

改正後	改正前				
<p style="text-align: center;"><b>日本農林規格</b></p> <p style="text-align: right;"><b>JAS</b> <b>1075 : 2023</b></p> <p style="text-align: center;"><b>果実飲料</b> <b>Fruit juices and nectars</b></p> <p><b>1 適用範囲</b> この規格は、<u>果実飲料（濃縮果汁、果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。）の品質について規定する。</u></p> <p><b>2 引用規格</b> 次に掲げる引用規格は、この規格に引用されることによって、その一部又は全部がこの規格の要求事項を構成している。<u>これらの引用規格のうち、西暦年を付記してあるものは、記載の年の版を適用し、その後の改正版（追補を含む。）は適用しない。西暦年の付記がない引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。</u></p> <p><b>CODEX STAN 192</b> 食品添加物に関する一般規格  <b>JIS K 0114</b> ガスクロマトグラフィー通則  <b>JIS K 0557</b> 用水・排水の試験に用いる水  <b>JIS R 3505</b> ガラス製体積計  <b>JIS Z 8305</b> 活字の基準寸法  <b>JIS Z 8805</b> pH測定用ガラス電極  <b>IFFJP No.5:1968</b> Determination of volatile acids  <b>IFFJP No.51:1983</b> Determination of Alcohol</p> <p><b>3 用語及び定義</b> <u>この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。</u></p> <p>（削る）</p> <p><b>3.1 果実の搾汁</b> <u>果実を破砕して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したもの</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>果実飲料の日本農林規格</u></p> <p style="text-align: center;"><u>（適用の範囲）</u></p> <p><u>第1条 この規格は、果実飲料（濃縮果汁、果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。）に適用する。</u></p> <p>（新設）</p> <p style="text-align: center;"><u>（定義）</u></p> <p><u>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。</u></p> <table border="1" data-bbox="1167 1118 2130 1248"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">果 実 の 搾 汁</td> <td>果実を破砕して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	果 実 の 搾 汁	果実を破砕して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。
用 語	定 義				
果 実 の 搾 汁	果実を破砕して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。				

### 3.2

#### 濃縮果汁

果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）がA.1の基準以上〔レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）がA.2の基準以上〕のもの

### 3.3

#### 還元果汁

濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）がA.3の基準以上、A.1の基準未満〔レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）がA.4の基準以上、A.2の基準未満〕のもの

### 3.4

#### 濃縮オレンジ

オレンジの濃縮果汁又はこれにみかん類の濃縮果汁を加えたもの〔みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。〕

### 3.5

#### 濃縮うんしゅうみかん

うんしゅうみかんの濃縮果汁

### 3.6

#### 濃縮グレープフルーツ

グレープフルーツの濃縮果汁

### 3.7

#### 濃縮レモン

レモンの濃縮果汁

### 3.8

#### 濃縮りんご

りんごの濃縮果汁

### 3.9

#### 濃縮ぶどう

ぶどうの濃縮果汁

### 3.10

#### 濃縮パインアップル

パインアップルの濃縮果汁

### 3.11

#### 濃縮もも

ももの濃縮果汁

### 3.12

#### 果実ジュース

1種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁又は還元果汁を加えたもの〔みかん類の

濃縮果汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）が別表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表2の基準以上）のものをいう。
還元果汁	濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準以上、別表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表4の基準以上、別表2の基準未満）のものをいう。
濃縮オレンジ	オレンジの濃縮果汁又はこれにみかん類の濃縮果汁を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。
濃縮うんしゅうみかん	うんしゅうみかんの濃縮果汁をいう。
濃縮グレープフルーツ	グレープフルーツの濃縮果汁をいう。
濃縮レモン	レモンの濃縮果汁をいう。
濃縮りんご	りんごの濃縮果汁をいう。
濃縮ぶどう	ぶどうの濃縮果汁をいう。
濃縮パインアップル	パインアップルの濃縮果汁をいう。
濃縮もも	ももの濃縮果汁をいう。
果実ジュース	1種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁又は還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の

原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。】を含む

**3.13**  
**オレンジジュース**

オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれらにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの〔みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。〕

**3.14**  
**うんしゅうみかんジュース**

うんしゅうみかんの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの

**3.15**  
**グレープフルーツジュース**

グレープフルーツの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの

**3.16**  
**レモンジュース**

レモンの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの

**3.17**  
**りんごジュース**

りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの

**3.18**  
**ぶどうジュース**

ぶどうの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの

**3.19**  
**パインアップルジュース**

パインアップルの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの

**3.20**  
**ももジュース**

ももの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの

**3.21**  
**種別以外の果実ジュース**

オレンジジュース、うんしゅうみかんジュース、グレープフルーツジュース、レモンジュース、りんごジュース、ぶどうジュース、パインアップルジュース及びももジュース以外の果実ジュース

**3.22**  
**果実ミックスジュース**

2種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの。ただし、みかん類の果実の搾汁又は還元果汁を加えたオレンジジュースであって、みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものを除く

**3.23**  
**果粒**

かんきつ類の果実のさのう又はかんきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等

**3.24**

	糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）を含む。
オレンジジュース	オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれらにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。
うんしゅうみかんジュース	うんしゅうみかんの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
グレープフルーツジュース	グレープフルーツの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
レモンジュース	レモンの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
りんごジュース	りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
ぶどうジュース	ぶどうの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
パインアップルジュース	パインアップルの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
ももジュース	ももの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
種別以外の果実ジュース	オレンジジュース、うんしゅうみかんジュース、グレープフルーツジュース、レモンジュース、りんごジュース、ぶどうジュース、パインアップルジュース及びももジュース以外の果実ジュースをいう。
果実ミックスジュース	2種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの（みかん類の果実の搾汁又は還元果汁を加えたオレンジジュースであって、みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものを除く。）をいう。
(新設)	
果粒入り果実ジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁にかんきつ類の果実のさのう若しくはか

**果粒入り果実ジュース**

果実の搾汁若しくは還元果汁に果粒を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの

**3.25**

**野菜汁**

野菜を破碎して搾汁又は裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの（これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。）

**3.26**

**果実・野菜ミックスジュース**

果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜汁を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁又は還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が **50%** を上回るもの

**3.27**

**果汁入り飲料**

次に掲げるもの

- a) 還元果汁を希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を希釈したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）が **A.3** の基準〔レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について **A.4** の基準。2 種類以上の果実を使用したものにあっては、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）又は酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合によって **A.3** 又は **A.4** の基準を按分したものを合計して算出した基準〕の **10%** 以上 **100%** 未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの
- b) 果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が **10%** 以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの
- c) 希釈して飲用に供するものであって、希釈時の飲用に供する状態が **a)** 又は **b)** に掲げるものとなるもの

**4 品質**

**4.1 濃縮オレンジ**

濃縮オレンジの品質は、表 1 の品質基準に適合していなければならない。

表 1—濃縮オレンジの品質基準

区分	基準
（削） 品位	糖用屈折計示度が <b>11</b> ブリックス度（以下“°Bx”と略記する。）の還元果汁としたとき、次による。 <b>a)</b> 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。

ース	んきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等（以下「果粒」という。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
（新設）	
果実・野菜ミックスジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破碎して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの（これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。以下「野菜汁」という。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁又は還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が <b>50%</b> を上回るものをいう。
果汁入り飲料	次に掲げるものをいう。  1 還元果汁を希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を希釈したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）が別表 3 の基準〔レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について別表 4 の基準。2 種類以上の果実を使用したものにあっては、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。）又は酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により別表 3 又は別表 4 の基準を按分したものを合計して算出した基準〕の <b>10%</b> 以上 <b>100%</b> 未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの  2 果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が <b>10%</b> 以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの  3 希釈して飲用に供するものであって、希釈時の飲用に供する状態が <b>1</b> 又は <b>2</b> に掲げるものとなるもの

（濃縮オレンジの規格）

第 3 条 濃縮オレンジの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
品	位	糖用屈折計示度が <b>11</b> ブリックス度（以下“° B x”と略記する。）の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 <b>1</b> 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。	

る		<p><b>b)</b> 色沢が良好であること。</p> <p><b>c)</b> きょう雑物がないこと。</p>
	糖用屈折計示度	6.2 によって試験したとき、20 °Bx 以上。
	エタノール分	6.4 によって試験したとき、3 g/kg 以下。
	内容量	表示量に適合していること。
削る	原材料	<p>次による。</p> <p><b>a)</b> 次のもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>1) オレンジの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁</p> <p>2) みかん類の果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁</p> <p><b>b)</b> 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、砂糖類、蜂蜜等又は添加物（表 1 の添加物の基準に基づき使用できるものを除く。）を使用していないこと。</p>
	添加物	<p>次による。</p> <p><b>a)</b> CODEX STAN 192 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。また、香料にあつては、これらの規定への適合に加え、天然香料以外のものを使用していないこと。</p> <p><b>b)</b> 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。</p>
	(削る)	(削る)
	(削る)	(削る)

品		<p>2 色沢が良好であること。</p> <p>3 きょう雑物がないこと。</p>
	糖用屈折計示度	20° B x 以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が 11° B x の還元果汁としたとき、3 g/kg 以下であること。
	内 容 量	表示量に適合していること。
質	原 材 料	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>1 オレンジの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁</p> <p>2 みかん類の果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁（新設）</p>
	添 加 物	<p>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。また、香料にあつては、これらの規格への適合に加え、天然香料以外のものを使用していないこと。</p> <p>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。</p>
表	表 示 事 項	<p>食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定（名称、保存の方法、賞味期限、原材料名、添加物、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに原産国名については、食品表示基準第 10 条第 1 項前段（義務表示の対象から除かれる販売形態に係る部分に限る。）及び第 4 項並びに第 11 条第 1 項を除く。）に従うほか、次の事項を表示してあること。</p> <p>(1) 濃縮度</p> <p>(2) 内容量</p>
	表 示 の 方 法	<p>食品表示基準の規定に従うほか、名称、原材料名、濃縮度及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 名称 「濃縮オレンジ」と記載すること。</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、オレンジにあつては「オレンジ」と、みかん類にあつては「うんしゅうみかん」、「ポンカン」、「シイクワシャー」等又はこれらに代えて「みかん類」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載すること。</p> <p>(3) 濃縮度 「6.0 倍」等と記載すること。ただし、濃縮の程度を糖用屈折計示度で「65° B x」等と記載することができる。</p> <p>(4) 内容量 内容重量又は内容体積を表示することとし、内容重量はグ</p>
示		

