一に溶解するまで水浴上又は電気式ヒーターで加熱する。</p> <p>次に、冷却器の上端から三フッ化ホウ素・メタノール試薬5mlを加えて2分間沸騰させた後、冷却器の上端からn-ヘキサン5mlを加え、さらに1分間沸騰させる。加熱を止めてフラスコを冷却器からはずし、ヘキサン溶液がフラスコの首に達するまで塩化ナトリウム飽和水溶液を加える。</p>												

上昇融点、冷却試験、酸価、けん化価、よう素価、不けん化物、脂肪酸に占めるオレイン酸の割合並びに過酸化物質の測定方法は、次のとおりとする。

事項	測定方法												
1~12 (略)	(略)												
3 水分	<p>規格の「水分及びきよう雑物」が、0.20%以下の場合にはカールフィッシャー法を、0.20%を超える場合には蒸留法を用いる。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 蒸留法</p> <p>下表に示すように推定水分含量に応じて試料及びキシレン (JIS K8271 一級) を蒸留フラスコにはかりとり、混合した後、沸石を加えて装置を組み、次に、冷却器の上端より検水管に蒸留フラスコの方へあふれるまでキシレンを流し込む。冷却器の上端には軽く綿でせんをする。フラスコを加熱し1分間約100滴の速度で蒸留し、大部分の水分が留出した後は、1分間約200滴とする。検水管に留出した水量が30分間一定となったとき加熱を止め、冷却器及び検水管の内側に付着する水滴を冷却管の上端から差し込んだ後、せん状針金で落とし、約5mlのキシレンで洗い流す。15分間以上放置してキシレン層が透明になった後、25℃において水量を読み、次式によって水分の百分率を算出する。</p> $\text{水分 (\%)} = \frac{A}{B} \times 99.7$ <p>A : 留出した水量 (ml) B : 試料 (g)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>推定水分含量 (%)</th> <th>試料 (g)</th> <th>キシレン量 (ml)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 未満</td> <td>200</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>1 ~ 5</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>5 以上</td> <td>留出水量が 2 ~ 5 ml になるよう試料をはかりとる。</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>(注) 蒸留フラスコは、試料200gのときは1,000ml、100g以下のときは500ml内容のものを用いる。</p>	推定水分含量 (%)	試料 (g)	キシレン量 (ml)	1 未満	200	200	1 ~ 5	100	100	5 以上	留出水量が 2 ~ 5 ml になるよう試料をはかりとる。	100
推定水分含量 (%)	試料 (g)	キシレン量 (ml)											
1 未満	200	200											
1 ~ 5	100	100											
5 以上	留出水量が 2 ~ 5 ml になるよう試料をはかりとる。	100											
4~12 (略)	(略)												
13 脂肪酸に占めるオレイン酸の割合	<p>1 脂肪酸メチルエステルの調製</p> <p>試料約200mgを50ml丸底フラスコに量り取り、0.5mol/L水酸化ナトリウム・メタノール溶液4mlを加え、冷却器を付けて試料が均一に溶解するまで水浴上で加熱する。</p> <p>次に、冷却器の上端から三フッ化ホウ素・メタノール試薬5mlを加えて2分間沸騰させた後、冷却器の上端からn-ヘキサン5mlを加え、さらに1分間沸騰させる。加熱を止めてフラスコを冷却器からはずし、ヘキサン溶液がフラスコの首に達するまで塩化ナトリウム飽和水溶液を加える。</p>												

次に、上層のヘキサン溶液約2mlを共せん試験管に移し、これに少量の無水硫酸ナトリウムを加え、随時振り混ぜながら30分間以上静置して脱水し、透明になった溶液を試験溶液とする。

