

| 改正後 | 改正前 | | | | | | | | |
|---|---|-----|-----|-----|--|---------|--|---------|--|
| <p><u>日本農林規格</u></p> <p style="text-align: right;">JAS 1800 : 2024</p> <p style="text-align: center;"><u>豆乳類</u> <u>Soybean milk and related products</u></p> | <p><u>豆乳類の日本農林規格</u></p> | | | | | | | | |
| <p>1 適用範囲 この規格は、<u>豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料の品質</u>について規定する。</p> | <p><u>(適用の範囲)</u> 第1条 この規格は、<u>豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料</u>に適用する。</p> | | | | | | | | |
| <p>2 引用規格 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>この引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。</u> <u>CODEX STAN 192 食品添加物に関する一般規格</u></p> | <p>(新設)</p> | | | | | | | | |
| <p>3 用語及び定義 この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。</p> | <p><u>(定義)</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。</p> | | | | | | | | |
| <p>3.1 <u>大豆豆乳液</u> 大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によってたん白質その他の成分を溶出させ、<u>繊維質を除去して得られた乳状の飲料</u></p> | <table border="1" style="width: 100%;"> <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;">豆 乳</td> <td>大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、<u>繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が8%以上のものをいう。</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">調 製 豆 乳</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 <u>大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの</u> 2 <u>脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">豆 乳 飲 料</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 <u>調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたもの）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が4%以上</u></td> </tr> </tbody> </table> | 用 語 | 定 義 | 豆 乳 | 大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、 <u>繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が8%以上のものをいう。</u> | 調 製 豆 乳 | 次に掲げるものをいう。 1 <u>大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの</u> 2 <u>脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの</u> | 豆 乳 飲 料 | 次に掲げるものをいう。 1 <u>調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたもの）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が4%以上</u> |
| 用 語 | 定 義 | | | | | | | | |
| 豆 乳 | 大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、 <u>繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が8%以上のものをいう。</u> | | | | | | | | |
| 調 製 豆 乳 | 次に掲げるものをいう。 1 <u>大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの</u> 2 <u>脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの</u> | | | | | | | | |
| 豆 乳 飲 料 | 次に掲げるものをいう。 1 <u>調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたもの）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が4%以上</u> | | | | | | | | |
| <p>3.2 <u>豆乳</u> 大豆豆乳液であって大豆固形分が<u>8%以上のもの</u></p> | | | | | | | | | |
| <p>3.3 <u>調製豆乳液</u> 大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料</p> | | | | | | | | | |
| <p>3.4 <u>調製脱脂大豆豆乳液</u> 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によってたん白質その他の成分を溶出させ、<u>繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料</u></p> | | | | | | | | | |
| <p>3.5 <u>調製豆乳</u> 次に掲げるもの</p> | | | | | | | | | |

- a) 調製豆乳液であって大豆固形分が6%以上のもの
- b) 調製脱脂大豆豆乳液であって大豆固形分が6%以上のもの

3.6 粉末大豆たん白

大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたもの

3.7 調製粉末大豆豆乳液

調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。）

3.8 豆乳飲料

次に掲げるもの

- a) 調製粉末大豆豆乳液であって大豆固形分が4%以上のもの
- b) 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては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%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつて大豆固形分が4%以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以上10%未満のものにあつては2%以上）のもの

4 品質

4.1 豆乳

豆乳の品質は、表1の品質基準に適合していなければならない。

表1—豆乳の品質基準

| 区分 | 基準 |
|-----------|--|
| 性状 | 固有の色沢を有し、香味が良好であり、きょう雑物がほとんどなく、かつ、異味異臭がないこと。 |
| 大豆たん白質含有率 | 箇条5によって試験したとき、3.5%以上であること。 |
| (略) | (略) |
| 容器の状態 | 次による。 a) 密封が完全で、かつ、外観が良好であること。 b) 缶詰のものにあつては、内面塗料缶であつて適当な真空度を保持していること。 c) 瓶詰のものにあつては、適当な真空度を保持していること。 |

4.2 調製豆乳

調製豆乳の品質は、表2の品質基準に適合していなければならない。

表2—調製豆乳の品質基準

のもの

- 2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては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%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつて大豆固形分が4%以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以上10%未満のものにあつては2%以上）のもの

(豆乳の規格)