(削る)	(削る)

(削る)

#### 4.2 濃縮うんしゅうみかん

濃縮うんしゅうみかんの品質は、表2の品質基準に適合していなければならない。

表2-濃縮うんしゅうみかんの品質基準

区分	基準	
(削る)	品位	糖用屈折計示度が9°Bxの還元果汁としたとき、次による。 a) 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 b) 色沢が良好であること。 c) きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	6.2によって試験したとき、18°Bx以上。
	エタノール分	6.4によって試験したとき、3g/kg以下。
	内容量	表示量に適合していること。
(削る)	原材料	次による。 a) うんしゅうみかんの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。 b) 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、表1の原材料の基準b)による。
	添加物	表1の添加物の基準による。
	(削る)	(削る)
	(削る)	(削る)
(削る)	(削る)	

(削る)

#### 4.3 濃縮グレープフルーツ

濃縮グレープフルーツの品質は、表3の品質基準に適合していなければならない。

表3-濃縮グレープフルーツの品質基準

区分	基準
----	----

	ラム、キログラム又はトンの単位で、内容体積はミリリットル、リットル又はキロリットルの単位で、単位を明記して記載すること。
表示の方式等	食品表示基準の規定に従うほか、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表示してあること。 表示に用いる文字は、日本産業規格Z8305(1962)に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字とすること。

- 2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、砂糖類、蜂蜜等及び添加物（前項の添加物の基準に基づき使用できるものを除く。）を使用していないこと。

(濃縮うんしゅうみかんの規格)

第4条 濃縮うんしゅうみかんの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
品質	品位	糖用屈折計示度が9° B xの還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	18° B x以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が9° B xの還元果汁としたとき、3 g/kg以下であること。
	内容量	表示量に適合していること。
表示	原材料	うんしゅうみかんの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。 (新設)
	添加物	前条第1項の規格の添加物と同じ。
	表示事項	前条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	前条第1項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 「濃縮うんしゅうみかん」と記載すること。 (2) 原材料名 「うんしゅうみかん」と記載すること。
表示の方式等	前条第1項の規格の表示の方式等と同じ。	

- 2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、前条第2項の規定と同じ。

(濃縮グレープフルーツの規格)

第5条 濃縮グレープフルーツの規格は、次のとおりとする。

区分	基準
----	----

(削る)	品位	糖用屈折計示度が $9^{\circ} B_x$ の還元果汁としたとき、次による。 a) 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 b) 色沢が良好であること。 c) きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	6.2 によって試験したとき、 $18^{\circ} B_x$ 以上。
	エタノール分	6.4 によって試験したとき、3 g/kg 以下。
	内容量	表示量に適合していること。
	原材料	次による。 a) グレープフルーツの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。 b) 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、表 1 の原材料の基準 b) による。
添加物	表 1 の添加物の基準による。	
(削る)	(削る)	(削る)
	(削る)	(削る)
	(削る)	(削る)

(削る)

#### 4.4 濃縮レモン

濃縮レモンの品質は、表 4 の品質基準に適合していなければならない。

表 4—濃縮レモンの品質基準

区分	基準	
(削る)	品位	酸度が 4.5% の還元果汁としたとき、次による。 a) 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 b) 色沢が良好であること。 c) きょう雑物がないこと。
	酸度	6.3 によって試験したとき、無水クエン酸に換算して 9% 以上。
	エタノール分	6.4 によって試験したとき、3 g/kg 以下。
	内容量	表示量に適合していること。
	原材料	次による。 a) レモンの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。 b) 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、表 1 の原材料の基準 b) による。
添加物	表 1 の添加物の基準による。	

品	品位	糖用屈折計示度が $9^{\circ} B_x$ の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	$18^{\circ} B_x$ 以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が $9^{\circ} B_x$ の還元果汁としたとき、3 g/kg 以下であること。
	内容量	表示量に適合していること。
	原材料	グレープフルーツの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。 (新設)
表	添加物	第 3 条第 1 項の規格の添加物と同じ。
	表示事項	第 3 条第 1 項の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	第 3 条第 1 項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 「濃縮グレープフルーツ」と記載すること。 (2) 原材料名 「グレープフルーツ」と記載すること。
	表示の方式等	第 3 条第 1 項の規格の表示の方式等と同じ。
	表示	使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第 3 条第 2 項の規定と同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第 3 条第 2 項の規定と同じ。

(濃縮レモンの規格)

第 6 条 濃縮レモンの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
品	品位	酸度が 4.5% の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	酸度	無水クエン酸に換算して 9% 以上であること。
	エタノール分	酸度が 4.5% の還元果汁としたとき、3 g/kg 以下であること。
	内容量	表示量に適合していること。
	原材料	レモンの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。 (新設)
添加物	第 3 条第 1 項の規格の添加物と同じ。	

(削る)	(削る)	(削る)
	(削る)	(削る)
	(削る)	(削る)

(削る)

#### 4.5 濃縮りんご

濃縮りんごの品質は、表5の品質基準に適合していなければならない。

表5—濃縮りんごの品質基準

区分	基準	
(削る)	品位	糖用屈折計示度が $10^{\circ}\text{Bx}$ の還元果汁としたとき、次による。 <b>a)</b> 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 <b>b)</b> 色沢が良好であること。 <b>c)</b> きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	6.2によって試験したとき、 $20^{\circ}\text{Bx}$ 以上。
	エタノール分	6.4によって試験したとき、5 g/kg 以下。
	揮発性酸度	6.5によって試験したとき、酢酸に換算して 0.4 g/L 以下。
	内容量	表示量に適合していること。
	原材料	次による。 <b>a)</b> りんごの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。 <b>b)</b> 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、表1の原材料の基準b)による。
	添加物	表1の添加物の基準による。
(削る)	(削る)	(削る)
	(削る)	(削る)
	(削る)	(削る)

(削る)

#### 4.6 濃縮ぶどう

濃縮ぶどうの品質は、表6の品質基準に適合していなければならない。

表示	表示事項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	第3条第1項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 「濃縮レモン」と記載すること。 (2) 原材料名 「レモン」と記載すること。
	表示の方式等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定と同じ。

(濃縮りんごの規格)

第7条 濃縮りんごの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
品質	品位	糖用屈折計示度が $10^{\circ}\text{Bx}$ の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	$20^{\circ}\text{Bx}$ 以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が $10^{\circ}\text{Bx}$ の還元果汁としたとき、5 g/kg 以下であること。
	揮発性酸度	糖用屈折計示度が $10^{\circ}\text{Bx}$ の還元果汁としたとき、酢酸に換算して 0.4 g/L 以下であること。
	内容量	表示量に適合していること。
	原材料	りんごの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。 (新設)
	添加物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。
表示	表示事項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	第3条第1項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 「濃縮りんご」と記載すること。 (2) 原材料名 「りんご」と記載すること。
	表示の方式等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定と同じ。

(濃縮ぶどうの規格)

第8条 濃縮ぶどうの規格は、次のとおりとする。



表 6—濃縮ぶどうの品質基準

区分	基準	
(削る)	品位	糖用屈折計示度が $11^{\circ}\text{Bx}$ の還元果汁としたとき、次による。 <b>a)</b> 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 <b>b)</b> 色沢が良好であること。 <b>c)</b> きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	6.2 によって試験したとき、 $30^{\circ}\text{Bx}$ 以上。
	エタノール分	6.4 によって試験したとき、 $5\text{ g/kg}$ 以下。
	揮発性酸度	6.5 によって試験したとき、酢酸に換算して $0.4\text{ g/L}$ 以下。
	内容量	表示量に適合していること。
	原材料	次による。 <b>a)</b> ぶどうの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。 <b>b)</b> 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、表 1 の原材料の基準 b) による。
	添加物	表 1 の添加物の基準による。
(削る)	(削る)	
(削る)	(削る)	
(削る)	(削る)	

(削る)

#### 4.7 濃縮パインアップル

濃縮パインアップルの品質は、表 7 の品質基準に適合していなければならない。

表 7—濃縮パインアップルの品質基準

区分	基準	
(削る)	品位	糖用屈折計示度が $11^{\circ}\text{Bx}$ の還元果汁としたとき、次による。 <b>a)</b> 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 <b>b)</b> 色沢が良好であること。 <b>c)</b> きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	6.2 によって試験したとき、 $27^{\circ}\text{Bx}$ 以上。
	エタノール分	6.4 によって試験したとき、 $3\text{ g/kg}$ 以下。
	内容量	表示量に適合していること。
	原材料	次による。

区分	基準	
品	品位	糖用屈折計示度が $11^{\circ}\text{Bx}$ の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 <b>1</b> 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 <b>2</b> 色沢が良好であること。 <b>3</b> きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	$30^{\circ}\text{Bx}$ 以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が $11^{\circ}\text{Bx}$ の還元果汁としたとき、 $5\text{ g/kg}$ 以下であること。
	揮発性酸度	糖用屈折計示度が $11^{\circ}\text{Bx}$ の還元果汁としたとき、酢酸に換算して $0.4\text{ g/L}$ 以下であること。
	内容量	表示量に適合していること。
	原材料	ぶどうの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。 (新設)
	添加物	第 3 条第 1 項の規格の添加物と同じ。
表示	表示事項	第 3 条第 1 項の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	第 3 条第 1 項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。 <b>(1) 名称</b> 「濃縮ぶどう」と記載すること。 <b>(2) 原材料名</b> 「ぶどう」と記載すること。
	表示の方式等	第 3 条第 1 項の規格の表示の方式等と同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第 3 条第 2 項の規定と同じ。

