

（下線部分は改正部分）

改正後	改正前										
日本農林規格JAS0565：2025 ウスターソース類Worcester sauces 1 適用範囲この規格は、<u>ウスターソース、中濃ソース及び濃厚ソースの品質について規定する。</u> 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。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 CODEX STAN 192 食品添加物に関する一般規格JIS K 0557 用水・排水の試験に用いる水JIS P 3801 ろ紙（化学分析用）JIS R 3505 ガラス製体積計 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。 （削る。） 3.1 ウスターソース類次に掲げるものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料 a) 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの b) a)にでん粉、調味料等を加えて調製したもの 3.2 ウスターソースウスターソース類のうち、粘度が 0.2 Pa・s 未満のもの 3.3 中濃ソースウスターソース類のうち、粘度が 0.2 Pa・s 以上 2.0 Pa・s 未満のもの 3.4	ウスターソース類の日本農林規格 （適用の範囲） 第 1 条 この規格は、<u>ウスターソース、中濃ソース及び濃厚ソースに適用する。</u> （新設） （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>ウスターソース類</td><td><u>次に掲げるものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。</u> 1 <u>野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。以下同じ。）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの</u> 2 <u>1 にでん粉、調味料等を加えて調製したもの</u> </td></tr><tr><td>ウスターソース</td><td><u>ウスターソース類のうち、粘度が 0.2Pa・s 未満のものをいう。</u></td></tr><tr><td>中 濃 ソ ー ス</td><td><u>ウスターソース類のうち、粘度が 0.2Pa・s 以上 2.0Pa・s 未満のものをいう。</u></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	用 語	定 義	ウスターソース類	<u>次に掲げるものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。</u> 1 <u>野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。以下同じ。）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの</u> 2 <u>1 にでん粉、調味料等を加えて調製したもの</u>	ウスターソース	<u>ウスターソース類のうち、粘度が 0.2Pa・s 未満のものをいう。</u>	中 濃 ソ ー ス	<u>ウスターソース類のうち、粘度が 0.2Pa・s 以上 2.0Pa・s 未満のものをいう。</u>		
用 語	定 義										
ウスターソース類	<u>次に掲げるものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。</u> 1 <u>野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。以下同じ。）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの</u> 2 <u>1 にでん粉、調味料等を加えて調製したもの</u>										
ウスターソース	<u>ウスターソース類のうち、粘度が 0.2Pa・s 未満のものをいう。</u>										
中 濃 ソ ー ス	<u>ウスターソース類のうち、粘度が 0.2Pa・s 以上 2.0Pa・s 未満のものをいう。</u>										

濃厚ソース

ウスターソース類のうち、粘度が 2.0 Pa・s 以上のもの

3.5

砂糖類

砂糖，糖蜜及び糖類

3.6

野菜及び果実の含有率

原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものにあつては、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合

4 品質

4.1 ウスターソース

ウスターソースの品質は、表 1 の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表 1—ウスターソースの等級ごとの品質基準

区分	基準	
	特級	標準
性状	次による。 a) 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 b) 容器を振ることによって沈殿している不溶性固形分が容易に分散すること。	次による。 a) 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 b) 容器を振ることによって沈殿している不溶性固形分が容易に分散すること。
無塩可溶性固形分	5.2 によって試験したとき、26 %以上であること。	5.2 によって試験したとき、21 %以上であること。
(略)	(略)	(略)
食塩分	5.3 によって試験したとき、11 %以下であること。	
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a)～i) (略)	次のもの以外のものを使用していないこと。 a)～i) (略)
添加物	次による。 a) CODEX STAN 192 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。 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つては、この限りでない。	

濃厚ソース

ウスターソース類のうち、粘度が 2.0Pa・s 以上のものをいう。

(新設)

野菜及び果実の含有率

原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものにあつては、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。

(新設)

(ウスターソースの規格)

第 3 条 ウスターソースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	特級	標準
性状	1 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈んでいる不溶性固形分が容易に分散すること。	1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈んでいる不溶性固形分が容易に分散すること。
無塩可溶性固形分	26%以上であること。	21%以上であること。
(略)	(略)	(略)
食塩分	11%以下であること。	
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。 1～9 (略)	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～9 (略)
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。	