第3条 豆乳の規格は、次のとおりとする。

| 区分 | 基準 |
|-----------|--|
| 性状 | 固有の色沢を有し、香味が良好であり、きょう雑物がほとんどなく、かつ、異味異臭がないこと。 |
| 大豆たん白質含有率 | 3.5%以上であること。 |
| (略) | (略) |
| 容器の状態 | 1 密封が完全で、かつ、外観が良好であること。 2 缶詰のものにあつては、内面塗料缶であつて適当な真空度を保持していること。 3 瓶詰のものにあつては、適当な真空度を保持していること。 |

(調製豆乳の規格)

第4条 調製豆乳の規格は、次のとおりとする。

| 区分 | 基準 |
|-----------|--|
| 性状 | 表 1 の性状の基準による。 |
| 大豆たん白質含有率 | 箇条 5 によって試験したとき、2.8%以上であること。 |
| 原材料 | 次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 大豆及び脱脂加工大豆（全たん白質含有量に占める水溶性たん白質の重量の割合が 80%以上のものに限る。） b) （略） c) 調味料（砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩） |
| 添加物 | 次による。 a) <u>CODEX STAN 192.3.2</u> 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。 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) （略） 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) （略） 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 | 表 1 の内容量の基準による。 |
| 容器の状態 | 表 1 の容器の状態の基準による。 |

4.3 豆乳飲料

豆乳飲料の品質は、表 3 の品質基準に適合していなければならない。

表 3－豆乳飲料の品質基準

| 区分 | 基準 |
|-----------|--|
| 性状 | 表 1 の性状の基準による。 |
| 大豆たん白質含有率 | 箇条 5 によって試験したとき、1.7%以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が 5%以上のものにあっては 0.9%以上）であること。 |
| 原材料 | 次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 大豆、脱脂加工大豆（全たん白質含有量に占める水溶性たん白質の重量の割合が 80%以上のものに限る。）及び粉末大豆たん白 b) （略） |

| 区分 | 基準 |
|-----------|---|
| 性状 | 前条の規格の性状と同じ。 |
| 大豆たん白質含有率 | 2.8%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) 大豆及び脱脂加工大豆（全たん白質含有量に占める水溶性たん白質の重量の割合が 80%以上のものに限る。） 2) （略） 3) 調味料 砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩 |
| 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) （略） (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) （略） (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 | 前条の規格の内容量と同じ。 |
| 容器の状態 | 前条の規格の容器の状態と同じ。 |

（豆乳飲料の規格）

第 5 条 豆乳飲料の規格は、次のとおりとする。

| 区分 | 基準 |
|-----------|---|
| 性状 | 第 3 条の規格の性状と同じ。 |
| 大豆たん白質含有率 | 1.7%以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が 5%以上のものにあっては 0.9%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) 大豆、脱脂加工大豆（全たん白質含有量に占める水溶性たん白質の重量の割合が 80%以上のものに限る。）及び粉末大豆たん白 2) （略） |

- c) 調味料(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩)
- d) 風味原料(果実の搾汁、野菜の搾汁、コーヒー、ココア、牛乳、粉乳、穀類粉末、抹茶並びにこんぶの粉末及び抽出濃縮物)
- e) (略)

| | |
|-------|--------------------------|
| 添加物 | <u>表 2 の添加物の基準による。</u> |
| 内容量 | <u>表 1 の内容量の基準による。</u> |
| 容器の状態 | <u>表 1 の容器の状態の基準による。</u> |

5 試験方法

大豆たん白質含有率は、試料約 5 g をはかりとり、ケルダール法によって窒素の量を求め、これに 5.71 を乗じて得た値の試料質量に対する百分率とする。

- 3 調味料
砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩
- 4 風味原料
果実の搾汁、野菜の搾汁、コーヒー、ココア、牛乳、粉乳、穀類粉末、抹茶並びにこんぶの粉末及び抽出濃縮物
- 5 (略)

| | |
|-----------|---------------------------|
| 添 加 物 | <u>前条の規格の添加物と同じ。</u> |
| 内 容 量 | <u>第 3 条の規格の内容量と同じ。</u> |
| 容 器 の 状 態 | <u>第 3 条の規格の容器の状態と同じ。</u> |

(測定方法)

第 6 条 第 3 条から前条までの規格における大豆たん白質含有率の測定方法は、試料約 5 g を量りとり、ケルダール法により窒素の量を求め、これに 5.71 を乗じて得た値の試料重量に対する百分比を大豆たん白質含有率とするものとする。