

# JAS 1348

日本農林規格  
JAPANESE AGRICULTURAL  
STANDARD

---

りんごストレートピュアジュース

Pure apple juice not from concentrate

2007年 10月 30日 制定

2023年 5月 25日 改正

---

農林水産省

## 目 次

ページ

1	適用範囲	1
2	引用規格	1
3	用語及び定義	1
4	品質	1
5	特色の内容の表示方法	2
6	原料りんごについての特色の内容及び表示方法	2
7	試験方法	2
7.1	一般	2
7.2	糖用屈折計示度	2
7.3	酸度	2

## まえがき

この規格は、日本農林規格等に関する法律第5条において準用する同法第4条第1項の規定に基づき、一般社団法人日本果汁協会から、日本農林規格原案を添えて日本農林規格を改正すべきとの申出があり、日本農林規格調査会の審議を経て、農林水産大臣が改正した日本農林規格である。これによって、りんごストレートピュアジュースの日本農林規格（令和元年6月27日農林水産省告示第475号）は改正され、この規格に置き換えられた。

この規格の一部が、特許権、出願公開後の特許出願又は実用新案権に抵触する可能性があることに注意を喚起する。農林水産大臣及び日本農林規格調査会は、このような特許権、出願公開後の特許出願及び実用新案権に関わる確認について、責任はもたない。



## りんごストレートピュアジュース

## Pure apple juice not from concentrate

## 1 適用範囲

この規格は、りんごストレートピュアジュースの品質について規定する。

## 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。この引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。

JIS K 0557 用水・排水の試験に用いる水

## 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

## りんごストレートピュアジュース

りんごを破碎して搾汁又は裏ごしをし、皮、種子等を除去したものであって、酸化防止剤を使用していないもの

## 4 品質

りんごストレートピュアジュースの品質は、表1の品質基準に適合していなければならない。

表1—りんごストレートピュアジュースの品質基準

区分	基準
品位	次による。 a) 良好な固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 b) 色沢が良好であること。 c) きょう雑物がないこと。
糖用屈折計示度	7.2によって試験したとき、12°Bx以上。
酸度	7.3によって試験したとき、0.25%以上。
内容量	表示量に適合していること。
原材料	りんごの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。
添加物	使用していないこと。

## 5 特色の内容の表示方法

特色の内容の表示方法については、格付の表示に近接して、“ストレートピュアジュース”及び“糖度〇〇°Bx 以上、酸度△△%以上”と記載しなければならない。〇〇には糖用屈折計示度、△△には酸度を記載しなければならない。

## 6 原料りんごについての特色の内容及び表示方法

特定の出産地のりんごを原料に使用することを特色の内容として表示する場合にあつては、格付の表示に近接して“〇〇産りんご使用”と記載しなければならない。〇〇には、国産にあつては都道府県その他一般に知られている地名を、外国産にあつては当該国名を記載しなければならない。

**注記** その他の表示方法については、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定に従わなければならないとされている。

## 7 試験方法

### 7.1 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) 自動滴定装置 滴定の終点の判定を自動で行うもの。

### 7.2 糖用屈折計示度

糖用屈折計示度は、20 °Cにおける糖用屈折計の示度とする。

### 7.3 酸度

#### 7.3.1 試料の調製

200mL 程度の容器に試料 10g を正確にはかりとり、水約 100mL を加えて混合し、試料溶液とする。

#### 7.3.2 水素イオン指数（pH）計の校正

約 pH7 及び約 pH9 の pH 標準溶液を用いて校正を行う。

#### 7.3.3 滴定

滴定は、次のいずれかによる。

- a) **手動滴定** pH 計の電極を試料溶液中に挿入し、振り混ぜながら 0.05 mol/L 水酸化ナトリウム標準溶液で滴定する。終点は pH8.1±0.2 とし、その範囲内の pH が 30 秒以上持続することを確認する。試料 10 g の代わりに水 10 g を用いて同様に空試験を行う。
- b) **自動滴定** 自動滴定装置の操作方法に従い、pH8.1 が終点となるように設定する。電極を試料溶液中に挿入し、振り混ぜながら 0.05mol/L 水酸化ナトリウム標準溶液で滴定する。試料 10g の代わりに水 10g を用いて同様に空試験を行う。

### 7.3.4 計算

酸度は、リンゴ酸換算値とし、次の式によって求める。

$$A = 0.00335 \times (T - B) \times \frac{F}{W} \times 100$$

- ここで、
- $A$  : 酸度 (%)
  - $T$  : 本試験における 0.05 mol/L 水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (mL)
  - $B$  : 空試験における 0.05 mol/L 水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (mL)
  - $F$  : 0.05 mol/L 水酸化ナトリウム溶液のファクター
  - $W$  : 試料質量 (g)
- 0.00335 : 0.05 mol/L 水酸化ナトリウム溶液 1 mL に相当するリンゴ酸の質量 (g)

#### 制定等の履歴

制 定 平成19年10月30日農林水産省告示第1348号  
確 認 平成24年 7月17日農林水産省告示第1682号  
改 正 平成28年 2月24日農林水産省告示第 489号  
改 正 平成29年10月20日農林水産省告示第1577号  
改 正 令和元年 6月27日農林水産省告示第 475号  
最終改正 令和 5年 5月25日農林水産省告示第 607号

#### 制定文、改正文、附則等（抄）

- 令和 5年 5月 25 日農林水産省告示第 607 号  
令和 5年 6月 24 日から施行する。