

精製ラードの日本農林規格

制 定	平成 3 年 8 月 1 日農林水産省告示第 988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 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 7 月14日農林水産省告示第1357号
改 正	平成16年10月 7 日農林水産省告示第1822号
最終改正	平成21年 5 月20日農林水産省告示第 673号

(適用の範囲)

第 1 条 この規格は、精製ラードに適用する。

(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
精製ラード	次に掲げるものをいう。 1 食用油脂(食用植物油脂の日本農林規格(昭和 44 年 3 月 31 日農林省告示第 523 号)第 2 条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。)のうちの精製(脱酸、脱色、脱臭等をいう。以下同じ。)した豚脂又は精製した豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし、又は急冷練り合わせしないで製造した固状又は流動状のもの 2 1 に香料等(乳化剤を除く。)を加えたもの
純製ラード	精製ラードのうち、精製した豚脂のみを使用しているものをいう。
調製ラード	精製ラードのうち、精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用しているものをいう。

(純製ラードの規格)

第 3 条 純製ラードの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 質	性 状 急冷練り合わせをしたものにあっては、鮮明な色沢を有し、組織が良好であり、異味異臭がないこと。その他のものにあっては、鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。
	水分(揮発分を含む) 0.2 以下であること。
	酸 価 0.2 以下であること。
	よ う 素 価 55 以上 70 以下であること。
	ポ ー マ ー 数 70 以上であること。

	原材料	食品添加物以外の原材料	豚脂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 酸化防止剤 カンゾウ油性抽出物、チャ抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち3種以下 2 消泡剤 シリコーン樹脂（業務用の製品に使用する場合に限る。） 3 香料
	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。
表示（業務用の製品に限る。）	表示事項		1 次の事項を表示してあること。 (1) 名称 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限 (5) 保存方法 (6) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所 2 輸入品にあつては、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)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。 (1) 名称 「純製ラード」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して、「未練り」又は「流動状」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、次のア及びイに規定するところにより、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。 ア 豚脂は「豚脂」と記載すること。 イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。 (3) 内容量 内容重量を、グラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載すること。 (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っても、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。

	<p>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。</p> <p>(ア) 平成20年10月1日</p> <p>(イ) 20.10.1</p> <p>(ウ) 2008.10.1</p> <p>(エ) 08.10.1</p> <p>(オ) 201001</p> <p>(カ) 081001</p> <p>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。</p> <p>(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。</p> <p>a 平成20年10月</p> <p>b 20.10</p> <p>c 2008.10</p> <p>d 08.10</p> <p>e 2010</p> <p>f 0810</p> <p>(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。</p> <p>(5) 保存方法 製品の特性に従って、「〇〇℃以下で保存すること」、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。</p> <p>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。</p> <p>(1) 表示は、別記様式によりすること。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。</p> <p>(2) 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。</p> <p>(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格Z 8305 (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。</p>
表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>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</p> <p>2 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示</p>

(調製ラードの規格)

第4条 調製ラードの規格は、次のとおりとする。

区分	基準
品質	<p>性状 前条の規格の性状と同じ。</p> <p>水分（揮発分を含む。） 0.2%以下であること。</p> <p>酸価 0.2以下であること。</p> <p>よう素価 52以上72以下であること。</p>

	融点	43℃以下であること。
原材料	食品添加物以外の原材料	食用油脂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 酸化防止剤 カンゾウ油性抽出物、チャ抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち3種以下 2 消泡剤 シリコーン樹脂 3 香料
	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。
表示	表示事項	前条の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	前条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 「調製ラード」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して「未練り」又は「流動状」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、次のア及びイに規定するところにより、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。 ア 使用した食用油脂は、「豚脂」、「牛脂」、「大豆油」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、豚脂以外の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、大豆油等の食用植物油脂にあつては「食用植物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と記載することができる。 イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。
	表示禁止事項	前条の規格の表示禁止事項と同じ。

（測定方法）

第5条 前2条の規格における水分（揮発分を含む。）、酸価、よう素価、融点及びポーマー数の測定方法は、次のとおりとする。

事項	測定方法
水分（揮発分を含む。）	試料約5gを正確に量りとり、105℃で1時間乾燥した後、ひょう量し、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。

