

新（平成26年11月7日農林水産省告示第1564号）			旧		
<p>（定義）</p> <p>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>（定義）</p> <p>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>		
用語	定義		用語	定義	
ウスターソース類	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 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 2 (略)		ウスターソース類	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 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、糖みつ及び糖類をいう。以下同じ。）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 1にてん粉、調味料等を加えて調製したもの	
(略)	(略)		(略)	(略)	
<p>（ウスターソースの規格）</p> <p>第3条 ウスターソースの規格は、次のとおりとする。</p>			<p>（ウスターソースの規格）</p> <p>第3条 ウスターソースの規格は、次のとおりとする。</p>		
区分	基準		区分	基準	
(略)	特	級	標	準	
(略)	(略)		(略)	(略)	
食塩分	11%以下であること。		食塩分	11%以下であること。	
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・2 (略) 3 <u>蜂蜜</u> 4～9 (略)	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・2 (略) 3 <u>はちみつ</u> 4～9 (略)	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略) 3 <u>はちみつ</u> 4～9 (略)
	食品添加物	1 <u>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。</u> 2 <u>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> 3 <u>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</u>	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 <u>甘味料</u> <u>カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、酵素分解カンゾウ及びステビア抽出物</u> 2 <u>着色料</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>甘味料（特級の基準と同じ。）</u> 2 <u>着色料（特級の基準と同じ。）</u> 3 <u>増粘剤（特級の基準と同じ。）</u> 4 <u>酸味料</u> <u>アジピン酸、クエン酸、コハク酸、酢酸ナトリウム、DL-酒石</u>

場合にあつては、この限りでない。

- (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 (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
(略)	(略)	(略)

カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、トウガラシ色素、ニンジンカロテン及びパーム油カロテンのうち3種以下

3 増粘剤

アセチル化アジピン酸架橋デンブ、アセチル化リン酸架橋デンブ、オクテニルコハク酸デンブ、ナトリウム、キサントガム、グァーガム、酸化デンブ、タマリンドシードガム、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンブ及びリン酸架橋デンブ

4 調味料

L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、フマル酸一ナトリウム、5'-リボヌクレオチドカルシウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち7種以下

5 香料

6 香辛料抽出物

酸、L-酒石酸、乳酸、氷酢酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下

5 調味料 (特級の基準と同じ。)

6 乳化剤

グリセリン脂肪酸エステル及びショ糖脂肪酸エステル

7 香料

8 香辛料抽出物

異 物 混入していないこと。

内 容 量 (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
(略)	(略)	(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	(略)	(略)
食 品 添 加 物	前条の規格の食品添加物と同じ。	
内 容 量	(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。	同左
原 材 料	(略)	(略)
食 品 添 加 物	前条の規格の食品添加物の特級の基準と同じ。	前条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。
異 物	混入していないこと。	
内 容 量	(略)	

(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。

事 項	測 定 方 法
無塩可溶性固形分	<p>1 (略)</p> <p>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。</p> <p>(1) 測定の手順</p> <p>ア (略)</p> <p>イ モール法</p> <p>50ml容全量フラスコに試料2gを1mgの桁まで量りとり、水を加えて定容とした後、ろ紙（日本工業規格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1ml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越える色を呈したときは、その滴定値は0mlとする。</p> <p>(2) 計算</p> <p>ア (略)</p> <p>イ モール法 (略)</p> <p>T：試料溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積（ml） B～W (略)</p> <p>注1：試験に用いる水は、日本工業規格K 0557（1998）に規定するA2又</p>

(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。

事 項	測 定 方 法
無塩可溶性固形分	<p>1 (略)</p> <p>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。</p> <p>(1) 測定の手順</p> <p>ア (略)</p> <p>イ モール法</p> <p>50ml容全量フラスコに試料2gを1mgの桁まで量りとり、水を加えて定容とした後、定性分析用ろ紙を用いてろ過する。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する。指示薬として2%クロム酸カリウム溶液を1ml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越える色を呈したときは、その滴定値は0mlとする。</p> <p>(2) 計算</p> <p>ア (略)</p> <p>イ モール法 (略)</p> <p>T：試験溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積（ml） B～W (略)</p> <p>注1：試験に用いる水は、イオン交換法によつて精製したもの又は逆浸透</p>

	<p>は同等以上のものとする。</p> <p>注2：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。</p> <p>注3：試験に用いる<u>ガラス製体積計</u>は、<u>日本工業規格R 3505 (1994)</u>に規定するクラスA又は同等以上のものとする。</p> <p>注4・5 (略)</p> <p>3 (略)</p>
(略)	(略)

	<p><u>法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によつて精製したもので、日本工業規格K8008 (1992) に規定するA 2以上の品質を有するものとする。</u></p> <p>注2：試験に用いる試薬及び試液は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。<u>試験に用いるろ紙は日本工業規格P 3801 (1995) に規定する定性分析用2種に該当するものとする。</u></p> <p>注3：試験に用いる<u>全量ピペット、全量フラスコ及びビュレット</u>は、<u>日本工業規格R 3505 (1994)</u>に規定するクラスA又は同等以上のものとする。</p> <p>注4・5 (略)</p> <p>3 (略)</p>
(略)	(略)

(参考)

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（コーデックス委員会）が定めた「食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）」
 （日本語版 抜粋）

3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えることなく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の (a) から (d) に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。

- a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、(b) 項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。
- b) 特別な食事上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。
- c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺く

ために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。

- d) 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

3.3 適正製造規範（GMP）

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的效果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。