(濃縮パインアップルの規格)

第 9 条 濃縮パインアップルの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
品	品位	糖用屈折計示度が $11^{\circ}\text{Bx}$ の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 <b>1</b> 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 <b>2</b> 色沢が良好であること。 <b>3</b> きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	$27^{\circ}\text{Bx}$ 以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が $11^{\circ}\text{Bx}$ の還元果汁としたとき、 $3\text{ g/kg}$ 以下であること。
	内容量	表示量に適合していること。
	原材料	

		<b>a)</b> パインアップルの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。 <b>b)</b> 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、 <b>表 1</b> の原材料の基準 <b>b)</b> による。
	添加物	<b>表 1</b> の添加物の基準による。
(削る)	(削る)	(削る)
	(削る)	(削る)
	(削る)	(削る)

(削る)

#### 4.8 濃縮もも

濃縮ももの品質は、**表 8**の品質基準に適合していなければならない。

**表 8-濃縮ももの品質基準**

区分	基準	
(削る)	品位	糖用屈折計示度が $8^{\circ}\text{Bx}$ の還元果汁としたとき、次による。 <b>a)</b> 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 <b>b)</b> 色沢が良好であること。 <b>c)</b> きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	<b>6.2</b> によって試験したとき、 $16^{\circ}\text{Bx}$ 以上。
	エタノール分	<b>6.4</b> によって試験したとき、 $3\text{g/kg}$ 以下。
	内容量	表示量に適合していること。
	原材料	次による。 <b>a)</b> ももの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。 <b>b)</b> 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、 <b>表 1</b> の原材料の基準 <b>b)</b> による。
	添加物	<b>表 1</b> の添加物の基準による。
(削る)	(削る)	(削る)
	(削る)	(削る)
	(削る)	(削る)

(削る)

		パインアップルの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。 (新設)
	添加物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。
表示	表示事項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	第3条第1項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。 <b>(1) 名称</b> 「濃縮パインアップル」と記載すること。 <b>(2) 原材料名</b> 「パインアップル」と記載すること。
	表示の方式等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定と同じ。

(濃縮ももの規格)

第10条 濃縮ももの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
品質	品位	糖用屈折計示度が $8^{\circ}\text{Bx}$ の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 <b>1</b> 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 <b>2</b> 色沢が良好であること。 <b>3</b> きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	$16^{\circ}\text{Bx}$ 以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が $8^{\circ}\text{Bx}$ の還元果汁としたとき、 $3\text{g/kg}$ 以下であること。
	内容量	表示量に適合していること。
	原材料	ももの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。 (新設)
	添加物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。
表示	表示事項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	第3条第1項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。 <b>(1) 名称</b> 「濃縮もも」と記載すること。 <b>(2) 原材料名</b> 「もも」と記載すること。
	表示の方式等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定と同じ。

**4.9 濃縮オレンジ、濃縮うんしゅうみかん、濃縮グレープフルーツ、濃縮レモン、濃縮りんご、濃縮ぶどう、濃縮パイナップル及び濃縮もも以外の濃縮果汁**

濃縮オレンジ、濃縮うんしゅうみかん、濃縮グレープフルーツ、濃縮レモン、濃縮りんご、濃縮ぶどう、濃縮パイナップル及び濃縮もも以外の濃縮果汁の品質は、表9の品質基準に適合していなければならない。

**表9-濃縮オレンジ、濃縮うんしゅうみかん、濃縮グレープフルーツ、濃縮レモン、濃縮りんご、濃縮ぶどう、濃縮パイナップル及び濃縮もも以外の濃縮果汁の品質基準**

区分	基準	
(削る)	品位	<b>A.3</b> の糖用屈折計示度の基準又は <b>A.4</b> の酸度の基準まで希釈した還元果汁としたとき、次による。 a) 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 b) 色沢が良好であること。 c) きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	<b>6.2</b> によって試験したとき、 <b>A.1</b> の果実(オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、りんご、ぶどう、パイナップル及びももを除く。)にあつては、 <b>A.1</b> のそれぞれの基準以上であること。ただし、2種類以上の果実( <b>A.2</b> の果実を除く。)を使用したものにあつては、 <b>A.1</b> のそれぞれの糖用屈折計示度の基準値に果実の配合割合を乗じて得られた数値の合計値以上であること。
	酸度	<b>6.3</b> によって試験したとき、 <b>A.2</b> の果実(レモンを除く。)にあつては、無水クエン酸に換算して、 <b>A.2</b> のそれぞれの基準以上であること。ただし、2種類以上の果実( <b>A.2</b> の果実に限る。)を使用したものにあつては、 <b>A.2</b> のそれぞれの酸度の基準値に果実の配合割合を乗じて得られた数値の合計値以上であること。
	エタノール分	<b>6.4</b> によって試験したとき、3 g/kg以下。
	内容量	表示量に適合していること。
	原材料	次による。 a) 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁(1種類の果実を使用する場合には、オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、レモン、りんご、ぶどう、パイナップル及びももに係るものを除く。)以外のものを使用していないこと。 b) 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、表1の原材料の基準b)による。
	添加物	表1の添加物の基準による。
	(削る)	(削る)
	(削る)	(削る)

(濃縮オレンジ、濃縮うんしゅうみかん、濃縮グレープフルーツ、濃縮レモン、濃縮りんご、濃縮ぶどう、濃縮パイナップル及び濃縮もも以外の濃縮果汁の規格)

第11条 濃縮オレンジ、濃縮うんしゅうみかん、濃縮グレープフルーツ、濃縮レモン、濃縮りんご、濃縮ぶどう、濃縮パイナップル及び濃縮もも以外の濃縮果汁の規格は、次のとおりとする。

区分	基準		
品質	品位	別表3の糖用屈折計示度の基準又は別表4の酸度の基準まで希釈した還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。	
	糖用屈折計示度	別表1の果実(オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、りんご、ぶどう、パイナップル及びももを除く。)にあつては、別表1のそれぞれの基準以上であること。ただし、2種類以上の果実(別表2の果実を除く。)を使用したものにあつては、別表1のそれぞれの糖用屈折計示度の基準値に果実の配合割合を乗じて得られた数値の合計値以上であること。	
	酸度	別表2の果実(レモンを除く。)にあつては、無水クエン酸に換算して、別表2のそれぞれの基準以上であること。ただし、2種類以上の果実(別表2の果実に限る。)を使用したものにあつては、別表2のそれぞれの酸度の基準値に果実の配合割合を乗じて得られた数値の合計値以上であること。	
	エタノール分	別表3の糖用屈折計示度の基準又は別表4の酸度の基準まで希釈した還元果汁としたとき、3 g/kg以下であること。	
	内容量	表示量に適合していること。	
	原材料	果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁(1種類の果実を使用する場合には、オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、レモン、りんご、ぶどう、パイナップル及びももに係るものを除く。)以外のものを使用していないこと。 (新設)	
	添加物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。	
	表示事項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。	
	表示	表示の方法	第3条第1項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 使用した果実の種類が1種類のものにあつては、「濃縮○○」と記載し、「○○」には使用した果実の最も一般的な名称を記載すること。使用した果実の種類が2種類以上のもの

(削る)	(削る)

(削る)

#### 4.10 オレンジジュース

オレンジジュースの品質は、表10の品質基準に適合していなければならない。

表10-オレンジジュースの品質基準

区分	基準	
	オレンジジュース (ストレート)	オレンジジュース (ストレート以外)
品位	次による。 a) 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 b) 色沢が良好であること。 c) きょう雑物がないこと。	
糖用屈折計示度	6.2によって試験したとき、10°Bx以上。	6.2によって試験したとき、果実の搾汁の重量の割合が還元果汁の重量の割合を上回るものにあつては10°Bx以上20°Bx未満、それ以外のものにあつては11°Bx以上20°Bx未満。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	6.4によって試験したとき、3 g/kg以下。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以下。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	オレンジの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) オレンジの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 b) みかん類の果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 c) 砂糖類及び蜂蜜
添加物	使用していないこと。	次による。 a) CODEX STAN 192 3.2の規定

	にあつては、「濃縮混合果汁」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、使用した果実の種類が1種類のものにあつては「いよかん」、「日本なし」、「グアバ」、「ライム」等とその最も一般的な名称を記載し、使用した果実の種類が2種類以上のものにあつては果実の種類別の原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載し、その割合を合わせて記載すること。
表示の方式等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

2. 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定と同じ。

(オレンジジュースの規格)

第12条 オレンジジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	オレンジジュース (ストレート)	オレンジジュース (ストレート以外)
品位	1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。	
糖用屈折計示度	10° Bx以上であること。	果実の搾汁の重量の割合が還元果汁の重量の割合を上回るものにあつては10° Bx以上20° Bx未満、それ以外のものにあつては11° Bx以上20° Bx未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	3 g/kg以下であること。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以下であること。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	オレンジの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 オレンジの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 みかん類の果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 3 砂糖類及び蜂蜜
添加物	使用していないこと。	1 国際連合食糧農業機関及び

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。

- b) 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。
- c) a) 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って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。
  - 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。

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。

- 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っては、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

#### 4.11 うんしゅうみかんジュース

うんしゅうみかんジュースの品質は、表 11 の品質基準に適合していなければならない。

表 11—うんしゅうみかんジュースの品質基準

区分	基準	
	うんしゅうみかんジュース (ストレート)	うんしゅうみかんジュース (ストレート以外)
品位	表 10 の品位の基準による。	
糖用屈折計示度	6.2 によって試験したとき、9°Bx 以上。	6.2 によって試験したとき、9°Bx 以上 18°Bx 未満。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	6.4 によって試験したとき、3 g/kg 以下。	

#### (うんしゅうみかんジュースの規格)

第 13 条 うんしゅうみかんジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	うんしゅうみかんジュース (ストレート)	うんしゅうみかんジュース (ストレート以外)
品位	前条の規格の品位と同じ。	
糖用屈折計示度	9° B x 以上であること。	9° B x 以上 18° B x 未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	3 g/kg 以下であること。	