	<u>1)</u> (略) <u>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>3)</u> (略) <u>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
(略)	(略)

4.2 中濃ソース及び濃厚ソース

中濃ソース及び濃厚ソースの品質は、表 2 の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表 2－中濃ソース及び濃厚ソースの等級ごとの品質基準

区分	基準	
	特級	標準
性状	香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
無塩可溶性固形分	<u>5.2</u> によって試験したとき、28 %以上であること。	<u>5.2</u> によって試験したとき、23 %以上であること。
野菜及び果実の含有率	15 %以上であること。ただし、濃厚ソースにあつては、20 %以上であること。	(略)
食塩分	<u>5.3</u> によって試験したとき、10 %以下であること。ただし、濃厚ソースにあつては、9 %以下であること。	
原材料	<u>表 1</u> の原材料の特級の基準による。	<u>表 1</u> の原材料の標準の基準による。
添加物	<u>表 1</u> の添加物の基準による。	
内容量	<u>表 1</u> の内容量の基準による。	

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。

- 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) 硝酸 (1+1) 水に等容量の硝酸を加えたもの
- d) 1 %ポリオキシエチレン (20) ソルビタンモノラウレート (ポリソルベート 20) 溶液 ポリオキシエチレン (20) ソルビタンモノラウレート (ポリソルベート 20) を 1 g はかりとり、メスシリンダーで水 100 mL を加えて混合したもの
- e) 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
- f) ろ紙 JIS P 3801 に規定する 2 種に該当するもの
- g) 電位差滴定装置 10 mL 以上のビュレット容量を持つもの。電極は、塩化物測定に適した指示電

	<u>(1)</u> (略) <u>(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>(3)</u> (略) <u>(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
(略)	(略)

(中濃ソース及び濃厚ソースの規格)

第 4 条 中濃ソース及び濃厚ソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
性 状	香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
無 塩 可 溶 性 固 形 分	28%以上であること。	23%以上であること。
野菜及び果実の含有率	15%以上 (濃厚ソースにあつては、20%以上) であること。	(略)
食 塩 分	10%以下 (濃厚ソースにあつては、9 %以下) であること。	
原 材 料	前条の規格の原材料の特級の基準と同じ。	前条の規格の原材料の標準の基準と同じ。
添 加 物	前条の規格の添加物と同じ。	
内 容 量	表示量に適合していること。	

(測定方法)

第 5 条 前 2 条の規格における無塩可溶性固形分及び食塩分の測定方法は、次のとおりとする。
(新設)

極（銀電極等）及び参照電極、又はこれらの複合型電極を用いる。

（削る。）

5.2 無塩可溶性固形分

5.2.1 可溶性固形分の測定

可溶性固形分は、試料及び糖用屈折計を 20℃に保ったときの糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表したものとする。

5.2.2 食塩分の測定

5.2.2.1 測定の手順

食塩分の測定の手順は、次のいずれかによる。

a) 電位差滴定法 100 mL～200 mL 容ビーカーに試料 0.4 g を 0.1 mg の桁まではかりとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、硝酸（1+1）1 mL 及び 1 %ポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノラウレート（ポリソルベート 20）溶液 1 mL を加え、これを電位差滴定装置に装着する。かき混ぜながら 0.1 mol/L 硝酸銀溶液で滴定し、滴定装置の操作に従い終点を検出する。空試験については、試料の代わりに水を用いて同様に滴定する。この場合において、空試験において、終点が検出されないときは、その滴定値は 0 mL とする。また、1 %ポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノラウレート（ポリソルベート 20）溶液の代わりに、電位差滴定装置に適したアニオン界面活性剤を含む溶液を使用してもよい。

b) モール法 50 mL 容全量フラスコに試料 2 g を 1 mg の桁まではかりとり、水を加えて定容とした後、ろ紙を用いてろ過する。ろ液 10 mL を全量ピペットを用いて磁製蒸発皿又は三角フラスコにとり、0.05 mol/L 炭酸ナトリウム溶液で中和した溶液〔以下 5.2.2.1 b)において“試料溶液”という。〕に指示薬として 2 %クロム酸カリウム溶液を 1 mL 加え、0.1 mol/L 硝酸銀溶液で 10 mL 容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。空試験については、試料溶液の代わりに水 10 mL を用いて同様に滴定する。この場合において、空試験において、1 滴で明らかに終点を超える色を呈したときは、その滴定値は 0 mL とする。

