

マーガリン類の日本農林規格

全部改正	昭和60年6月22日農林水産省告示第932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1月10日農林水産省告示第18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3年8月1日農林水産省告示第990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8月30日農林水産省告示第1415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15年5月6日農林水産省告示第736号
改正	平成20年7月23日農林水産省告示第1165号
最終改正	平成20年8月29日農林水産省告示第1366号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、マーガリン及びファットスプレッドに適用する。

(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
マーガリン	食用油脂(乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下同じ。)に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないでつくられた可塑性のもの又は流動状のものであつて、油脂含有率(食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下同じ。)が80%以上のものをいう。
ファットスプレッド	次に掲げるものであつて、油脂含有率が80%未満のものをいう。 1 食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないでつくられた可塑性のもの又は流動状のもの 2 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをしてつくられた可塑性のものであつて、風味原料の原材料に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が2.5%未満であつて、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。

(マーガリンの規格)

第3条 マーガリンの規格は、次のとおりとする。

区分	基準
性状	鮮明な色調を有し、香味及び乳化の状態が良好であつて、異味異臭がないこと。
油脂含有率	80%以上であること。
乳脂肪含有率	40%未満であること。
水分	17.0%以下であること。
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。
原食品添	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

材料	加物以外の原材料	<ol style="list-style-type: none"> 1 食用油脂 2 乳及び乳製品 3 食塩 4 カゼイン及び植物性たん白 5 砂糖類 6 香辛料
	食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 乳化剤 植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン、酵素処理レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル（業務用の製品以外のものに使用する場合にあつては、このうち3種以下） 2 乳化安定剤 <ol style="list-style-type: none"> (1) カゼイン及びカゼインナトリウム (2) メタリン酸カリウム、メタリン酸ナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム及びポリリン酸ナトリウム（いずれも乳及び乳製品を使用する場合に限る。） 3 酸味料 クエン酸、乳酸、DL-リンゴ酸及びクエン酸三ナトリウム（クエン酸以外の酸味料にあつては、業務用の製品に使用する場合に限る。） 4 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム及びL-グルタミン酸ナトリウム（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。） 5 着色料 アナトー色素、β-カロテン、イモカロテン、ウコン色素、ニンジンカロテン及びパーム油カロテンのうち2種以下 6 糊料 カラギナン及びキサントガム（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。） 7 酸化防止剤 カテキン、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 8 保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。） 9 香料 10 強化剤 炭酸カルシウム、乳酸カルシウム、ビタミンA脂肪酸エステル、ビタミンA油、ミックストコフェロール及びコレカルシフェロール 11 ホエイソルト 12 香辛料抽出物 13 酵素 α-アミラーゼ、β-アミラーゼ、カタラーゼ、キシラナーゼ、グルコアミラーゼ、グルコースオキシダーゼ、セルラーゼ、プロテアーゼ、ヘミセルラーゼ、ホスホリパーゼ及びリパーゼ（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）

（ファットスプレッドの規格）

第4条 ファットスプレッドの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 鮮明な色調を有し、香味及び乳化の状態が良好であり、異味異臭がないこと。 2 風味原料を加えたものにあつては、風味原料固有の風味を有し、きよう雑物をほとんど含まないこと。
油脂含有率	80%未満であり、かつ、表示含有率に適合していること。
乳脂肪含有率	40%未満であり、かつ、油脂中50%未満であること。
油脂含有率及び水分の合計量	85%(砂糖類、はちみつ又は風味原料を加えたものにあつては、65%)以上であること。
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。
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 食用油脂 2 乳及び乳製品 3 砂糖類 4 糖アルコール 還元水あめ、還元麦芽糖水あめ及び粉末還元麦芽糖水あめ 5 はちみつ 6 風味原料 7 調味料 食塩及び食酢 8 カゼイン及び植物性たん白 9 ゼラチン 10 でん粉及びデキストリン
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 乳化剤 植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン、酵素処理レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル（業務用の製品以外のものに使用する場合にあつては、このうち4種以下） 2 乳化安定剤 (1) カゼイン及びカゼインナトリウム (2) メタリン酸カリウム、メタリン酸ナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム及びポリリン酸ナトリウム（いずれも乳及び乳製品を使用する場合に限る。） 3 酸味料 クエン酸、乳酸、DL-リンゴ酸及びクエン酸三ナトリウム 4 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム及びL-グルタミン酸ナトリウム（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。） 5 品質改良剤 D-ソルビトール 6 着色料 (1) アナトー色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、β-カロテン、イモカロテン、ウコン色素、ニンジンカロテン及びパーム油カロテン（業務用の製品以外のものに使用する場合にあつては、このうち2種以下） (2) アカキャベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、

	<p>クロロフィル、コチニール色素、ビートレッド、ベニコウジ色素及びベニバナ黄色素（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）</p>
7	<p>糊料 カラギナン、カロブビーンガム、キサントガム及びペクチン（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）</p>
8	<p>酸化防止剤 カテキン、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</p>
9	<p>保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）</p>
10	<p>香料</p>
11	<p>強化剤 炭酸カルシウム、乳酸カルシウム、塩化カルシウム、ビタミンA脂肪酸エステル、ビタミンA油、ミックストコフェロール及びコレカルシフェロール</p>
12	<p>ホエイソルト</p>
13	<p>香辛料抽出物</p>
14	<p>酵素 α-アミラーゼ、β-アミラーゼ、カタラーゼ、キシラナーゼ、グルコアミラーゼ、グルコースオキシダーゼ、セルラーゼ、プロテアーゼ、ヘミセルラーゼ、ホスホリパーゼ及びリパーゼ（いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。）</p>
15	<p>加工でん粉 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、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</p>