加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が <b>2.5 %</b> 以下。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	うんしゅうみかんの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) うんしゅうみかんの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 b) 砂糖類及び蜂蜜
添加物	使用していないこと。	表 10 のオレンジジュース（ストレート以外）の添加物の基準による。

#### 4.12 グレープフルーツジュース

グレープフルーツジュースの品質は、表 12 の品質基準に適合していなければならない。

表 12－グレープフルーツジュースの品質基準

区分	基準	
	グレープフルーツジュース（ストレート）	グレープフルーツジュース（ストレート以外）
品位	表 10 の品位の基準による。	
糖用屈折計示度	6.2 によって試験したとき、 $9^{\circ}\text{Bx}$ 以上。	6.2 によって試験したとき、 $9^{\circ}\text{Bx}$ 以上 $18^{\circ}\text{Bx}$ 未満。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	6.4 によって試験したとき、 $3\text{ g/kg}$ 以下。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が <b>5 %</b> 以下。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	グレープフルーツの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) グレープフルーツの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 b) 砂糖類及び蜂蜜
添加物	使用していないこと。	表 10 のオレンジジュース（ストレート以外）の添加物の基準による。

#### 4.13 レモンジュース

レモンジュースの品質は、表 13 の品質基準に適合していなければならない。

表 13－レモンジュースの品質基準

区分	基準	
	レモンジュース	レモンジュース

加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が <b>2.5 %</b> 以下であること。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	うんしゅうみかんの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 うんしゅうみかんの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜
添加物	使用していないこと。	前条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

#### (グレープフルーツジュースの規格)

第 14 条 グレープフルーツジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	グレープフルーツジュース（ストレート）	グレープフルーツジュース（ストレート以外）
品位	第 12 条の規格の品位と同じ。	
糖用屈折計示度	$9^{\circ}\text{Bx}$ 以上であること。	$9^{\circ}\text{Bx}$ 以上 $18^{\circ}\text{Bx}$ 未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	$3\text{ g/kg}$ 以下であること。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が <b>5 %</b> 以下であること。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	グレープフルーツの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 グレープフルーツの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜
添加物	使用していないこと。	第 12 条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

#### (レモンジュースの規格)

第 15 条 レモンジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	レモンジュース（ストレート）	レモンジュース（ストレート以外）

	(ストレート)	(ストレート以外)
品位	表 10 の品位の基準による。	
糖用屈折計示度	6.2 によって試験したとき、6°Bx 以上。	6.2 によって試験したとき、6°Bx 以上。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
酸度	6.3 によって試験したとき、無水クエン酸に換算して 4.5% 以上。	6.3 によって試験したとき、無水クエン酸に換算して 4.5% 以上 9% 未満。
エタノール分	6.4 によって試験したとき、3 g/kg 以下。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が 2.5% 以下。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	レモンの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) レモンの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 b) 砂糖類及び蜂蜜
添加物	使用していないこと。	表 10 のオレンジジュース (ストレート以外) の添加物の基準による。

#### 4.14 リンゴジュース

りんごジュースの品質は、表 14 の品質基準に適合していなければならない。

表 14—りんごジュースの品質基準

区分	基準	
	りんごジュース (ストレート)	りんごジュース (ストレート以外)
品位	表 10 の品位の基準による。	
糖用屈折計示度	6.2 によって試験したとき、10 °Bx 以上。	6.2 によって試験したとき、10 °Bx 以上 20 °Bx 未満。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	6.4 によって試験したとき、5 g/kg 以下。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が 2.5% 以下。
揮発性酸度	6.5 によって試験したとき、酢酸に換算して 0.4 g/L 以下。	
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	りんごの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) りんごの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 b) 砂糖類及び蜂蜜 (酸味料を使

品位	第 12 条の規格の品位と同じ。	
糖用屈折計示度	6° B x 以上であること。	6° B x 以上であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
酸度	無水クエン酸に換算して 4.5% 以上であること。	無水クエン酸に換算して 4.5% 以上 9% 未満であること。
エタノール分	3 g/kg 以下であること。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が 2.5% 以下であること。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	レモンの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 レモンの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜
添加物	使用していないこと。	第 12 条の規格 (ストレート以外) の添加物と同じ。

#### (りんごジュースの規格)

第 16 条 りんごジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	りんごジュース (ストレート)	りんごジュース (ストレート以外)
品位	第 12 条の規格の品位と同じ。	
糖用屈折計示度	10° B x 以上であること。	10° B x 以上 20° B x 未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	5 g/kg 以下であること。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が 2.5% 以下であること。
揮発性酸度	酢酸に換算して 0.4 g/L 以下であること。	
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	りんごの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 りんごの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜 (酸味料を使

		用しないりんごジュースの場合に限る。)
添加物	表10のオレンジジュース(ストレート以外)の添加物の基準による。	

#### 4.15 ぶどうジュース

ぶどうジュースの品質は、表15の品質基準に適合していなければならない。

表15-ぶどうジュースの品質基準

区分	基準	
	ぶどうジュース(ストレート)	ぶどうジュース(ストレート以外)
品位	表10の品位の基準による。	
糖用屈折計示度	6.2によって試験したとき、11°Bx以上。	6.2によって試験したとき、11°Bx以上30°Bx未満。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	6.4によって試験したとき、5g/kg以下。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が2.5%以下。
揮発性酸度	6.5によって試験したとき、酢酸に換算して0.4g/L以下。	
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	ぶどうの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) ぶどうの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 b) 砂糖類及び蜂蜜(酸味料を使用しないぶどうジュースの場合に限る。)
添加物	表10のオレンジジュース(ストレート以外)の添加物の基準による。	

#### 4.16 パインアップルジュース

パインアップルジュースの品質は、表16の品質基準に適合していなければならない。

表16-パインアップルジュースの品質基準

区分	基準	
	パインアップルジュース(ストレート)	パインアップルジュース(ストレート以外)
品位	表10の品位の基準による。	
糖用屈折計示度	6.2によって試験したとき、10°Bx以上。	6.2によって試験したとき、果実の搾汁の重量の割合が還元果汁の重量の割合を上回るものにあつては10°Bx以上27°Bx未満、それ以外のものにあつては11°Bx以上

		用しないりんごジュースの場合に限る。)
添加物	第12条の規格(ストレート以外)の添加物と同じ。	

#### (ぶどうジュースの規格)

第17条 ぶどうジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	ぶどうジュース(ストレート)	ぶどうジュース(ストレート以外)
品位	第12条の規格の品位と同じ。	
糖用屈折計示度	11°Bx以上であること。	11°Bx以上30°Bx未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	5g/kg以下であること。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が2.5%以下であること。
揮発性酸度	酢酸に換算して0.4g/L以下であること。	
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	ぶどうの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 ぶどうの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜(酸味料を使用しないぶどうジュースの場合に限る。)
添加物	第12条の規格(ストレート以外)の添加物と同じ。	

#### (パインアップルジュースの規格)

第18条 パインアップルジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	パインアップルジュース(ストレート)	パインアップルジュース(ストレート以外)
品位	第12条の規格の品位と同じ。	
糖用屈折計示度	10°Bx以上であること。	果実の搾汁の重量の割合が還元果汁の重量の割合を上回るものにあつては10°Bx以上27°Bx未満、それ以外のものにあつては11°Bx以上27°Bx未満で



		27°Bx未満。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	6.4によって試験したとき、3 g/kg以下。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が2.5%以下。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	パインアップルの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) パインアップルの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 b) 砂糖類及び蜂蜜（酸味料を使用しないパインアップルジュースの場合に限る。）
添加物	表10のオレンジジュース（ストレート以外）の添加物の基準による。	

#### 4.17 ももジュース

ももジュースの品質は、表17の品質基準に適合していなければならない。

表17—ももジュースの品質基準

区分	基準	
	ももジュース (ストレート)	ももジュース (ストレート以外)
品位	表10の品位の基準による。	
糖用屈折計示度	6.2によって試験したとき、8°Bx以上。	6.2によって試験したとき、8°Bx以上16°Bx未満。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	6.4によって試験したとき、3 g/kg以下。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以下。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	ももの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) ももの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 b) 砂糖類及び蜂蜜（酸味料を使用しないももジュースの場合に限る。）
添加物	表10のオレンジジュース（ストレート以外）の添加物の基準による。	

#### 4.18 種類別以外の果実ジュース

		あること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	3 g/kg以下であること。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が2.5%以下であること。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	パインアップルの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 パインアップルの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜（酸味料を使用しないパインアップルジュースの場合に限る。）
添加物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	

#### (ももジュースの規格)

第19条 ももジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	ももジュース (ストレート)	ももジュース (ストレート以外)
品位	第12条の規格の品位と同じ。	
糖用屈折計示度	8° Bx以上であること。	8° Bx以上 16° Bx未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	3 g/kg以下であること。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以下であること。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	ももの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 ももの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜（酸味料を使用しないももジュースの場合に限る。）
添加物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	

