

にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格

制 定 平成 8 年 3 月 28 日 農林水産省告示第 388 号  
 改 正 平成 18 年 1 月 18 日 農林水産省告示第 76 号  
 確 認 平成 24 年 7 月 17 日 農林水産省告示第 1681 号  
 改 正 平成 28 年 2 月 24 日 農林水産省告示第 489 号  
 改 正 平成 29 年 10 月 20 日 農林水産省告示第 1576 号  
 最終改正 令和元年 6 月 27 日 農林水産省告示第 475 号

(適用の範囲)

第 1 条 この規格は、にんじんジュース及びにんじんミックスジュースに適用する。

(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
にんじんジュース	次に掲げるものをいう。 1 にんじんを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものの又はこれを濃縮したもの（以下「濃縮にんじん」という。）を希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下「にんじんの搾汁」という。） 2 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下「かんきつ類等の搾汁」という。）又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの（以下「濃縮かんきつ類等」という。）を加えたもの又はこれに食塩、はちみつ、砂糖類若しくは香辛料（以下「調味料」という。）を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が 3 % 未満のもの
にんじんミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下「果実の搾汁」という。）又はにんじん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下「野菜の搾汁」という。）を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの 2 1にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が 3 % 未満のものに限る。） 3 にんじんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が 3 % 以上であり、かつ、にんじんの搾汁の原材料及び添加

	物に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%未満のものに限る。）
--	--

（にんじんジュースの規格）

第3条 にんじんジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 香味及び色沢が良好であること。 2 きょう雑物がほとんどないこと。 3 異味異臭がないこと。
総 カ ロ テ ン 量	4.0mg/100g 以上であること。
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 にんじん 2 かんきつ類、うめ及びあんず
添 加 物	使用していないこと。
内 容 量	表示量に適合していること。

（にんじんミックスジュースの規格）

第4条 にんじんミックスジュースの規格は、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。
総 カ ロ テ ン 量	2.0mg/100g 以上であること。
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 にんじん 2 果実 3 野菜 4 調味料
添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであつて、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあつては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法

	(2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに 表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当 該一般消費者に伝達する方法
内 容 量	前条の規格の内容及量と同じ。

(測定方法)

第5条 第3条及び前条の規格における総カロテン量の測定方法は、次に掲げるとおりとする。

1 測定の手順

- (1) にんじんジュースにあつては試料約0.5g、にんじんミックスジュースにあつては試料約1.0gを50mlの遠心沈殿管に0.1mgの桁まで量りとり、5%塩化ナトリウム溶液10mlを加えた後、0.1%BHTエタノール溶液10ml、次いでn-ヘキサン10mlを加え、振とう機を用いて遠心沈殿管の内部の溶液が蓋と底に激しくぶつかる状態で3分間振り混ぜた後、遠心分離機を用いて遠心力1,000×gで10分間遠心分離し、n-ヘキサン層を分取して濃縮装置用容器に入れる。
- (2) 遠心沈殿管の残留物にさらにn-ヘキサン10mlを加え、振とう及び遠心分離を(1)と同様に操作し、n-ヘキサン層を分取して(1)の濃縮装置用容器に加える。この操作をさらに2回繰り返す。
- (3) 濃縮装置を用い、濃縮装置用容器中のn-ヘキサン層を留去する。直ちにn-ヘキサン約3mlを加えて残留物を溶解し、これを20ml容量全量フラスコに移し、さらにn-ヘキサンで数回洗い込みながら定容したものを試料溶液とする。
- (4) 試料溶液の453nmにおける吸光度をn-ヘキサンを対照として測定する。

2 計算

$$\text{総カロテン量 (mg/100g)} = A \times \frac{1,000}{E} \times \frac{20}{W}$$

A：試料溶液の453nmにおける吸光度

E：2,592（1%β-カロテン（溶媒n-ヘキサン）、光路長1cmの吸光係数）

W：試料採取量（g）

注1：試験に用いる水は、日本産業規格K 0557（1998）に規定するA2又は同等以上のものとする。

注2：試験に用いる試薬は、BHTを除き、日本産業規格の特級等の規格に適合するものとする。

注3：試験に用いるガラス製体積計は、日本産業規格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：遠心沈殿管、濃縮装置用容器及び全量フラスコは、褐色のものが望ましい。

注5：遠心沈殿管は、共栓又はねじ口のものを使用する。

注6：留去時の温度は40℃を目安とする。

注7：濃縮装置で完全にn-ヘキサンを留去できない場合は、窒素を吹き付けて、n-ヘキサンを完全に留去する。

注8：吸光度の測定には、n-ヘキサンに耐性のある光路長1cmの測定用セルを用いる。

改正の改正文・附則（平成29年10月20日農林水産省告示第1576号）抄  
平成29年11月19日から施行する。

附 則

- 1 この告示の施行の際現にこの告示による改正前のにんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格により格付の表示が付されたにんじんジュース及びにんじんミックスジュースについては、なお従前の例による。
- 2 この告示による改正後の第4条の表添加物の項の規定の適用については、同項の規定にかかわらず、平成31年5月19日までの間は、なお従前の例によることができる。

最終改正の改正文（令和元年6月27日農林水産省告示第475号）抄  
令和元年7月1日から施行する。