

トマト加工品の日本農林規格

制 定 昭和 54 年 10 月 11 日農水告 1419 号
 最終改正 平成 16 年 10 月 29 日農水告 1968 号

(適用の範囲)

第 1 条 この規格は、トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトピューレー、トマトペースト、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース及び固形トマトに適用する。

(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。

用 語	定 義
トマトジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 2 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの
トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破砕して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 2 トマトジュースを主原料とするもので、1 に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）等（着色料を除く。）を加えたもの
トマトピューレー	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が 24 %未満のもの 2 1 にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又は pH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が 24 %未満のもの
トマトペースト	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が 24 %以上のもの 2 1 にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又は pH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が 24 %以上のもの
トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が 25 %以上のもの 2 1 に酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が 25 %以上のもの
トマトソース	次に掲げるものをいう。

	<p>1 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が9%以上25%未満のもの</p> <p>2 1に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が9%以上25%未満のもの</p>
チリソース	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 トマトを刻み、又は粗く砕き、種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したもの（固形状のものを除く。）に食塩、香辛料、食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの</p> <p>2 1にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの</p>
固形トマト	全形若しくは2つ割り等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。
ト マ ト	完熟した赤色の、又は赤みを帯びたトマト（ <i>Lycopersicon esculentum</i> P.Mill）の果実をいう。
濃縮トマト	トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去した後濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が8%以上のもの
全 形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び果しんの硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のものをいう。
2 つ 割 り	全形をほぼ2分の1に切断したものをいう。
4 つ 割 り	全形をほぼ4分の1に切断したものをいう。
充 て ん 液	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペースト若しくはこれにセルリー、ピーマン、たまねぎ等の野菜類を細切したもの（野菜類の搾汁を含む。）を加えたもの</p> <p>2 1に食塩、砂糖類、香辛料等（着色料を除く。）を加えたもの</p>
トマト以外の野菜類の含有率	原料として使用したトマト以外の野菜類の重量の製品の重量に占める割合をいう。

（トマトジュースの規格）

第3条 トマトジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準

性 状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、粘ちよう性が適度であること。 3 きよう雑物がほとんどないこと。
無塩可溶性固形分	4.5 %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 トマト 2 濃縮トマト 3 食塩
異 物	混入していないこと。
内 容 量	1 表示量に適合していること。 2 一般消費者に販売されるものにあつては、容器の内容積に占める内容物の割合が90 %以上であること。

2 使用する原材料のトマト又は濃縮トマトのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光度法により測定して、トマトにあつては7 mg %以上、濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分4.5 %に換算して7 mg %以上のものであることとする。

(トマトミックスジュースの規格)

第4条 トマトミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	前条第1項の規格の性状と同じ。
無塩可溶性固形分	4.5 %以上であること。
トマト以外の野菜類の搾汁の割合	容量として10 %以上
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 トマトジュース 2 セルリー、にんじんその他の野菜類の搾汁又はこれを濃縮したもの 3 食塩 4 香辛料 5 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、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及び砂糖混合高果糖液糖 6 レモン果汁
	食品添加物

異 物	前条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量	前条第1項の規格の内容量と同じ。

- 2 使用する原材料のトマトジュース（濃縮トマトを希釈してトマトジュースとする場合は濃縮トマト）のリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して7 mg %以上（濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分 4.5 %に換算して7 mg %以上）のものであることとする。

（トマトピューレー及びトマトペーストの規格）

第5条 トマトピューレー及びトマトペーストの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品 質	性 状	第3条第1項の規格の性状と同じ。	
	無塩可溶性固形分	トマトピューレーにあつては8%以上24%未満、トマトペーストにあつては24%以上であること。	
	原 材 料	食 品 添 加 物 以 外 の 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 トマト 2 食塩
		食 品 添 加 物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 pH調製剤（トマトペーストに限る。） 炭酸水素ナトリウム又はクエン酸
	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	
	内 容 量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。	
	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 かん詰及びびん詰のものにあつては、適度な真空度を保持していること。 3 かん詰のものにあつては、内面塗料かんであること。	
表 示（業務用の製品に限る）	一括表示事項	1 次の事項を一括して表示してあること。 (1) 名称 (2) 無塩可溶性固形分 (3) 原材料名 (4) 内容量 (5) 賞味期限 (6) 保存方法 (7) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所 2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。	
	表示の方法	1 一括表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、	

。)

次に規定する方法により行われていること。

(1) 名称

トマトピューレーにあつては「トマトピューレー」と、トマトペーストにあつては「トマトペースト」と記載すること。

(2) 無塩可溶性固形分

パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。

(3) 原材料名

使用した原材料を、次に規定するところにより、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

ア トマトは、「トマト」と記載すること。

イ 食塩は、「食塩」と記載すること。

ウ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）第 21 条第 1 項第 1 号ホ及び第 2 号、第 11 項並びに第 12 項の規定に従い記載すること。

