

新（平成25年12月24日農林水産省告示第3120号）		旧	
<p>（規格） 第3条 風味調味料の規格は、次のとおりとする。</p>		<p>（規格） 第3条 風味調味料の規格は、次のとおりとする。</p>	
区 分	基 準	区 分	基 準
（略）		（略）	
原 料	（略）	原 料	（略）
材 料	<p>食品添加物</p> <p>1 <u>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って、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。</u></p> <p>2 <u>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。</u></p> <p>3 <u>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っては、この限りでない。</u></p> <p>(1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u></p> <p>(2) <u>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</u></p> <p>(3) <u>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</u></p> <p>(4) <u>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</u></p>	<p>食品添加物</p> <p><u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u></p> <p>1 <u>調味料</u> <u>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、L-ヒスチジン塩酸塩、L-ヒスチジン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、フマル酸一ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u></p> <p>2 <u>酸味料</u> <u>クエン酸</u></p> <p>3 <u>加工でん粉</u> <u>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</u></p>	
内 容 量	（略）	異 物	<u>混入していないこと。</u>
		内 容 量	（略）
<p>（測定方法） 第4条 前条の規格における糖分、食塩分及び全窒素分の測定方法は、次のとおりとする。</p>		<p>（測定方法） 第4条 前条の規格における糖分、食塩分及び全窒素分の測定方法は、次のとおりとする。</p>	
事 項	測 定 方 法	事 項	測 定 方 法
糖 分	<p>1・2 （略）</p> <p>3 <u>試験溶液の調製</u></p> <p>(1) <u>試料約5gを正確に量りとり、水で50ml全量フラスコで定容とし、よく振り混ぜる。ろ紙（日本工業規格P 3801（1995）（以下「JIS P 3801」という。）に規定する定量分析用に該当するもの）でろ過する。</u></p> <p>(2)・(3) （略）</p> <p>4 <u>高速液体クロマトグラフの条件</u></p> <p>(1)～(3) （略）</p> <p>(4) <u>移動相 60～80%のアセトニトリル（高速液体クロマトグラフ用のもの）で混合比が一定のもの</u></p>	<p>糖 分</p> <p>1・2 （略）</p> <p>3 <u>試験溶液の調製</u></p> <p>(1) <u>試料約5gを正確に量りとり、水で50ml全量フラスコで定容とし、よく振り混ぜる。定量分析用ろ紙でろ過する。</u></p> <p>(2)・(3) （略）</p> <p>4 <u>高速液体クロマトグラフの条件</u></p> <p>(1)～(3) （略）</p> <p>(4) <u>移動相 60～80%のアセトニトリルで混合比が一定のもの</u></p>	

