

ドレッシングの日本農林規格

全部改正	昭和50年10月4日農林省告示第955号
改正	昭和51年6月25日農林省告示第609号
改正	昭和54年6月13日農林水産省告示第808号
改正	昭和55年2月25日農林水産省告示第208号
改正	昭和63年12月9日農林水産省告示第1973号
改正	平成2年9月29日農林水産省告示第1225号
改正	平成3年1月14日農林水産省告示第37号
改正	平成6年3月1日農林水産省告示第435号
改正	平成6年12月26日農林水産省告示第1741号
改正	平成8年4月4日農林水産省告示第424号
改正	平成9年2月17日農林水産省告示第248号
改正	平成9年9月3日農林水産省告示第1381号
改正	平成15年9月10日農林水産省告示第1401号
改正	平成20年8月29日農林水産省告示第1362号
改正	平成20年10月16日農林水産省告示第1503号
最終改正	平成26年2月12日農林水産省告示第208号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、ドレッシングに適用する。

(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
ドレッシング	次に掲げるものをいう。 1 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果汁（以下この条において「必須原材料」という。）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つて、主としてサラダに使用するもの 2 1にピクルスの細片等を加えたもの
半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が30Pa・s以上のものをいう。
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つて、粘度が30Pa・s未満のものをいう。
分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。
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を使用していないものであつて、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が65%以上のものをいう。

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を使用していないものであって、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が10%以上50%未満のものをいう。
--------------------	--

（マヨネーズの規格）

第3条 マヨネーズの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	<ol style="list-style-type: none"> 1 鮮明な色沢を有すること。 2 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。 3 異味異臭がないこと。
水 分	30%以下であること。
油 脂 含 有 率	65%以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料 <ol style="list-style-type: none"> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食用植物油脂 2 醸造酢及びかんきつ類の果汁 3 卵黄及び卵白 4 たん白加水分解物 5 食塩 6 砂糖類 7 蜂蜜 8 香辛料
	食 品 添 加 物 <ol style="list-style-type: none"> 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。 <ol style="list-style-type: none"> (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
内 容 量	表示重量に適合していること。

(サラダクリーミードレッシングの規格)

第4条 サラダクリーミードレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	前条の規格の性状と同じ。
水 分	85%以下であること。
油 脂 含 有 率	10%以上50%未満であること。
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 食用植物油脂 2 醸造酢及びかんきつ類の果汁 3 卵黄及び卵白 4 たん白加水分解物 5 食塩 6 砂糖類 7 蜂蜜 8 でん粉 9 香辛料
	食 品 添 加 物
内 容 量	前条の規格の内容量と同じ。

(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規格)

第5条 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。
水 分	85%以下であること。
油 脂 含 有 率	10%以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料 油脂及び食酢にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 油脂 食用植物油脂 2 食酢 醸造酢
	食 品 添 加 物
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。

(乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格)

第6条 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
性 状		1 鮮明な色沢を有すること。 2 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。 3 異味異臭がないこと。
水 分		85%以下であること。
油 脂 含 有 率		10%以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料 食品添加物	} 前条の規格の原材料と同じ。
内 容 量		

(測定方法)

第7条 前4条の規格における水分及び油脂含有率の測定方法は次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	<p>1 試料の調製</p> <p>(1) 固形物を含まないドレッシング</p> <p>ア 半固体状ドレッシング及び乳化液状ドレッシング 容器にできるだけ全量に移し、混合したものを調製試料とする。 ただし、乳化液状ドレッシングにあつては、ブレンダーを使用して混合する。</p> <p>イ 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3の(2)により補正するため、製品の内容重量及び添加したポリソルベート80の重量を正確に測定する。</p> <p>(2) 固形物を含むドレッシング (1)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。</p> <p>2 測定</p> <p>(1) あらかじめ105℃に設定した定温乾燥器（105℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもの。以下「乾燥器」という。）にけいそう土（炭酸ナトリウムを添加して焼成してあるもの）約5g及びガラ</p>

	<p>ス棒を入れたガラス製容器（100ml容ガラスビーカー、直径60mm高さ70mmの筒型はかり瓶又はこれと同等のもの。以下「乾燥容器」という。）を入れ、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、1時間乾燥する。乾燥容器をデシケーター（日本工業規格R 3503（2007）（以下「JIS R 3503」という。）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。以下この項において同じ。）に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求め、乾燥容器の重量とする。</p> <p>(2) 試料約3gを(1)により恒量を求めた乾燥容器に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定し、ガラス棒でけいそう土と混和する。</p> <p>(3) (2)により調製したものをあらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、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。</p> <p>(4) (3)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、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。</p> <p>3 計算</p> <p>(1) 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 水分 (%) = $\{W_1 - (W_2 - W_0)\} / W_1 \times 100$ W_0 : 乾燥容器の重量 (g) W_1 : 乾燥前の試験試料の重量 (g) W_2 : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)</p> <p>(2) 分離液状ドレッシングの場合 水分 (%) = $M \times (W_3 + W_4) / W_3$ M : (1)で算出された水分 (%) W_3 : 調製に用いた試料の重量 (g) W_4 : 調製に用いたポリソルベート80の重量 (g)</p>
<p>油 脂 含 有 率</p>	<p>1 試料の調製 水分の測定と同様に試料の調製を行う。</p> <p>2 測定</p> <p>(1) 脱脂綿を入れた円筒ろ紙に試料約3gを正確に量りとり、ガラス棒で試料と脱脂綿を良くなじませた後、ガラス棒を入れたまま、あらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、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、2時間乾燥し、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。以下この項において同じ。）に移し替え、室温になるまで放冷する。</p> <p>(2) あらかじめ105℃に設定した乾燥器に抽出用フラスコを入れ、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、1時間乾燥し、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。</p> <p>(3) (2)で恒量を求めた抽出用フラスコを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）に装着し、抽出管に(1)の円筒ろ紙を入れ、約55℃に加温した恒温水槽に浸し、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。</p> <p>(4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。そのフラスコをあらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、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、1時間乾燥し、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後ひょう量する。</p>

3 計算

次式により油脂含有率を計算する。ただし、分離液状ドレッシングの場合は、水分の項の3の(2)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。

$$\text{油脂含有率 (\%)} = \frac{\text{抽出後の抽出用フラスコの重量 (g)} - \text{抽出前の抽出用フラスコの重量 (g)}}{\text{試料の重量 (g)}} \times 100$$

注：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。

最終改正の改正文・附則（平成26年2月12日農林水産省告示第208号）抄
平成26年3月14日から施行する。

附 則

- 1 この告示の施行の際現にこの告示による改正前のドレッシングの日本農林規格により格付の表示が付されたドレッシングについては、なお従前の例による。
- 2 この告示による改正後の第3条の表食品添加物の項の規定の適用については、同項の規定にかかわらず、平成27年9月13日までの間は、なお従前の例によることができる。