(4) 内容量

内容重量又は内容体積を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラムの単位で、内容体積はミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して記載すること。

(5) 賞味期限

賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成 15 年 5 月

(イ) 15. 5

(ウ) 2003. 5

(エ) 03. 5

(オ) 1505

(カ) 0305

イ アの規定にかかわらず、次の例のいずれかにより記載することができる。

(ア) 平成 15 年 5 月 1 日

(イ) 15. 5. 1

(ウ) 2003. 5. 1

(エ) 03. 5. 1

(オ) 150501

(カ) 030501

(6) 保存方法

製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。

2 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。

表示禁止事項

次に掲げる事項は、これを表示していないこと。

(1) 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語

(2) その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示

2 使用する原材料のトマト（濃縮トマトを使用して製造する場合は濃縮トマト）のリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して7 mg %以上（濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分 4.5 %に換算して7 mg %以上）のものであることとする。

（トマトケチャップの規格）

第6条 トマトケチャップの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
		特 級	標 準
性 状		1 香味及び色沢が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、粘ちよう性が適度であること。 3 きよう雑物がほとんどないこと。	第3条第1項の規格の性状と同じ。
可溶性固形分		30 %以上であること。	25 %以上であること。
トマト以外の野菜類の含有率		1 %以上5 %未満であること。	同左
原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 濃縮トマト 2 たまねぎ 3 にんにく 4 食塩 5 香辛料 6 食酢（醸造酢に限る。） 7 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、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及び水あめ	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 濃縮トマト 2 たまねぎ 3 にんにく 4 食塩 5 香辛料 6 食酢 7 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、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及び水あめ
	食品添加物	香辛料抽出物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 酸味料 クエン酸及びDL-リンゴ酸 2 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム及

		び5' - リボヌクレオチド二ナトリウム 3 酸化防止剤 L-アスコルビン酸 4 糊料 タマリンドシードガム及びペクチン（それぞれ業務用の製品に使用する場合に限る。） 5 香辛料抽出物
異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	同左
内 容 量	第3条第1項の規格の容量と同じ。	同左
容器の状態	前条第1項の規格の容器の状態と同じ。	同左

2 使用する原材料の濃縮トマトのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光度法により測定して、無塩可溶性固形分 4.5 % に換算して 7 mg % 以上のものであることとする。

（トマトソースの規格）

第7条 トマトソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 トマトの果肉及び野菜類の細片を含まないものにあつては、全体に粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、粘ちよう性が適度であること。 3 トマトの果肉及び野菜類の細片を含むものにあつては、トマトの果肉の組織及びトマト以外の野菜類が柔らかく、その分布が均一であり、かつ、粘ちよう性が適度であること。 4 きよう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分	9 % 以上 25 % 未満であること。
トマト以外の野菜類の含有率	25 % 未満であること。
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 濃縮トマト 2 トマト 3 たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類 4 食塩 5 香辛料 6 食酢 7 砂糖類

		砂糖、ぶどう糖、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及び水あめ 8 食用植物油脂 9 果実酒
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸及びD L - リンゴ酸 2 調味料 L - グルタミン酸ナトリウム、5' - リボヌクレオチド二ナトリウム、5' - イノシン酸二ナトリウム及びコハク酸二ナトリウム 3 糊料 キサントガム及びタマリンドシードガム 4 香辛料抽出物
異物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量		第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器の状態		第5条第1項の規格の容器の状態と同じ。

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(チリソースの規格)

第8条 チリソースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準
性状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 トマトの果肉の組織及びトマト以外の野菜類が柔らかく、かつ、トマトを刻んだもの又は粗く砕いたものの大きさ及びトマトの種子の分布が均一であること。 3 きよう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分	30%以上であること。
トマト以外の野菜類の含有率	5%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 トマト 2 たまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類 3 食塩 4 香辛料 5 食酢 6 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、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

		合高果糖液糖及び水あめ
	食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 香辛料抽出物
異	物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内	容	第3条第1項の規格の容量と同じ。
容	器の	第5条第1項の規格の容器の状態と同じ。

2 使用する原材料のトマトのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光度法により測定して7 mg %以上のものであることとする。

(固形トマトの規格)

