

ドレッシングの日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照表

○ドレッシングの日本農林規格（昭和 50 年 10 月 4 日農林省告示第 955 号）

（下線部分は改正部分）

改正後	改正前
日本農林規格 JAS 0955 : <u>2024</u> ドレッシング Dressings 1 (略) 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、<u>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>。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 (略) 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。 3.1 必須原材料 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の<u>果汁</u> 3.2 ドレッシング <u>次に掲げるもの</u> a) 必須原材料に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用する<u>もの</u> b) a)にピクルスの細片等を加えた<u>もの</u> 3.3 半固体状ドレッシング ドレッシングのうち、粘度が 30 Pa・s 以上の<u>もの</u> 3.4 乳化液状ドレッシング ドレッシングのうち、乳化液状のものであって、粘度が 30 Pa・s 未満の<u>もの</u> 3.5 分離液状ドレッシング ドレッシングのうち、分離液状の<u>もの</u> 3.6 マヨネーズ	日本農林規格 JAS 0955 : <u>2019</u> ドレッシング Dressings 1 (略) 2 引用規格 次に掲げる規格は、この規格に引用されることによって、この規格の<u>規定の一部を構成する</u>。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 (略) 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。 3.1 必須原材料 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の<u>果汁</u>。 3.2 ドレッシング <u>次のいずれかのもの。</u> a) 必須原材料 <u>(3.1)</u> に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用する<u>もの</u>。 b) a)にピクルスの細片等を加えた<u>もの</u>。 3.3 半固体状ドレッシング ドレッシング <u>(3.2)</u> のうち、粘度が 30 Pa・s 以上の<u>もの</u>。 3.4 乳化液状ドレッシング ドレッシング <u>(3.2)</u> のうち、乳化液状のものであって、粘度が 30 Pa・s 未満の<u>もの</u>。 3.5 分離液状ドレッシング ドレッシング <u>(3.2)</u> のうち、分離液状の<u>もの</u>。 3.6 マヨネーズ

半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が 65 %以上のもの

3.7

サラダクリーミードレッシング

半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が 10 %以上 50 %未満のもの

4 品質

4.1 マヨネーズ

マヨネーズの品質は、表 1 の品質基準に適合していなければならない。

表 1－マヨネーズの品質基準

<u>区分</u>	<u>基準</u>
<u>性状</u>	次による。 <u>a) 鮮明な色沢を有すること。</u> <u>b) 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。</u> <u>c) 異味異臭がないこと。</u>
<u>水分</u>	<u>5.2 によって試験したとき、30 %以下であること。</u>
<u>油脂含有率</u>	<u>5.3 によって試験したとき、65 %以上であること。</u>
<u>原材料</u>	次のもの以外のものを使用していないこと。 <u>a) 食用植物油脂</u> <u>b) 醸造酢及びかんきつ類の果汁</u> <u>c) 卵黄及び卵白</u> <u>d) たん白加水分解物</u> <u>e) 食塩</u> <u>f) 砂糖類</u> <u>g) 蜂蜜</u> <u>h) 香辛料</u>
<u>添加物</u>	次による。 <u>a) 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。</u>

半固体状ドレッシング (3.3) のうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料 (3.1)、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が 65 %以上のもの。

3.7

サラダクリーミードレッシング

半固体状ドレッシング (3.3) のうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料 (3.1)、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が 10 %以上 50 %未満のもの。

4 品質

4.1 マヨネーズ

（新設）

4.1.1 性状

性状は、次による。

- a) 鮮明な色沢を有していなければならない。
- b) 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有していなければならない。
- c) 異味異臭があつてはならない。

4.1.2 水分

水分は、5.2 によって試験したとき、30 %以下とする。

4.1.3 油脂含有率

油脂含有率は、5.3 によって試験したとき、65 %以上とする。

4.1.4 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) 食用植物油脂
- b) 醸造酢及びかんきつ類の果汁
- c) 卵黄及び卵白
- d) たん白加水分解物
- e) 食塩
- f) 砂糖類
- g) 蜂蜜
- h) 香辛料

4.1.5 添加物

添加物は、次による。

- a) 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なければならない。

	<u>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。</u> <u>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。</u> <u>1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> <u>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</u> <u>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</u> <u>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</u>
内容量	<u>表示重量に適合していること。</u>

4.2 サラダクリーミードレッシング

サラダクリーミードレッシングの品質は、表2の品質基準に適合していなければならない。

表2-サラダクリーミードレッシングの品質基準

区分	基準
性状	<u>表1の性状の基準による。</u>
水分	<u>5.2によって試験したとき、85 %以下であること。</u>
油脂含有率	<u>5.3によって試験したとき、10 %以上 50 %未満であること。</u>
原材料	<u>次のもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>a) 食用植物油脂</u> <u>b) 醸造酢及びかんきつ類の果汁</u> <u>c) 卵黄及び卵白</u> <u>d) たん白加水分解物</u> <u>e) 食塩</u> <u>f) 砂糖類</u> <u>g) 蜂蜜</u> <u>h) でん粉</u> <u>i) 香辛料</u>
添加物	<u>表1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>