#### (種類別以外の果実ジュースの規格)

種類別以外の果実ジュースの品質は、表 18 の品質基準に適合していなければならない。

表 18—種類別以外の果実ジュースの品質基準

区分	基準	
	種類別以外の果実ジュース (ストレート)	種類別以外の果実ジュース (ストレート以外)
品位	表 10 の品位の基準による。	
糖用屈折計示度	6.2 によって試験したとき、A.1 の果実（オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、りんご、ぶどう、パイナップル及びびもを除く。）にあつては、A.3 のそれぞれの基準以上であること。	6.2 によって試験したとき、A.1 の果実（オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、りんご、ぶどう、パイナップル及びびもを除く。）にあつては、A.3 のそれぞれの基準以上、A.1 のそれぞれの基準未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
酸度	6.3 によって試験したとき、A.2 の果実（レモンを除く。）にあつては、無水クエン酸に換算して、A.4 のそれぞれの基準以上であること。	6.3 によって試験したとき、A.2 の果実（レモンを除く。）にあつては、無水クエン酸に換算して、A.4 のそれぞれの基準以上、A.2 のそれぞれの基準未満であること。ただし、加えられた酸の酸度を除く。
エタノール分	6.4 によって試験したとき、3 g/kg 以下。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が 2.5 % 以下。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	果実の搾汁（オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、レモン、りんご、ぶどう、パイナップル及びびももの果実の搾汁を除く。）以外のものを使用していないこと。	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁（オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、レモン、りんご、ぶどう、パイナップル及びびももの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を除く。） b) 砂糖類及び蜂蜜（酸味料を使用しない種類別以外の果実ジュースの場合に限る。）
添加物	使用していないこと。ただし、西洋なし、日本なし及びバナナの果実の搾汁を使用するものにあつては、表 10 のオレンジジュース（ストレート以外）の添加物の基準に	表 10 のオレンジジュース（ストレート以外）の添加物の基準による。

第 20 条 種類別以外の果実ジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	種類別以外の果実ジュース (ストレート)	種類別以外の果実ジュース (ストレート以外)
品位	第 12 条の規格の品位と同じ。	
糖用屈折計示度	別表 1 の果実（オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、りんご、ぶどう、パイナップル及びびもを除く。）にあつては、別表 3 のそれぞれの基準以上であること。	別表 1 の果実（オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、りんご、ぶどう、パイナップル及びびもを除く。）にあつては、別表 3 のそれぞれの基準以上、別表 1 のそれぞれの基準未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
酸度	別表 2 の果実（レモンを除く。）にあつては、無水クエン酸に換算して、別表 4 のそれぞれの基準以上であること。	別表 2 の果実（レモンを除く。）にあつては、無水クエン酸に換算して、別表 4 のそれぞれの基準以上、別表 2 のそれぞれの基準未満であること。ただし、加えられた酸の酸度を除く。
エタノール分	3 g/kg 以下であること。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が 2.5 % 以下であること。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	果実の搾汁（オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、レモン、りんご、ぶどう、パイナップル及びびももの果実の搾汁を除く。）以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁（オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、レモン、りんご、ぶどう、パイナップル及びびももの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を除く。） 2 砂糖類及び蜂蜜（酸味料を使用しない種類別以外の果実ジュースの場合に限る。）
添加物	使用していないこと。ただし、西洋なし、日本なし及びバナナの果実の搾汁を使用するものにあつては、第 12 条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	第 12 条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

よる。

#### 4.19 果実ミックスジュース

果実ミックスジュースの品質は、表 19 の品質基準に適合していなければならない。

表 19—果実ミックスジュースの品質基準

区分	基準	
	果実ミックスジュース (ストレート)	果実ミックスジュース (ストレート以外)
品位	表 10 の品位の基準による。	
エタノール分	6.4 によって試験したとき、3 g/kg 以下。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が 5% 以下。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 b) 砂糖類及び蜂蜜（酸味料を使用しない果実ミックスジュースの場合に限る。）
添加物	表 10 のオレンジジュース（ストレート以外）の添加物の基準による。	

#### 4.20 果粒入り果実ジュース

果粒入り果実ジュースの品質は、表 20 の品質基準に適合していなければならない。

表 20—果粒入り果実ジュースの品質基準

区分	基準	
品位	表 10 の品位の基準による。	
エタノール分	6.4 によって試験したとき、3 g/kg 以下。	
加糖量	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が 5% 以下。	
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 b) 果粒 c) 砂糖類及び蜂蜜	
添加物	表 10 のオレンジジュース（ストレート以外）の添加物の基準による。	

#### 4.21 果実・野菜ミックスジュース

果実・野菜ミックスジュースの品質は、表 21 の品質基準に適合していなければならない。

表 21—果実・野菜ミックスジュースの品質基準

(果実ミックスジュースの規格)

第 21 条 果実ミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	果実ミックスジュース (ストレート)	果実ミックスジュース (ストレート以外)
品位	第 12 条の規格の品位と同じ。	
エタノール分	3 g/kg 以下であること。	
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が 5% 以下であること。
内容量	表示量に適合していること。	
原材料	果実の搾汁以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜（酸味料を使用しない果実ミックスジュースの場合に限る。）
添加物	第 12 条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	

(果粒入り果実ジュースの規格)

第 22 条 果粒入り果実ジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
品位	第 12 条の規格の品位と同じ。	
エタノール分	3 g/kg 以下であること。	
加糖量	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が 5% 以下であること。	
内容量	表示量に適合していること。	
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 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 果粒 3 砂糖類及び蜂蜜	
添加物	第 12 条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	

(果実・野菜ミックスジュースの規格)

第 23 条 果実・野菜ミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準
品位	表 10 の品位の基準による。
エタノール分	6.4 によって試験したとき、A.3 の糖用屈折計示度の基準又は A.4 の酸度の基準に換算した果汁について 3 g/kg 以下。
加糖量	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が 5% 以下。
内容量	表示量に適合していること。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 b) 野菜汁 c) 砂糖類及び蜂蜜 d) 果粒 e) 香辛料 f) 食塩
添加物	表 10 のオレンジジュース（ストレート以外）の添加物の基準による。

#### 4.22 果汁入り飲料

果汁入り飲料の品質は、表 22 の品質基準に適合していなければならない。

表 22－果汁入り飲料の品質基準

区分	基準
品位	表 10 の品位の基準による。
エタノール分	6.4 によって試験したとき、還元果汁を希釈して製造したもの又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものにあっては A.3 の糖用屈折計示度の基準又は A.4 の酸度の基準に換算した果汁について、果実の搾汁を希釈して製造したものにあっては使用した果実の搾汁に換算した果汁について、3 g/kg 以下。
内容量	表示量に適合していること。
添加物	表 10 のオレンジジュース（ストレート以外）の添加物の基準による。

### 5 表示（濃縮果汁に限る。）

#### 5.1 表示事項

表示事項については、次の事項を表示していなければならない。ただし、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定により表示されなければならないとされている事項を除く。

- a) 名称
- b) 保存の方法
- c) 賞味期限
- d) 原材料名
- e) 添加物
- f) 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- g) 原産国名
- h) 濃縮度
- i) 内容量

注記 その他の表示事項については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

区分	基準
品位	第 12 条の規格の品位と同じ。
エタノール分	別表 3 の糖用屈折計示度の基準又は別表 4 の酸度の基準に換算した果汁について 3 g/kg 以下であること。
加糖量	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が 5% 以下であること。
内容量	表示量に適合していること。
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 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 野菜汁 3 砂糖類及び蜂蜜 4 果粒 5 香辛料 6 食塩
添加物	第 12 条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

#### （果汁入り飲料の規格）

第 24 条 果汁入り飲料の規格は、次のとおりとする。

区分	基準
品位	第 12 条の規格の品位と同じ。
エタノール分	還元果汁を希釈して製造したもの又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものにあっては別表 3 の糖用屈折計示度の基準又は別表 4 の酸度の基準に換算した果汁について、果実の搾汁を希釈して製造したものにあっては使用した果実の搾汁に換算した果汁について、3 g/kg 以下であること。
内容量	表示量に適合していること。
添加物	第 12 条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

（新設）

## 5.2 表示の方法

表示の方法については、次による。

### a) 名称 名称の表示は、次による。

- 1) 濃縮オレンジ “濃縮オレンジ”と記載しなければならない。
- 2) 濃縮うんしゅうみかん “濃縮うんしゅうみかん”と記載しなければならない。
- 3) 濃縮グレープフルーツ “濃縮グレープフルーツ”と記載しなければならない。
- 4) 濃縮レモン “濃縮レモン”と記載しなければならない。
- 5) 濃縮りんご “濃縮りんご”と記載しなければならない。
- 6) 濃縮ぶどう “濃縮ぶどう”と記載しなければならない。
- 7) 濃縮パインアップル “濃縮パインアップル”と記載しなければならない。
- 8) 濃縮もも “濃縮もも”と記載しなければならない。
- 9) 濃縮オレンジ、濃縮うんしゅうみかん、濃縮グレープフルーツ、濃縮レモン、濃縮りんご、濃縮ぶどう、濃縮パインアップル及び濃縮もも以外の濃縮果汁 使用した果実の種類が1種類のものにあっては、“濃縮〇〇”と記載し、“〇〇”には使用した果実の最も一般的な名称を記載しなければならない。使用した果実の種類が2種類以上のものには、“濃縮混合果汁”と記載しなければならない。

### b) 原材料名 原材料名の表示は、次による。

- 1) 濃縮オレンジ 使用した原材料を、オレンジにあっては“オレンジ”と、みかん類にあっては“うんしゅうみかん”、“ポンカン”、“シイクワシャー”等又はこれらに代えて“みかん類”と原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載しなければならない。
- 2) 濃縮うんしゅうみかん “うんしゅうみかん”と記載しなければならない。
- 3) 濃縮グレープフルーツ “グレープフルーツ”と記載しなければならない。
- 4) 濃縮レモン “レモン”と記載しなければならない。
- 5) 濃縮りんご “りんご”と記載しなければならない。
- 6) 濃縮ぶどう “ぶどう”と記載しなければならない。
- 7) 濃縮パインアップル “パインアップル”と記載しなければならない。
- 8) 濃縮もも “もも”と記載しなければならない。
- 9) 濃縮オレンジ、濃縮うんしゅうみかん、濃縮グレープフルーツ、濃縮レモン、濃縮りんご、濃縮ぶどう、濃縮パインアップル及び濃縮もも以外の濃縮果汁 使用した原材料を、使用した果実の種類が1種類のものにあっては“いよかん”、“日本なし”、“グァバ”、“ライム”等とその最も一般的な名称を記載し、使用した果実の種類が2種類以上のものには果実の種類別の原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載し、その割合を合わせて記載しなければならない。