第9条 固形トマトの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
性	状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 肉質の状態が適度であり、かつ、形及びそろいが良好であること。 3 きよう雑物がほとんどないこと。	
形	状	全形、2つ割り又は4つ割りのものであること。	
ト	マト	10%未満であること。	以外の野菜類の含有率
果	皮	十分に除去してあること。	
充	て	トマトジュースづけ、トマトピューレーづけ又はトマトペーストづけにあつては、水を加えていないこと。	ん液
原	食	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 トマト 2 トマトジュース（濃縮トマトを希釈して製造したものを除く。） トマトピューレー及びトマトペースト 3 セルリー、ピーマン、たまねぎその他の野菜類 4 食塩 5 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、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及び砂糖混合高果糖液糖 6 香辛料	材
	品	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。	

加物	<ol style="list-style-type: none"> 1 酸味料 クエン酸及びDL-リンゴ酸 2 製造用剤 塩化カルシウム及び乳酸カルシウム 3 香辛料抽出物
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	<ol style="list-style-type: none"> 1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表に適合していること。ただし、充てん液を加えていないもの（以下「ドライパック」という。）にあつては、内容物が十分に詰められていること。
容器の状態	<ol style="list-style-type: none"> 1 密封が完全で、適度な真空度を保持しており、外観が良好であること。 2 かん詰のものにあつては、内面塗料かんであること。

- 2 使用する原材料のトマト、トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペーストのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して、トマト及びトマトジュースにあつては7 mg %以上、トマトピューレー及びトマトペーストにあつては無塩可溶性固形分4.5 %に換算して7 mg %以上のものであることとする。

（測定方法）

第10条 第3条第1項、第4条第1項及び第5条第1項の規格における無塩可溶性固形分、第6条第1項、第7条第1項及び第8条第1項の規格における可溶性固形分、前条第1項の規格における固形量並びに別表の水重量及び水容積の測定方法は、次のとおりとする。

事項	測定方法
無塩可溶性固形分	<ol style="list-style-type: none"> 1 食塩分 トマトジュース及びトマトミックスジュースにあつては試料 10ml を、トマトピューレー及びトマトペーストにあつては試料 2 g から 5 g までを量り取り、水を加えて100mlとした後、ろ過し、そのろ液 10 ml を取り、中和した後、2 %クロム酸カリウム液を指示薬とし 0.02mol/L 硝酸銀液で滴定し、食塩の重量を求め、その試料全量に対する百分比を食塩分とする。 2 無塩可溶性固形分 可溶性固形分から食塩分を差し引いて得た値を無塩可溶性固形分とする。
可溶性固形分	20℃において、糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表わす。
固形量	<ol style="list-style-type: none"> 1 かん詰の場合 かん詰を切り開き、2分間かん詰を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量からかんの重量を差し引いた重量とする。 2 びん詰の場合 ふたを開き、2分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から容器の重量を差し引いた重量とする。

水重量及び水容積	<p>1 かん詰の場合</p> <p>(1) 損傷していないかん詰のふたを、二重巻締部の高さを変えないように切り取った後、かんを洗じようし、乾燥して重量 (A) を測定する。</p> <p>(2) かの最上面から垂直に 4.76mm まで 20℃の水を入れ、全体の重量 (B) を測定する。</p> <p>(3) $B - A = \text{水重量 (g)}$</p> <p>(4) $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$</p> <p>2 びん詰の場合</p> <p>(1) びんを洗じようし、乾燥して重量 (A) を測定する。</p> <p>(2) びんの入味線まで 20℃の水を入れ、全体の重量 (B) を測定する。</p> <p>(3) $B - A = \text{水重量 (g)}$</p> <p>(4) $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$</p>
----------	---

別表 (第9条関係)

区 分	同 形 量 (g)	内 容 総 量 (g)
1号かん	1, 580	2, 930
2号かん	440	800
4号かん	230	425
5号かん	160	290
その他のかん型のもの及びびん詰のもの	水重量に対する固形物の重量の百分比が 50%以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 500 g 以上のものにあつては 10 の整数倍、水重量が 500 g 未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が 90%以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 500 g 以上のものにあつては 10 の整数倍、水重量が 500 g 未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。

(注) 上の表に掲げてあるかん型とは、次の表に掲げる標準寸法のものをいう。

か ん 型	内 容 (mm)	高 さ (mm)
1号かん	153.5	176.8
2号かん	99.1	120.9
4号かん	74.1	113.0
5号かん	74.1	81.3

別記様式 (第5条関係)

名称 無塩可溶性固形分 原材料名

内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者

備考

- 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
- 2 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8305 (1962) (以下「JIS Z 8305」という。)に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね 150cm² 以下のものにあつては、JIS Z 8305 に規定する 6 ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。
- 3 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 4 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 5 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。
- 6 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 7 輸入品にあつては、6 にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
- 8 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 9 この様式は、縦書きとすることができる。