	<p>(5) (略)</p> <p>注：試験に用いる分析カラムは、当該試験を行う測定条件において、希釈混合標準溶液を測定したときに日本工業規格K 0124 (2011) に規定する分離度が各糖ともに1.5以上であること、かつ、試験溶液を測定したときに定量を妨害するピークがないことを確認したものを使用すること。</p> <p>5～7 (略)</p> <p>注1：試験に用いる水は、日本工業規格K 0557 (1998) (以下「<u>JIS K 0557</u>」という。) に規定するA 2 <u>又は同等以上</u>のものとする。</p> <p>注2：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。</p>		<p>(5) (略)</p> <p>注：試験に用いる分析カラムは、当該試験を行う測定条件において、希釈混合標準溶液を測定したときに日本工業規格K 0124 (2011) に規定する分離度が各糖ともに1.5以上であること、かつ、試験溶液を測定したときに定量を妨害するピークがないことを確認したものを使用すること。</p> <p>5～7 (略)</p> <p>注1：試験に用いる水は、<u>蒸留法若しくはイオン交換法によつて精製した水又は逆浸透法、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 0557 (1998) (以下「<u>JIS K 0557</u>」という。) に規定するA 2以上の品質を有するものとする。</u></p> <p>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し、ろ紙は、<u>日本工業規格に規定する定量分析用のものとする。</u>また、移動相に用いる溶媒は高速液体クロマトグラフ用のものとする。</p>
食 塩 分	<p>1 測定の手順</p> <p>(1) 試験溶液の調製 試料約5 gを正確に<u>ひょう量皿</u>に量りとり、500ml全量フラスコに水で定容とする。ろ紙 (<u>JIS P 3801に規定する定量分析用に該当するもの</u>) でろ過し、<u>試験溶液</u>とする。</p> <p>(2) 滴定</p> <p>ア 自動滴定 (電位差滴定装置を用いた方法) <u>試験溶液10mlを全量ピペットで100mlビーカーに取り、希硝酸 (硝酸10mlを水で希釈して1 Lとしたもの) 50mlを加え、さらに1%ポリオキシエチレンソルビタンモノラウレート1 mlを全量ピペットを用いて加えて電位差滴定装置に装着し、振り混ぜながら0.1mol/L硝酸銀標準溶液で滴定する。装置の操作に従い終点を検出する。試験溶液に替えて水10mlを用いて同様に操作し空試験を行う。空試験において、終点が検出されない場合には、その滴定値は0 mlとする。</u></p> <p>イ 手動滴定 (比色による目視) <u>試験溶液10mlを全量ピペットで200ml三角フラスコに取り、水50mlを加え、2%クロム酸カリウム溶液1 mlを指示薬として加えて、25ml容褐色ビュレットを用い0.05mol/L硝酸銀標準溶液で滴定する。試験溶液が微橙色を呈する点を終点とする。試験溶液に替えて水10mlを用いて同様に操作し空試験を行う。</u></p> <p>2 (略)</p> <p>注1：試験に用いる水は、<u>JIS K 0557に規定するA 2 <u>又は同等以上</u>のものとする。</u></p> <p>注2：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。</p>	食 塩 分	<p>1 測定の手順</p> <p>(1) 試料の調製 試料約5 gを正確に<u>秤量皿</u>に量りとり、500ml全量フラスコに水で定容とする。<u>定量分析用ろ紙</u>でろ過し、<u>食塩分測定用試料溶液</u>とする。</p> <p>(2) 滴定</p> <p>ア 自動滴定 (電位差滴定装置を用いた方法) <u>試料溶液10mlを全量ピペットで100mlビーカーに取り、希硝酸 (硝酸10mlを水で希釈して1 Lとしたもの) 50mlを加え、さらに1%ポリオキシエチレンソルビタンモノラウレート1 mlを全量ピペットを用いて加えて電位差滴定装置に装着し、振り混ぜながら0.1mol/L硝酸銀標準溶液で滴定する。装置の操作に従い終点を検出する。試料溶液に替えて水10mlを用いて同様に操作し空試験を行う。空試験において、終点が検出されない場合には、その滴定値は0 mlとする。</u></p> <p>イ 手動滴定 (比色による目視) <u>試料溶液10mlを全量ピペットで200ml三角フラスコに取り、水50mlを加え、2%クロム酸カリウム溶液1 mlを指示薬として加えて、25ml容褐色ビュレットを用い0.05mol/L硝酸銀標準溶液で滴定する。試料溶液が微橙色を呈する点を終点とする。試料溶液に替えて水10mlを用いて同様に操作し空試験を行う。</u></p> <p>2 (略)</p> <p>注1：試験に用いる水は、<u>蒸留法若しくはイオン交換法によつて精製した水又は逆浸透法、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、<u>JIS K 0557</u>に規定するA 2以上の品質を有するものとする。</u></p> <p>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し、ろ紙は、<u>日本工業規格に規定する定量分析用のものとする。</u></p>

	注3：試験に用いるガラス製体積計は、日本工業規格R 3505（1994）（以下「JIS R 3505」という。）に規定するクラスA又は同等以上のものとする。		る。 注3：試験に用いる全量ピペット、全量フラスコ、ビュレットは日本工業規格R 3505（1994）（以下「JIS R 3505」という。）に規定するクラスA又は同等以上のものとする。
全 窒 素 分	<p>ケルダール法又は燃焼法により測定する。</p> <p>1 試料の調製 か粒状のものにあつてはそのまま試料とし、粉末状等のものにあつては粉砕器等で水分の変化が起こらないよう粉砕混合し、均質化したものを試料とする。</p> <p>2 (略)</p> <p>注1：試験に用いる水は、JIS K 0557に規定するA 2 又は同等以上のものとする。</p> <p>注2：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するもの又は同等以上のものとする。95%エタノールは、1級以上の規格に適合するもの又は同等以上のものとする。</p> <p>注3：試験に用いるガラス製体積計は、JIS R 3505に規定するクラスA又は同等以上のものとする。</p> <p>注4～7 (略)</p> <p>3 (略)</p>	全 窒 素 分	<p>ケルダール法又は燃焼法により測定する。</p> <p>1 試料の調製 か粒状のものにあつてはそのまま試料とし、粉末状等のものにあつては粉砕器等で水分の変化が起こらないよう粉砕混合し、均質化したものを試料とする。</p> <p>2 (略)</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、JIS K 0557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又は同等以上のものとする。95%エタノールは、1級以上の規格に適合するもの又は同等以上のものとする。</p> <p>注3：試験に用いるビュレットはJIS R 3505に規定するクラスA又は同等以上のものとする。</p> <p>注4～7 (略)</p> <p>3 (略)</p>

(参考)

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（コーデックス委員会）が定めた「食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）」
（日本語版 抜粋）

3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えることなく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の (a) から (d) に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によつて達成できない場合に限られる。

- a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、(b) 項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。
- b) 特別な食事上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。

- c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。
- d) 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

3.3 適正製造規範（GMP）

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的效果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。