<u>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なければならない。</u>
<u>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り伝達されるものでなければならない。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>
<u>1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法。</u>
<u>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。</u>
<u>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。</u>
<u>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。</u>
4.1.6 内容量
<u>内容量は、表示重量に適合していなければならない。</u>

4.2 サラダクリーミードレッシング

(新設)

4.2.1 性状

性状は、4.1.1による。

4.2.2 水分

水分は、5.2によって試験したとき、85 %以下とする。

4.2.3 油脂含有率

油脂含有率は、5.3によって試験したとき、10 %以上 50 %未満とする。

4.2.4 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) 食用植物油脂
- b) 醸造酢及びかんきつ類の果汁
- c) 卵黄及び卵白
- d) たん白加水分解物
- e) 食塩
- f) 砂糖類
- g) 蜂蜜
- h) でん粉
- i) 香辛料

4.2.5 添加物

添加物は、4.1.5による。

4.2.6 内容量

内容量は、4.1.6による。

4.3 マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシング

マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの品質は、表 3 の品質基準に適合していなければならない。

表 3—マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの品質基準

区分	基準
性状	表 1 の性状の基準による。
水分	5.2 によって試験したとき、85 %以下であること。
油脂含有率	5.3 によって試験したとき、10 %以上であること。
原材料	油脂にあつては食用植物油脂以外のもの、食酢にあつては醸造酢以外のものを使用していないこと。
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。

4.4 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシング

乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの品質は、表 4 の品質基準に適合していなければならない。

表 4—乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの品質基準

区分	基準
性状	次による。 a) 鮮明な色沢を有すること。 b) 乳化液状ドレッシングにあつては、香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有し、分離液状ドレッシングにあつては、香味及び分離の状態が良好であること。 c) 異味異臭がないこと。
水分	5.2 によって試験したとき、85 %以下であること。
油脂含有率	5.3 によって試験したとき、10 %以上であること。
原材料	表 3 の原材料の基準による。
添加物	表 1 の添加物の基準による。

4.3 マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシング

(新設)

4.3.1 性状

性状は、4.1.1 による。

4.3.2 水分

水分は、5.2 によって試験したとき、85 %以下とする。

4.3.3 油脂含有率

油脂含有率は、5.3 によって試験したとき、10 %以上とする。

4.3.4 原材料

原材料は、油脂にあつては食用植物油脂以外のもの、食酢にあつては醸造酢以外のものを使用してはならない。

4.3.5 添加物

添加物は、4.1.5 による。

4.3.6 内容量

内容量は、4.1.6 による。

4.4 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシング

(新設)

4.4.1 性状

性状は、次による。

- a) 鮮明な色沢を有していなければならない。
- b) 乳化液状ドレッシングにあつては、香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有し、分離液状ドレッシングにあつては、香味及び分離の状態が良好でなければならない。
- c) 異味異臭があつてはならない。

4.4.2 水分

水分は、5.2 によって試験したとき、85 %以下とする。

4.4.3 油脂含有率

油脂含有率は、5.3 によって試験したとき、10 %以上とする。

4.4.4 原材料

原材料は、4.3.4 による。

4.4.5 添加物

添加物は、4.1.5 による。

内容量	表示量に適合していること。
-----	---------------

5 試験方法

5.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- 試薬** 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの（**5.3**に限る。）。
- けいそう土** 炭酸ナトリウムを添加して焼成してあるもの。
- 定温乾燥器** 105℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃のもの。
- 乾燥容器** 100 mL 容ガラスビーカー、直径 60 mm 高さ 70 mm の筒型はかり瓶又はこれと同等のガラス製容器。
- デシケーター** JIS R 3503 に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。
- ソックスレー抽出器** JIS R 3503 に規定するもの又は同等以上のもの。

5.2 水分

5.2.1 試料の調製

試料の調製は、次による。

- 固形物を含まないドレッシング**
 - （略）
 - 分離液状ドレッシング** 試料の全量に対して約 0.2 %～0.3 %（質量分率）となるように製品容器内にポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノオレエート（以下“ポリソルベート 80”という。）を正確に加えてよく振り混ぜて乳化させ、ブレンダーにできるだけ全量に移して混合したものを調製試料とする。調製による試料の水分値変化を **5.2.3 b)**によって補正するため、製品の内容質量及び添加したポリソルベート 80 の質量を正確に測定する。
- 固形物を含むドレッシング** a)に準じて調製を行い、その調製の際にブレンダーで固形物を可能な限り粉碎したものを調製試料とする。