2 ガスクロマトグラフィーの条件

(1) ガスクロマトグラフ

J I S K 0114 (2000) に規定する水素炎イオン化検出器付きのもので、キャピラリーカラムが使用でき、かつ、昇温分析が可能なもの

(2) カラム

内径約0.25mm、長さ約25～30mの金属、石英ガラス等の細管に50%シアノプロピルメチルシリコン又はポリエチレングリコールを膜厚約0.25μmの厚さでコーティングしたもの又はこれと同等以上の分離能をもつもの

(3) カラム温度

140℃付近から毎分2.5～5.0℃の割合で240℃付近まで昇温する。

(4) キャリヤーガス

ヘリウムを用い、脂肪酸メチルエステル標準溶液の全てのピークの保持時間が5～30分の範囲内で、かつ、オレイン酸メチルのピークの保持時間が8～15分の範囲内となるよう流量を調整する。

(5) 注入方式

スプリット方式

3 脂肪酸に占めるオレイン酸の割合の測定

試験溶液をガスクロマトグラフに注入してクロマトグラムを得た後、下表の脂肪酸について記録された各成分のピーク面積を測定し、ピーク面積の総和に対するオレイン酸メチルとパルミチン酸メチルのピーク面積を合算したものの百分率をもって脂肪酸に占めるオレイン酸の割合とする。

目的のピークとベースラインを拡大し、高さがベースラインのノイズ幅の10倍以上であるピークを用い、次式によって脂肪酸に占めるオレイン酸の割合を算出する。

(1) サフラワー油

脂肪酸に占めるオレイン酸の割合 (%)

(Area_{オレイン} + Area_{パルミチン})

= _____

次に、上層のヘキサン溶液約1mlを共せん試験管に移し、これに少量の無水硫酸ナトリウムを加えて脱水し、これを試験溶液とする。

2 ガスクロマトグラフィーの条件

(1) 水素炎イオン化検出器付きガスクロマトグラフの場合

ア 分離管

内径2～4mm、長さ1～3mのステンレス又はガラス製のものであって、125～200μmのケイソウ土系担体に対して5～20%の割合でポリエチレングリコールサクシネート、ポリジエチレングリコールサクシネート又はこれと同等以上の分離能をもつ液相を含浸させたものを充てんしたもの

イ 分離管温度

175～185℃

ウ キャリヤーガス

窒素を用い、ステアリン酸メチルが約15分後に流出するようにキャリヤーガス流量を調節する。

(2) 熱伝導度型検出器付きガスクロマトグラフの場合

ア 分離管

内径2～4mm、長さ2～4mのステンレス又はガラス製のものであって、160～200μmのケイソウ土系担体に対して15～25%の割合でポリエチレングリコールサクシネート、ポリジエチレングリコールサクシネート又はこれと同等以上の分離能をもつ液相を含浸させたものを充てんしたもの

イ 分離管温度

180～200℃

ウ キャリヤーガス

ヘリウムを用い、ステアリン酸メチルが約15分後に流出するようにキャリヤーガス流量を調節する。

3 脂肪酸に占めるオレイン酸の割合の測定

試験溶液0.1～2μlをガスクロマトグラフに注入してクロマトグラムを得た後、下表の脂肪酸について記録された各成分のピーク面積を測定し、ピーク面積の総和に対するオレイン酸のピーク面積の百分率をもって脂肪酸に占めるオレイン酸の割合とする。

(Areaパルミチン+Areaステアリン+Areaオレイン+Areaバクセン+Areaリノール+
Area α -リノレン+Areaアラキジン+Areaエイコセン+Areaベヘニン+Areaリグノセリン)

(2) ひまわり油

脂肪酸に占めるオレイン酸の割合 (%)

(Areaオレイン+Areaバクセン)

=

(Areaパルミチン+Areaステアリン+Areaオレイン+Areaバクセン+Areaリノール+
Areaアラキジン+Areaエイコセン+Areaベヘニン+Areaリグノセリン)