<p>酸 価</p>	<p>試料 10 g を 200 ～ 300ml 容三角フラスコに 0.1 g の単位まで正確に量りとり、水浴上で試料が透明になるまで加温溶解し、中性溶剤 50ml を加え、十分に振り混ぜる。1 ～ 2 ml 容ビュレットを用いてあらかじめ力価を求めた 0.1mol / L 水酸化カリウム溶液で滴定し、淡紅色を 30 秒保持した時点を終点とする。次式により酸価を求める。</p> $\text{酸価} = \frac{T \times F \times 5.611}{W}$ <p>T : 0.1mol / L 水酸化カリウム溶液の滴定量 (ml) F : 0.1mol / L 水酸化カリウム溶液の力価 W : 試料の採取重量 (g) 5.611 : 0.1mol / L 水酸化カリウム溶液 1 ml 中の水酸化カリウムの量 (mg)</p> <p>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、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。</p> <p>注 2 : 試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級 (エタノール (95) は 1 級) 等の規格に適合するものとする。</p> <p>注 3 : 試験に用いるビュレットは、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。</p> <p>注 4 : 三角フラスコは共栓付きを用いることが望ましい。</p> <p>注 5 : 試料の溶解はできる限り低い温度で行う。</p> <p>注 6 : 中性溶剤は、エタノール (99.5) 及びジエチルエーテルを等量混合後、1 % フェノールフタレイン溶液 (フェノールフタレイン 1.0 g をエタノール (95) 90ml に溶解し、水を加えて 100ml にしたもの) を少量加え、0.1mol / L 水酸化カリウム溶液で淡紅色を呈するまで滴定し、中和させたもの。使用時は淡紅色であること。また、室温が低い場合には、中性溶剤を 20 ～ 30℃ 程度に加温して使用する。</p> <p>注 7 : 試料が中性溶剤に溶解しない場合は、試料 1.0 g を 0.01 g の桁まで量りとり、エタノール : ジエチルエーテル = 1 : 4 の比率で注 6 と同様に中性にした溶剤を使用し、特に迅速に滴定操作を行う。室温が低い場合には、この溶剤を 20 ～ 30℃ 程度に加温して使用する。</p>
<p>よう素 価</p>	<p>試料 0.3 ～ 0.5 g を 500ml 共栓付フラスコに正確に量りとり、シクロヘキサン 10ml を加えて試料を溶解し、更に一塩化ヨウ素溶液を正確に 25ml 加え、栓をしてときどき振り混ぜながら常温で 1 時間暗所に置く。次に、10 % ヨウ化カリウム溶液 10ml 及び水約 150ml を加え、0.1mol / L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定し、溶液が微黄色になったとき 1 % でん粉溶液約 1 ml を加え、よく振り混ぜながら更に滴定を続け、溶液の青色が消失したときを終点とする。別に空試験を行い、次式によりよう素価を求める。</p> $\text{よう素価} = \frac{(B - T) \times F \times 1.269}{W}$ <p>T : 本試験の場合の滴定値 (ml) B : 空試験の場合の滴定値 (ml) F : 0.1mol / L チオ硫酸ナトリウム溶液の力価 W : 試料の採取重量 (g) 1.269 : 濃度換算係数</p>

融点	試料を調製した毛細管を温度計の下部に密着させ、これらの下端をそろえ、水を満たしたビーカー中に浸し、水をかき混ぜながら加熱し、試料が毛細管中で上昇し始める温度を融点とする。
ボーマー数	<p>試料約 20 g を目盛の付いた共栓付フラスコに量りとり、アセトン (30 °C ± 2 °C に加温したもの。以下同じ。) を 100ml の目盛まで加えて試料を溶解した後、これを 30 °C ± 2 °C で約 18 時間静置し、遠心分離機又はサイフォンで液体部を除き、アセトン 20ml を加えてよく振り混ぜ、同様に液体部を除く。更にアセトン 20ml を加えてよく振り混ぜ、ろ紙でろ過し、結晶を少量のアセトンで 5 回洗い、真空中でアセトンを除く。得られた結晶の融点 (A) を測定し、残りの結晶に 100ml の 0.5mol / L 水酸化カリウムエチルアルコール溶液を加え、加熱してけん化した後、100ml の水を加え、水浴上で加熱してエチルアルコールを除く。これを分液漏斗に移し、全量が約 250ml になるまで水を加え、希塩酸 (濃塩酸を倍量に希釈したもの) で中和し、更にわずかに塩酸過剰とした後、75ml のエチルエーテルを加えてよく振り混ぜる。水層を除き、エチルエーテル層を水で中性となるまで数回洗った後、エチルエーテルを除く。得られた脂肪酸の融点 (B) を測定し、次式によりボーマー数を求める。</p> <p style="text-align: center;">ボーマー数 = A + 2 (A - B)</p>

別記様式 (第 3 条及び第 4 条関係)

<p>名 称 原 材 料 名 内 容 量 賞 味 期 限 保 存 方 法 原 産 国 名 製 造 者</p>
--

備考

- この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。
- 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 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。
- 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- この様式は、縦書きとすることができる。

附 則 (平成 3 年 8 月 1 日農林水産省告示第 9 8 8 号)

(施行期日)

- この告示は、平成 3 年 9 月 1 日から施行する。
(経過措置)
- 平成 5 年 2 月 2 8 日までに製造され、又は輸入される精製ラードの格付については、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る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7月14日農林水産省告示第1357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 平成17年7月31日までに行われる精製ラードの格付については、この告示による改正前の精製ラードの日本農林規格の規定の例によることができる。

附 則（平成16年10月7日農林水産省告示第1822号）

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。

附 則（平成21年5月20日農林水産省告示第673号）

この告示の施行の際現にこの告示による改正前の精製ラードの日本農林規格により格付の表示が付された精製ラードについては、なお従前の例による。

（最終改正の施行期日）

平成21年5月20日農林水産省告示第673号については、平成21年6月19日から施行する。