### c) 濃縮度 “6.0 倍”等と記載しなければならない。ただし、濃縮の程度を糖用屈折計示度で“65 °Bx”等と記載してよい。

### d) 内容量 内容重量又は内容体積を表示しなければならない。内容重量はグラム、キログラム又はトンの単位で、内容体積はミリリットル、リットル又はキロリットルの単位で、単位を明記して記載しなければならない。

注記 その他の表示の方法については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

### 5.3 表示の方式等

表示の方式等については、JISZ8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字によって、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に表示してなければならない。

注記 その他の表示の方式等については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

## 6 試験方法

(削る)

### 6.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- a) 水 JIS K 0557に規定するA2又は同等以上のもの。
- b) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの。
- c) ガラス製体積計 JIS R 3505に規定するクラスA又は同等以上のもの。**6.4**で用いるビュレットについては、IFFJP No.51:1983の装置に付属するものを含む。
- d) 電極 JIS Z 8805に規定するpH測定用ガラス電極及び比較電極、又はこれらの複合型電極。
- e) エタノール分蒸留装置 IFFJP No.51:1983に規定するもの。
- f) メンブランフィルター 親水性のもので、孔径1µm以下のもの。
- g) ガスクロマトグラフ JIS K 0114に規定する水素炎イオン化検出器付きのもので、パックドカラムが使用できるもの。オートインジェクターを装備したものが望ましい。
- h) カラム 内径約2mm～4mm、長さ約1m～3mのガラス製等の管にポラスポリマービーズ又はポリエチレングリコールを5%～25%の割合で含浸させたテレフタル酸担体を充填したもの。
- i) 揮発性酸度蒸留装置 IFFJP No.5:1968に規定するもの。
- j) 自動滴定装置 滴定の終点の判定を自動で行うもの。20mL以上のビュレット容量を有するもの(6.5に限る。)

(削る)

### 6.2 糖用屈折計示度

糖用屈折計示度は、20℃における糖用屈折計の示度とする。

### 6.3 酸度

#### 6.3.1 一般

酸度は、手動滴定又は自動滴定による中和滴定法によって測定する。

#### 6.3.2 測定

測定は、次による。

##### a) 手動滴定による場合

###### 1) 指示薬を用いる場合

**1.1) 試料の調製** 果実ジュースにあつては、そのまま試料とする。濃縮果汁にあつては、10g～50gを正確にはかりとり、水で100mL容全量フラスコを用いて定容し、調製試料とする。

**1.2) 滴定** 果実ジュースにあつては試料1g～5gを正確にはかりとり、濃縮果汁にあつては調製試料1mL～5mLを全量ピペットを用いてはかりとり、水で適宜希釈する。これに指示薬として1%フェノールフタレイン溶液を2～3滴加え、振り混ぜながら0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。終点は、赤色が30秒以上持続する点とする。空試験については、試料又は調

(測定方法)

第25条 第3条から第24条までの規格における糖用屈折計示度、酸度、エタノール分及び揮発性酸度の測定方法は、次のとおりとする。

(新設)

事項	測定方法
糖用屈折計示度	20℃における糖用屈折計の示度とする。
酸度	手動滴定又は自動滴定による中和滴定法により測定する。  1 手動滴定による場合 (1) 指示薬を用いる場合 ア 試料の調製 果実ジュースにあつては、そのまま試料とする。濃縮果汁にあつては、10～50gを正確に量りとり、水で100ml容全量フラスコを用いて定容し、調製試料とする。 イ 滴定 果実ジュースにあつては試料1～5gを正確に量りとり、濃縮果汁にあつては調製試料1～5mlを全量ピペットを用いて

製試料の代わりに同量の水を用いて同様に滴定する。

## 2) 水素イオン (pH) 計を用いる場合

**2.1) 試料溶液の調製** 200 mL 程度の容器に、果実ジュースにあつては試料 1 g～5 g を正確にはかりとり、濃縮果汁にあつては 1.1) の調製試料 1 mL～5 mL を全量ピペットを用いてはかりとり、水約 100 mL を加えて混合し、試料溶液とする。

**2.2) pH 計の校正** pH7 標準液及び pH9 標準液を用いて校正を行う。

**2.3) 滴定** pH 計の電極を試料溶液中に挿入し、かき混ぜながら 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液で滴定する。終点は、pH8.1±0.2 とし、その範囲内の pH が 30 秒以上持続することを確認する。空試験については、試料又は調製試料の代わりに同量の水を用いて同様に滴定する。

## b) 自動滴定による場合

1) 試料溶液の調製 a) 2.1) による。

2) 滴定 自動滴定装置の操作方法 [a) 2.2) と同様の校正を含む。] に従い、pH8.1 が終点となるように設定する。自動滴定装置の電極を試料溶液中に挿入し、かき混ぜながら 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液で滴定する。空試験については、試料又は調製試料の代わりに同量の水を用いて同様に滴定する。

## 6.3.3 計算

酸度は、クエン酸換算値とし、次の式によって求める。

### a) 果実ジュース

$$A = 0.0064 \times (T - B) \times F \times \frac{1}{W} \times 100$$

ここで、 $A$  : 酸度 (%)

$T$  : 本試験における 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (mL)

$B$  : 空試験における 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (mL)

$F$  : 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液のファクター

$W$  : 試料質量 (g)

0.0064 : 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液 1 mL に相当するクエン酸の質量 (g)

量りとり、水で適宜希釈する。これに指示薬として 1% フェノールフタレイン溶液を 2～3 滴加え、振り混ぜながら 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液で滴定する。終点は、赤色が 30 秒以上持続する点とする。空試験については、試料又は調製試料の代わりに同量の水を用いて同様に滴定する。

## (2) 水素イオン指数 (pH) 計を用いる場合

### ア 試料溶液の調製

200 mL 程度の容器に、果実ジュースにあつては試料 1～5 g を正確に量りとり、濃縮果汁にあつては (1) のアの調製試料 1～5 mL を全量ピペットを用いて量りとり、水約 100 mL を加えて混合し、試料溶液とする。

### イ pH 計の校正

pH7 標準液及び pH9 標準液を用いて校正を行う。

### ウ 滴定

pH 計の電極を試料溶液中に挿入し、かき混ぜながら 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液で滴定する。終点は、pH8.1±0.2 とし、その範囲内の pH が 30 秒以上持続することを確認する。空試験については、試料又は調製試料の代わりに同量の水を用いて同様に滴定する。

## 2 自動滴定による場合

### (1) 試料溶液の調製

1 の (2) のアに同じ。

### (2) 滴定

自動滴定装置の操作方法 (1 の (2) のイと同様の校正を含む。) に従い、pH8.1 が終点となるように設定する。自動滴定装置の電極を試料溶液中に挿入し、かき混ぜながら 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液で滴定する。空試験については、試料又は調製試料の代わりに同量の水を用いて同様に滴定する。

## 3 計算

クエン酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度とする。

### (1) 果実ジュース

$$\text{酸度 (\%)} = 0.0064 \times (T - B) \times F \times \frac{1}{W} \times 100$$

$T$  : 本試験における 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (mL)

$B$  : 空試験における 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (mL)

$F$  : 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液のファクター

$W$  : 試料重量 (g)

0.0064 : 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液 1 mL に相当するクエン酸の重量 (g)

## b) 濃縮果汁

$$A = 0.0064 \times (T - B) \times F \times \frac{100}{V} \times \frac{1}{W} \times 100$$

ここで、 $A$ ： 酸度 (%)

$T$ ： 本試験における 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (mL)

$B$ ： 空試験における 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (mL)

$F$ ： 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液のファクター

$V$ ： 滴定の際に採取した試料容量 (mL)

$W$ ： 調製の際に採取した試料質量 (g)

0.0064： 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液 1 mL に相当するクエン酸の質量 (g)

(削る)

## 6.4 エタノール分

### 6.4.1 一般

エタノール分は、蒸留滴定法又はガスクロマトグラフ法によって測定する。

### 6.4.2 試料溶液の調製

濃縮果汁にあつては、A.3 の糖用屈折計示度の基準又は A.4 の酸度の基準まで希釈したものを試料溶液とする。果粒等を含むものにあつては、遠心分離又はろ過して果粒等を除いたものを試料溶液とする。希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあつては、希釈倍数に応じて希釈したものを試料溶液とする。その他のものにあつては、そのまま試料溶液とする。

### 6.4.3 蒸留滴定法

#### 6.4.3.1 測定

測定は、次による。

a) 蒸留 試料溶液 5 g をエタノール分蒸留装置の蒸留フラスコに正確にはかりとり、これに水 8 mL を加える。0.347 mol/L クロム酸カリウム溶液 10 mL を滴定フラスコにとり、これに硝酸 25 mL を加える。蒸留装置の冷却管の先端を滴定フラスコの液中に入れた後、蒸留フラスコに冷却管をつなぎ、加熱装置を蒸留フラスコの下に置いて蒸留を開始する。1分30秒以内に沸騰したことを確認した後、3分間沸騰を継続させて蒸留する。

## (2) 濃縮果汁

$$\text{酸度 (\%)} = 0.0064 \times (T - B) \times F \times (100 / A) \times (1 / W) \times 100$$

$T$ ： 本試験における 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)

$B$ ： 空試験における 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)

$F$ ： 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液のファクター

$A$ ： 滴定の際に採取した試料容量 (ml)

$W$ ： 調製の際に採取した試料重量 (g)

0.0064： 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液 1 ml に相当するクエン酸の重量 (g)

注1：試験に用いる水は、日本産業規格 K 0557 (1998) (以下「JIS K 0557」という。)に規定する A 2 又は同等以上のものとする。

注2：試験に用いる試薬は、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) (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。

注4：電極は、日本産業規格 Z 8805 (2011) (以下「JIS Z 8805」という。)に規定する pH 測定用ガラス電極及び比較電極、又はこれらの複合型電極を用いる。