Areaパルミチン：パルミチン酸メチルのピーク面積

Areaステアリン：ステアリン酸メチルのピーク面積

Areaオレイン：オレイン酸メチルのピーク面積

Areaバクセン：バクセン酸メチルのピーク面積

Areaリノール：リノール酸メチルのピーク面積

Area α -リノレン： α -リノレン酸メチルのピーク面積

Areaアラキジン：アラキジン酸メチルのピーク面積

Areaエイコセン：エイコセン酸メチルのピーク面積

Areaベヘニン：ベヘニン酸メチルのピーク面積

Areaリグノセリン：リグノセリン酸メチルのピーク面積

サフラワー油 (ハイオレイック)	ひまわり油 (ハイオレイック)
パルミチン酸(16:0)	パルミチン酸(16:0)
ステアリン酸(18:0)	ステアリン酸(18:0)
オレイン酸(18:1(9))	オレイン酸(18:1(9))
バクセン酸(18:1(11))	バクセン酸(18:1(11))
リノール酸(18:2(9,12))	リノール酸(18:2(9,12))
α -リノレン酸(18:3(9,12,15))	二
アラキジン酸(20:0)	アラキジン酸(20:0)
エイコセン酸(20:1)	エイコセン酸(20:1)
ベヘニン酸(22:0)	ベヘニン酸(22:0)
リグノセリン酸(24:0)	リグノセリン酸(24:0)

- (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って精製したもので、J I S K8008 (1992) に規定するA 2以上の品質を有するものとする。
- 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。
- 3 脂肪酸メチルエステル標準溶液は、パルミチン酸メチルエステル、ステアリン酸メチルエステル、 α -リノレン酸メチルエステル、アラキジン酸メチルエステル、エイコセン酸メチルエステル、ベヘニン酸メチルエステル、リグノセリン酸メチルエステル及びバクセ

サフラワー油 (ハイオレイック)	ひまわり油 (ハイオレイック)
パ ル ミ チ ン 酸	パ ル ミ チ ン 酸
ス テ ア リ ン 酸	ス テ ア リ ン 酸
オ レ イ ン 酸	オ レ イ ン 酸
リ ノ ー ル 酸	リ ノ ー ル 酸
リ ノ レ ン 酸	二
ア ラ キ ジ ン 酸	ア ラ キ ジ ン 酸
エ イ コ セ ン 酸	エ イ コ セ ン 酸
ベ ヘ ニ ン 酸	ベ ヘ ニ ン 酸
エ ル シ ン 酸	二
二	リ グ ノ セ リ ン 酸

ン酸メチルエステル各4～5mg、オレイン酸メチルエステル50～70mg並びにリノール酸メチルエステル10～15mgを量りとり、ヘキサン10mlを加えて溶解して調製する。

4 測定前に以下の事項を満たすようガスクロマトグラフの調整を行う。

(1) 保持時間安定性

脂肪酸メチルエステル標準溶液を3回測定したとき、オレイン酸メチルのピークの保持時間の最大値と最小値の差が、最大値の2%以下であること。

(2) 検出限界

アラキジン酸メチル、エイコセン酸メチル又はベヘニン酸メチルを約40μg/mlに調製した溶液を測定したとき、ピークの高さがベースラインのノイズ幅の10倍以上であること。

(3) ピーク分離

脂肪酸メチルエステル標準溶液を測定したとき、各脂肪酸メチルの隣接するピーク間の谷の高さが低い方のピークの高さの10%未満であること。ただし、オレイン酸メチルとパクセン酸メチルのピーク間を除く。

14 (略)

(略)

(略)

別記様式

名 称
原材料名
内 容 量
賞味期限
保存方法
原産国名
製 造 者

備考

[削る。]

[削る。]

1～4 (略)

5 輸入品にあつては、4にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。

6・7 (略)

14 (略)

(略)

(略)

別記様式

名 称
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Z8305(1962)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150cm²以下のものにあつては、日本工業規格Z8305(1962)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。

3～6 (略)

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・9 (略)