5.2.2.2 計算

食塩分は、次の式によって求める。

a) 電位差滴定法

$$S = \frac{T-B}{1000} \times A \times F \times M \times \frac{1}{W} \times 100$$

b) モール法

$$S = \frac{T-B}{1000} \times A \times F \times M \times \frac{50}{10} \times \frac{1}{W} \times 100$$

事 項	測 定 方 法
無塩可溶性固形分	1 可溶性固形分の測定 試料及び糖用屈折計を 20℃に保った時の糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。 2 食塩分の測定 電位差滴定法又はモール法により測定する。 (1) 測定の手順 ア 電位差滴定法 100～200ml 容ビーカーに試料 0.4 g を 0.1mg の桁まで量りとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、硝酸（1+1）（水に等容量の硝酸を加えたもの）1 ml 及び 1 %ツィーン 20 溶液（ツィーン 20 を 1 g 量りとり、メスシリンダーで水 100ml を加えて混合したもの）1 ml を加え、これを電位差滴定装置に装着する。かき混ぜながら 0.1mol/L 硝酸銀溶液で滴定し、滴定装置の操作に従い終点を検出する。空試験については、試料の代わりに水を用いて同様に滴定する。この場合において、空試験において、終点が検出されないとき又は滴定に要した硝酸銀溶液の体積が 0.01ml 未満のときは、その滴定値は 0ml とする。 イ モール法 50ml 容全量フラスコに試料 2 g を 1mg の桁まで量りとり、水を加えて定容とした後、ろ紙（日本産業規格 P 3801（1995）に規定する 2 種に該当するもの）を用いてろ過する。ろ液 10ml を全量ピペットを用いて磁製蒸発皿又は三角フラスコにとり、0.05mol/L 炭酸ナトリウム溶液で中和した溶液（この項において「試料溶液」という。）に指示薬として 2 %クロム酸カリウム溶液を 1 ml 加え、0.1mol/L 硝酸銀溶液で 10ml 容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。空試験については、試料溶液の代わりに水 10ml を用いて同様に滴定する。この場合において、空試験において、1 滴で明らかに終点を超える色を呈したときは、その滴定値は 0ml とする。 (2) 計算 ア 電位差滴定法 食塩分（%）= {(T-B)/1000} × A × F × M × (1/W) × 100 イ モール法 食塩分（%）= {(T-B)/1000} × A × F × M × (50/10) × (1/W) × 100

ここで、 S : 食塩分 (%) T : 試料溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (mL) B : 空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (mL) A : 滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度 (mol/L) F : 硝酸銀溶液のファクター M : 58.44 (塩化ナトリウムの式量) W : 試料採取量 (g) 5.2.3 無塩可溶性固形分の算出 無塩可溶性固形分は、可溶性固形分 (5.2.1 参照) から食塩分 (5.2.2 参照) を差し引いて得た値とする。 5.3 食塩分 5.2.2 による。	T : 試料溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml) B : 空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml) A : 滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度 (mol/L) F : 硝酸銀溶液のファクター M : 58.44 (塩化ナトリウムの式量) 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 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) に規定するクラス A 又は同等以上のものとする。 注 4 : 電位差滴定装置は 10ml 以上のビュレット容量を持つものとする。電極は、塩化物測定に適した指示電極 (銀電極等) 及び参照電極、又はこれらの複合型電極を用いる。 注 5 : 1 % ツィーン 20 溶液の代わりに、電位差滴定装置に適したアニオン界面活性剤を含む溶液を使用することができる。 3 無塩可溶性固形分の算出 無塩可溶性固形分 (%) = 可溶性固形分 (%) - 食塩分 (%) 食 塩 分 無塩可溶性固形分の測定方法 2 と同じ。
--	--