## エタノール分

蒸留滴定法又はガスクロマトグラフ法により測定する。

### 1 試料溶液の調製

濃縮果汁にあつては、別表 3 の糖用屈折計示度の基準又は別表 4 の酸度の基準まで希釈したものを試料溶液とする。果粒等を含むものにあつては、遠心分離又はろ過して果粒等を除いたものを試料溶液とする。希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあつては、希釈倍数に応じて希釈したものを試料溶液とする。その他のものにあつては、そのまま試料溶液とする。

### 2 蒸留滴定法による場合

#### (1) 蒸留

試料溶液 5 g をエタノール分蒸留装置 (International Federation of Fruit Juice Producers (以下「IFFJP」という。)法 No. 51 (1983) に規定するもの) の蒸留フラスコに正確に量りとり、これに水 8 mL を加える。0.347 mol/L クロム酸カリウム溶液 10 mL を滴定フラスコにとり、これに硝酸 25 mL を加える。蒸留装置の冷却管の先端を滴定フラスコの液中に入れた後、蒸留フラスコに冷却管をつなぎ、加熱装置を蒸留フラスコの下に置いて蒸留を開始する。1分30秒以内に沸騰したことを確認した後、3分間沸騰を継続させて蒸留する。



- b) **滴定** 留出液を得た滴定フラスコに水 300 mL 及び 30%ヨウ化カリウム溶液 10 mL を加える。速やかに、0.347 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液でビュレットを用いて滴定を開始し、終点間際の薄緑褐色となったところで 1% でん粉指示薬 4 mL を加え、青紫色が消えて透明な青色になるまで滴定する。空試験については、0.347 mol/L クロム酸カリウム溶液 10 mL 及び硝酸 25 mL を滴定フラスコにとり、水 300 mL 及び 30%ヨウ化カリウム溶液 10 mL を加えて、0.347 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で同様に滴定する。

#### 6.4.3.2 計算

エタノール分は、次の式によって求める。

$$E = \frac{(B - T) \times 0.347 \times F \times M}{4 \times W}$$

ここで、 $E$ ：エタノール分 (g/kg)

$T$ ：滴定に要した 0.347 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (mL)

$B$ ：空試験に要した 0.347 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (mL)

$F$ ：滴定に使用した 0.347 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液のファクター

$M$ ：46.07 (エタノールの分子量)

$W$ ：試料溶液の採取量 (g)

#### 6.4.4 ガスクロマトグラフ法

##### 6.4.4.1 測定

測定は、次による。

- a) **標準溶液の調製** 標準溶液は、適切な濃度のものを 3 種類以上作成する。エタノールを目的の濃度となるように正確にはかりとり、内標準物質として 2-プロパノール又は 2-ブタノールを加え、又は加えないで、水で適当な容量の全量フラスコを用いて定容する。
- b) **試験溶液の調製** 試料溶液 5 g を正確にはかりとり、内標準物質として 2-プロパノール又は 2-ブタノールを加え、又は加えないで、水で 25 mL 容全量フラスコを用いて定容する。その溶液の一部をメンブランフィルターでろ過し、ろ液を試験溶液とする。試験溶液中のエタノールの濃度が少ない場合は、ガスクロマトグラフ法の試料溶液採取量を 20 g までの範囲で調整する。さらに、エタノールの濃度が少ない場合には、試料溶液を希釈せずにガスクロマトグラフによって測定してもよい。
- c) **内標準物質の添加** 標準溶液及び試験溶液に内標準物質を加える場合は、作成した標準溶液の中間濃度のエタノールのピーク面積と同程度の面積が得られる濃度に調製し、標準溶液と試験溶液中で同一濃度とする。オートインジェクターを装備しないガスクロマトグラフを用いる場合は、標準溶液及び試験溶液の調製において必ず内標準物質を加える。
- d) **ガスクロマトグラフィーの条件** ガスクロマトグラフィーの条件は次による。カラム温度及びキャリアーガス流量は、1) 及び 2) によるほか、使用するカラムの充填剤の特性に応じ、エタノールのピークと内標準物質又は試料由来成分のピークが重複しないよう調整する。

##### (2) 滴定

留出液を得た滴定フラスコに水 300ml 及び 30%ヨウ化カリウム溶液 10ml を加える。速やかに、0.347mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液でビュレットを用いて滴定を開始し、終点間際の薄緑褐色となったところで 1% でん粉指示薬 4ml を加え、青紫色が消えて透明な青色になるまで滴定する。空試験については、0.347mol/L クロム酸カリウム溶液 10ml 及び硝酸 25ml を滴定フラスコにとり、水 300ml 及び 30%ヨウ化カリウム溶液 10ml を加えて、0.347mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で同様に滴定する。

##### (3) 計算

$$\text{エタノール分 (g/kg)} = \frac{(B - T) \times 0.347 \times F \times M}{4 \times W}$$

$T$ ：滴定に要した 0.347mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)

$B$ ：空試験に要した 0.347mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)

$F$ ：滴定に使用した 0.347mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液のファクター

$M$ ：46.07 (エタノールの分子量)

$W$ ：試料溶液の採取量 (g)

#### 3 ガスクロマトグラフ法による場合

##### (1) 標準溶液の調製

標準溶液は、適切な濃度のものを 3 種類以上作成する。エタノールを目的の濃度となるように正確に量りとり、内標準物質として 2-プロパノール又は 2-ブタノールを加え、又は加えないで、水で適当な容量の全量フラスコを用いて定容する。

##### (2) 試験溶液の調製

試料溶液 5 g を正確に量りとり、内標準物質として 2-プロパノール又は 2-ブタノールを加え、又は加えないで、水で 25ml 容全量フラスコを用いて定容する。その溶液の一部をメンブランフィルターでろ過し、ろ液を試験溶液とする。

(新設)

##### (3) ガスクロマトグラフィーの条件

1) カラム温度 80℃～160℃の一定温度。

2) キャリヤーガス 窒素を用い、30 mL/min～50 mL/min の流量。

3) 注入量 1 μL～2 μL。試験溶液及び標準溶液の注入量は同量とする。

- e) 検量線の作成 標準溶液のエタノール及び内標準物質のピーク面積をデータ処理装置によって求め、エタノールの濃度とエタノールのピーク面積の内標準物質のピーク面積に対する面積比とについて直線回帰分析を行い、原点を含めない1次関数の検量線を作成する。標準溶液に内標準物質を加えなかった場合は、エタノールの濃度とエタノールのピーク面積とについて同様に操作し、検量線を作成する。

#### 6.4.4.2 計算

データ処理装置によって求めた試験溶液のエタノール及び内標準物質のピーク面積（試験溶液に内標準物質を加えなかった場合は、エタノールのピーク面積のみ）から検量線を用いて試験溶液中のエタノールの濃度を求め、試料溶液のエタノール分は、次の式によって求める。**6.4.4.1 b)**において試料溶液を希釈せず測定した場合にあっては、エタノール分 (g/kg) の計算に用いる試料溶液の採取量 (g) は、25 に比重を乗じたものとする。

$$E = A \times \frac{25}{1000} \times \frac{1000}{W}$$

ここで、E：エタノール分 (g/kg)

A：検量線から求めた試験溶液中のエタノールの濃度 (g/L)

W：試料溶液の採取量 (g)

(削る)

#### ア ガスクロマトグラフ

日本産業規格 K 0114 (2012) に規定する水素炎イオン化検出器付きのもので、パックドカラムが使用でき、オートインジェクターを装備したもの

#### イ カラム

内径約 2～4 mm、長さ約 1～3 m のガラス製等の管にポラスポリマービーズ又はポリエチレングリコールを 5～25% の割合で含浸させたテレフタル酸担体を充填したもの

#### ウ カラム温度

80～160℃の一定温度

#### エ キャリヤーガス

窒素を用い、30～50 mL/分の流量

#### オ 注入量

1～2 μL (試験溶液及び標準溶液の注入量は同量とする。)

#### (4) 検量線の作成

標準溶液のエタノール及び内標準物質のピーク面積をデータ処理装置により求め、エタノールの濃度とエタノールのピーク面積の内標準物質のピーク面積に対する面積比とについて直線回帰分析を行い、原点を含めない1次関数の検量線を作成する。標準溶液に内標準物質を加えなかった場合は、エタノールの濃度とエタノールのピーク面積とについて同様に操作し、検量線を作成する。

#### (5) 計算

データ処理装置により求めた試験溶液のエタノール及び内標準物質のピーク面積（試験溶液に内標準物質を加えなかった場合は、エタノールのピーク面積のみ）から検量線を用いて試験溶液中のエタノールの濃度を求め、次式により試料溶液のエタノール分を算出する。

$$\text{エタノール分 (g/kg)} = A \times (25/1000) \times (1000/W)$$

A：検量線から求めた試験溶液中のエタノールの濃度 (g/L)

W：試料溶液の採取量 (g)

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。

注2：試験に用いる試薬は、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、JIS R 3505 に規定するクラス A 又は同等以上のもの（ビュレットについては、I F F J P 法の装置に付属するものを含む。）とする。

注4：メンブランフィルターは、親水性のもので、孔径 1 μm 以下のものを使用する。

## 6.5 揮発性酸度

### 6.5.1 一般

揮発性酸度は、手動滴定又は自動滴定による蒸留滴定法によって測定する。

### 6.5.2 試料溶液の調製

果実ジュースにあつては、そのまま試料溶液とする。濃縮果汁にあつては、A.3の糖用屈折計示度の基準まで希釈したものを試料溶液とする。

### 6.5.3 測定

測定は、次による。

a) **蒸留** 試料溶液 5 mL を全量ピペットを用いて揮発性酸度蒸留装置の蒸留管に正確にはかりとる。蒸留装置を組み立て、留出液を受けるために留出液排出口に 200 mL 容のビーカーを置く。水蒸気を蒸留装置に導入し、留出液が 100 mL になるまで蒸留を行う。蒸留は、水蒸気の導入を開始してから 20 分以内に留出液が 100 mL となるような条件で行う。空試験については、試料溶液の代わりに水 5 mL を用いて同様の操作を行う。

b) **滴定** 滴定は、次による。

#### 1) 手動滴定による場合

1.1) **pH 計の校正** pH7 標準液及び pH9 標準液を用いて校正を行う。

1.2) **滴定** pH 計の電極が溶液に浸るよう留出液の入ったビーカーに水を加えた後、かき混ぜながら 0.01 mol/L 水酸化ナトリウム溶液で 5 mL 容ビュレットを用いて滴定する。終点は、pH8.1 ± 0.1 とする。空試験で得た留出液についても同様の操作を行う。