（測定方法）

第5条 前2条の規格における油脂含有率、乳脂肪含有率及び水分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
油脂含有率	<p>1 砂糖類又は風味原料を含まないマーガリン類にあつては、試料1.0～1.5gを50mlのビーカーに量りとり、エチルエーテルで分液漏斗中に洗い込み、無水硫酸ナトリウムを加えて脱水し、250mlの三角フラスコにろ過し、エチルエーテルを除去した後、105℃で20～30分間乾燥して得たものの試料重量に対する百分比を油脂含有率とする。</p> <p>2 砂糖類又は風味原料を含んだマーガリン類にあつては、試料2.5～3.0gを50mlのビーカーに量りとり、エチルアルコール2mlを加えて良くかきまぜながら、さらに濃塩酸10mlを加えて十分に混和した後、時計皿で覆つて70～80℃の水浴中で時々かきまぜながら30～40分間加熱する。放冷後、内容物をエチルアルコール8ml、エチルエーテル25mlでマジョニア管に順次洗い込み、30秒間激しく振りまぜた後、石油エーテル25mlを加えて30秒間激しく振りまぜた後静置し、溶剤層を250mlビーカーに移す。残つた水層をさらにエチルエーテル15ml、石油エーテル15mlの混液で2回抽出し同じく溶剤層を先のビーカーに移し、エーテル混液を除去した後、105℃で20～30分間乾燥して得たものの試料重量に対する百分比を油脂含有率とする。</p>
乳脂肪含有率	<p>試料0.500～0.550gを50ml三角フラスコに量りとり、0.5mol/L水酸化カリウ</p>

ムエチルアルコール溶液5mlを加え、沸騰水浴中で10分間けん化する。これにグリセリン1mlを加え、煮沸して大部分のエチルアルコールを除去する。そのフラスコを98～100℃の乾燥器中で約1時間保持してエチルアルコールを完全に除去し、直ちに硫酸カリウム飽和溶液15mlを振りまぜながら加える。次に、約20℃に冷却し、さらに25%硫酸0.5ml、やし油石けん液1ml及び精製けい藻土約0.1gを振りまぜながら加える。この内容物をひだ付きろ紙を用いてろ過し、目盛付き試験管に正確にろ液12.5mlを取る。これを100mlの丸底フラスコに移し、目盛付き試験管は5mlの蒸留水で洗浄し、その洗浄液も同じ丸底フラスコに加えて蒸留する。その留液11mlを、正確に、目盛付き試験管に取り、50mlの三角フラスコに移し、その目盛付き試験管は10mlの蒸留水で洗浄し、その洗液も同じ三角フラスコに加える。次に、フェノールフタレインを指示薬として0.5ml加え、0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。

なお、局方カカオ脂0.500gを用いて同様に操作し、空試験を行う。次式によつて酪酸価を算出し、これに5を乗じた値を乳脂肪含有率とする。

$$\text{酪酸価} = (A - B) \times f$$

A：本試験における0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量(ml)

B：空試験における0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量(ml)

f：本試験で使用した試料のg数によつて別表に示す係数。

別表

試料	係数	試料	係数
0.500～0.501	1.40	0.526～0.529	1.33
0.502～0.505	1.39	0.530～0.533	1.32
0.506～0.509	1.38	0.534～0.537	1.31
0.510～0.513	1.37	0.538～0.541	1.30
0.514～0.517	1.36	0.542～0.545	1.29
0.518～0.521	1.35	0.546～0.550	1.28
0.522～0.525	1.34		

(注) やし油石けん液の調製

精製やし油50gを300mlのフラスコにとり、95% (V/V) エチルアルコール50ml及び75% (W/V) 水酸化カリウム溶液20mlを加え、沸騰水浴中で15分間けん化する。さらに煮沸して大部分のエチルアルコールを留去し、そのフラスコを105～110℃の乾燥器中で約1時間保持してエチルアルコールを完全に除去し、この石けん液を蒸留水に溶かして500mlとする。

水分

試料2～3gを砂約20gとかくはん用ガラス棒とを付した直径約7cmの平皿に量りとり、ときどきかきまぜながら、砂糖類又は風味原料を含まないマーガリン類にあつては、常圧下105℃で1時間、砂糖類又は風味原料を含んだマーガリン類にあつては、1.33KPa以下の減圧下に90℃で5時間乾燥し、乾燥前と、乾燥後との重量の差の試料重量に対する百分比を水分とする。

附 則 (昭和60年6月22日農林水産省告示第932号)

- この告示は、昭和60年7月22日から施行する。
- 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マーガリンの格付けについては、昭和61年6月22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)

- この告示は、昭和64年1月9日から施行する。
- 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1月10日農林水産省告示第18号）抄

平成元年2月9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3年8月1日農林水産省告示第990号）抄

平成3年9月1日から施行する。

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けについては、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けについては、なお従前の例によることができる。

改正文・附則（平成8年8月30日農林水産省告示第1415号）抄

- ① 平成8年9月30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、又は輸入されるマーガリン類の格付けについては、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15年5月6日農林水産省告示第736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。
- 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マーガリン類の格付けについては、この告示による改正前のマーガリン類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20年7月23日農林水産省告示第1165号）

この告示の施行の際現にこの告示による改正前のマーガリン類の日本農林規格により格付けの表示が付されたマーガリン類については、なお従前の例による。

改正文（平成20年7月23日農林水産省告示第1165号）抄

平成20年8月22日から施行する。

（最終改正の施行期日）

平成20年8月29日農林水産省告示第1366号については、平成20年10月1日から施行する。