5.2.2 測定

水分の測定は、次による。

- （略）
- 試料約 3 g を a)によって恒量を求めた乾燥容器にはかりとり、質量を 0.1 mg の桁まで測定し、ガラス棒でけいそう土と混和する。
- b)によって調製したものをあらかじめ 105℃に設定した定温乾燥器に入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105℃であることを確認した後、3 時間乾燥する。
- c)によって調製したものをデシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに質量を 0.1 mg の桁まで測定する。

5.2.3 計算

水分は、次の式によって求める。

- 半固体状ドレッシング及び乳化液状ドレッシングの場合

$$M_1 = \frac{W_1 - (W_2 - W_0)}{W_1} \times 100$$

ここで、 M_1 ：水分 (%)

4.4.6 内容量

内容量は、表示量に適合していなければならない。

5 試験方法

5.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- 試薬** 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの（**5.3**に限る。）。
- けいそう土** 炭酸ナトリウムを添加して焼成してあるもの。
- 定温乾燥器** 105℃に設定した場合の温度調節精度が ±2℃のもの。
- 乾燥容器** 100 mL 容ガラスビーカー、直径 60 mm 高さ 70 mm の筒型はかり瓶又はこれと同等のガラス製容器。
- デシケーター** JIS R 3503 に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。
- ソックスレー抽出器** JIS R 3503 に規定するもの又は同等以上のもの。

5.2 水分

5.2.1 試料の調製

試料の調製は、次による。

- 固形物を含まないドレッシング**
 - （略）
 - 分離液状ドレッシング** 試料の全量に対して約 0.2 %～0.3 %（質量分率）となるように製品容器内にポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノオレエート（以下“ポリソルベート 80”という。）を正確に加えてよく振り混ぜて乳化させ、ブレンダーにできるだけ全量に移して混合したものを調製試料とする。調製による試料の水分値変化を **5.2.3 b)**により補正するため、製品の内容質量及び添加したポリソルベート 80 の質量を正確に測定する。
- 固形物を含むドレッシング** a)に準じて調製を行うこととし、その調製の際にブレンダーで固形物を可能な限り粉碎したものを調製試料とする。

5.2.2 測定

水分の測定は、次による。

- （略）
- 試料約 3 g を a)により恒量を求めた乾燥容器にはかりとり、質量を 0.1 mg の桁まで測定し、ガラス棒でけいそう土と混和する。
- b)により調製したものをあらかじめ 105℃に設定した定温乾燥器に入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105℃であることを確認した後、3 時間乾燥する。
- c)により調製したものをデシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに質量を 0.1 mg の桁まで測定する。

5.2.3 計算

水分は、次の式によって求める。

- 半固体状ドレッシング及び乳化液状ドレッシングの場合

$$\text{水分 (\%)} = \frac{W_1 - (W_2 - W_0)}{W_1} \times 100$$

ここに、

W_0 : 乾燥容器の質量 (g)
 W_1 : 乾燥前の試験試料の質量 (g)
 W_2 : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の質量 (g)

b) 分離液状ドレッシングの場合

$$M_2 = M_1 \times \frac{W_3 + W_4}{W_3}$$

ここで, M_2 : 水分 (%)

M_1 : a)で算出された水分 (%)

W_3 : 調製に用いた試料の質量 (g)

W_4 : 調製に用いたポリソルベート 80 の質量 (g)

5.3 油脂含有率

5.3.1・5.3.2 (略)

5.3.3 計算

油脂含有率は、次の式によって求める。ただし、分離液状ドレッシングの場合は、**5.2.3 b)**に準じて試料調製時のポリソルベート 80 添加による補正を行う。

$$O = \frac{W_2 - W_0}{W_1} \times 100$$

ここで, O : 油脂含有率 (%)

W_0 : 抽出前の抽出用フラスコの質量 (g)

W_1 : 試料の質量 (g)

W_2 : 抽出後の抽出用フラスコの質量 (g)

W_0 : 乾燥容器の質量 (g)
 W_1 : 乾燥前の試験試料の質量 (g)
 W_2 : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の質量 (g)

b) 分離液状ドレッシングの場合

$$\text{水分 (\%)} = M \times \frac{W_3 + W_4}{W_3}$$

ここに,

M : a)で算出された水分 (%)

W_3 : 調製に用いた試料の質量 (g)

W_4 : 調製に用いたポリソルベート 80 の質量 (g)

5.3 油脂含有率

5.3.1・5.3.2 (略)

5.3.3 計算

油脂含有率は、次の式によって求める。ただし、分離液状ドレッシングの場合は、**5.2.3 b)**に準じて試料調製時のポリソルベート 80 添加による補正を行う。

$$\text{油脂含有率 (\%)} = \frac{W_2 - W_0}{W_1} \times 100$$

ここに,

W_0 : 抽出前の抽出用フラスコの質量 (g)

W_1 : 試料の質量 (g)

W_2 : 抽出後の抽出用フラスコの質量 (g)