2) **自動滴定による場合** 自動滴定装置の操作方法 [1.1)と同様の校正を含む。] に従い、pH8.1 が終点となるように設定する。自動滴定装置の電極が溶液に浸るよう留出液の入ったビーカーに水を加えた後、かき混ぜながら 0.01 mol/L 水酸化ナトリウム溶液で滴定する。空試験で得た留

注 5 : 試験溶液中のエタノールの濃度が少ない場合は、ガスクロマトグラフ法の試料溶液採取量を 20 g までの範囲で調整する。さらに、エタノールの濃度が少ない場合には、試料溶液を希釈せずにガスクロマトグラフにより測定してもよい。この場合、エタノール分 (g/kg) の計算に用いる試料溶液の採取量 (g) は、25 に比重を乗じたものとする。

注 6 : 内標準物質は、作成した標準溶液の中間濃度のエタノールのピーク面積と同程度の面積が得られる濃度に調製し、標準溶液と試験溶液中で同一濃度とする。

注 7 : オートインジェクターを装備しないガスクロマトグラフを用いてもよいが、その場合は、標準溶液及び試験溶液の調製において必ず内標準物質を加えるものとする。

注 8 : カラム温度及びキャリヤーガス流量は、使用する充填剤の特性に応じ、エタノールのピークと内標準物質又は試料由来成分のピークが重複しないよう調整する。

## 揮発性酸度

手動滴定又は自動滴定による蒸留滴定法により測定する。

### 1 試料溶液の調製

果実ジュースにあつては、そのまま試料溶液とする。濃縮果汁にあつては、別表 3 の糖用屈折計示度の基準まで希釈したものを試料溶液とする。

### 2 蒸留

試料溶液 5 ml を全量ピペットを用いて揮発性酸度蒸留装置 ( I F F J P 法 No. 5 (1968) に規定するもの) の蒸留管に正確に量りとる。蒸留装置を組み立て、留出液を受けるために留出液排出口に 200ml 容のビーカーを置く。水蒸気を蒸留装置に導入し、留出液が 100ml になるまで蒸留を行う。空試験については、試料溶液の代わりに水 5 ml を用いて同様の操作を行う。

### 3 手動滴定による場合

#### (1) pH 計の校正

pH 7 標準液及び pH 9 標準液を用いて校正を行う。

#### (2) 滴定

pH 計の電極が溶液に浸るよう留出液の入ったビーカーに水を加えた後、かき混ぜながら 0.01mol/L 水酸化ナトリウム溶液で 5ml 容ビュレットを用いて滴定する。終点は、pH8.1 ± 0.1 とする。空試験で得た留出液についても同様の操作を行う。

### 4 自動滴定による場合

自動滴定装置の操作方法 (3の(1)と同様の校正を含む。) に従い、pH8.1 が終点となるように設定する。自動滴定装置の電極が溶液に浸

出液についても同様の操作を行う。なお、空試験のように滴定量が1mL以下となる滴定には、1滴入れた後、電位が安定するまで待ってから次の1滴を入れる測定モードが適しているため、自動滴定装置にブランク用の測定モードがある場合は、空試験はブランク測定用モードに滴定方法を変更して行う。

#### 6.5.4 計算

揮発性酸度は、次の式によって求める。

$$V = \frac{T - B}{1000} \times A \times F \times M \times \frac{1000}{5}$$

ここで、 $V$ ：揮発性酸度 (g/L)

$T$ ：滴定に要した水酸化ナトリウム溶液の体積 (mL)

$B$ ：空試験に要した水酸化ナトリウム溶液の体積 (mL)

$A$ ：滴定に使用した水酸化ナトリウム溶液の濃度

$F$ ：滴定に使用した水酸化ナトリウム溶液のファクター

$M$ ：60.05 (酢酸の分子量)

(削る)

#### 附属書 A

##### (規定)

#### 糖用屈折計示度及び酸度の基準

#### A.1 濃縮果汁の糖用屈折計示度の基準

濃縮果汁の糖用屈折計示度の基準を表 A.1 に示す。この表の果実以外の果実 (表 A.2 の果実を除く。) にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度の2倍を糖用屈折計示度の基準とする。

表 A.1—濃縮果汁の糖用屈折計示度の基準

るよう留出液の入ったビーカーに水を加えた後、かき混ぜながら0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。空試験で得た留出液についても同様の操作を行う。

#### 5 計算

$$\text{揮発性酸度 (g/L)} = \frac{\{(T - B) / 1000\} \times A \times F \times M \times (1000 / 5)}$$

$T$ ：滴定に要した水酸化ナトリウム溶液の体積 (ml)

$B$ ：空試験に要した水酸化ナトリウム溶液の体積 (ml)

$A$ ：滴定に使用した水酸化ナトリウム溶液の濃度

$F$ ：滴定に使用した水酸化ナトリウム溶液のファクター

$M$ ：60.05 (酢酸の分子量)

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。

注2：試験に用いる試薬は、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、JIS R 3505 に規定するクラス A 又は同等以上のものとする。

注4：自動滴定装置は、20ml のビュレット容量を持つものとする。

注5：電極は、JIS Z 8805 に規定する pH 測定用ガラス電極及び比較電極、又はこれらの複合型電極を用いる。

注6：水蒸気の導入を開始してから20分以内に留出液が100mlとなるような条件で蒸留を行う。

注7：自動滴定装置にブランク用の測定モードがある場合は、空試験はブランク測定用モードに滴定方法を変更して行う。本測定の空試験のように滴定量が1ml以下となる滴定には、1滴入れた後、電位が安定するまで待ってから次の1滴を入れる測定モードが適している。

(新設)

#### 別表 1

(新設)

果実名	糖用屈折計示度の基準 (°Bx)	果実名	糖用屈折計示度の基準 (°Bx)
オレンジ	20	西洋なし	22
うんしゅうみかん	18	かき	28
グレープフルーツ	18	まるめろ	20
りんご	20	すもも	12
ぶどう	30	あんず	14
パイナップル	27	クランベリー	14
もも	16	バナナ	46
なつみかん	18	パパイヤ	18
はっさく	20	キウイフルーツ	20
いよかん	20	マンゴー	26
ポンカン	22	グアバ	16
シクワシャー	16	パッションフルーツ	28
日本なし	16	—	—

(削る)

#### A.2 濃縮果汁の酸度の基準

濃縮果汁の酸度の基準を表 A.2 に示す。

表 A.2—濃縮果汁の酸度の基準

果実名	酸度の基準 (%)
レモン	9
ライム	12
うめ	7
かぼす	7

#### A.3 還元果汁の糖用屈折計示度の基準

還元果汁の糖用屈折計示度の基準を表 A.3 に示す。この表の果実以外の果実(表 A.4 の果実を除く。)にあっては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度を糖用屈折計示度の基準とする。

表 A.3—還元果汁の糖用屈折計示度の基準

果実名	糖用屈折計示度の基準 (°Bx)	果実名	糖用屈折計示度の基準 (°Bx)
オレンジ	20	西洋なし	22
うんしゅうみかん	18	かき	28
グレープフルーツ	18	まるめろ	20
りんご	20	すもも	12
ぶどう	30	あんず	14
パイナップル	27	クランベリー	14
もも	16	バナナ	46
なつみかん	18	パパイヤ	18
はっさく	20	キウイフルーツ	20
いよかん	20	マンゴー	26
ポンカン	22	グアバ	16
シクワシャー	16	パッションフルーツ	28
日本なし	16		

注：この表の果実以外の果実(別表 2 の果実を除く。)にあっては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度の 2 倍を糖用屈折計示度の基準とする。

#### 別表 2

(新設)

果実名	酸度の基準 (%)
レモン	9
ライム	12
うめ	7
かぼす	7

#### 別表 3

(新設)

果実名	糖用屈折計示度の基準 (°Bx)	果実名	糖用屈折計示度の基準 (°Bx)
オレンジ	11	西洋なし	11
うんしゅうみかん	9	かき	14
グレープフルーツ	9	まるめろ	10
りんご	10	すもも	6
ぶどう	11	あんず	7
パインアップル	11	クランベリー	7
もも	8	バナナ	23
なつみかん	9	パパイア	9
はっさく	10	キウイフルーツ	10
いよかん	10	マンゴー	13
ポンカン	11	グアバ	8
シイクワシャー	8	パッションフルーツ	14
日本なし	8	—	—

(削る)

#### A.4 還元果汁の酸度の基準

還元果汁の酸度の基準を表 A.4 に示す。

表 A.4—還元果汁の酸度の基準

果実名	酸度の基準 (%)
レモン	4.5
ライム	6
うめ	3.5
かぼす	3.5

果実名	糖用屈折計示度の基準 (°Bx)	果実名	糖用屈折計示度の基準 (°Bx)
オレンジ	11	西洋なし	11
うんしゅうみかん	9	かき	14
グレープフルーツ	9	まるめろ	10
りんご	10	すもも	6
ぶどう	11	あんず	7
パインアップル	11	クランベリー	7
もも	8	バナナ	23
なつみかん	9	パパイア	9
はっさく	10	キウイフルーツ	10
いよかん	10	マンゴー	13
ポンカン	11	グアバ	8
シイクワシャー	8	パッションフルーツ	14
日本なし	8		

注：この表の果実以外の果実（別表4の果実を除く。）にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度を糖用屈折計示度の基準とする。

#### 別表4

(新設)

果実名	酸度の基準 (%)
レモン	4.5
ライム	6
うめ	3.5
かぼす	3.5