

ドレッシング

Dressings

1 適用範囲

この規格は、ドレッシングの品質について規定する。

2 引用規格

次に掲げる規格は、この規格に引用されることによって、この規格の規定の一部を構成する。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 R 3503 化学分析用ガラス器具

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

必須原材料

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。

3.2

ドレッシング

次のいずれかのもの。

a) **必須原材料** (3.1) 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って、主としてサラダに使用するもの。

b) a)にピクルスの細片等を加えたもの。

3.3

半固体状ドレッシング

ドレッシング (3.2) のうち、粘度が 30 Pa·s 以上のもの。

3.4

乳化液状ドレッシング

ドレッシング (3.2) のうち、乳化液状のものであって、粘度が 30 Pa·s 未満のもの。

3.5

分離液状ドレッシング

ドレッシング (3.2) のうち、分離液状のもの。

3.6

マヨネーズ

半固体状ドレッシング (3.3) のうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、**必須原材料 (3.1)**、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及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が 65 % 以上のもの。

3.7

サラダクリーミードレッシング

半固体状ドレッシング (3.3) 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 (3.1)**、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及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物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。

4 品質

4.1 マヨネーズ

4.1.1 性状

性状は、次による。

- a) 鮮明な色沢を有していなければならない。
- b) 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有していなければならない。
- c) 異味異臭があってはならない。

4.1.2 水分

水分は、**5.2** によって試験したとき、30 % 以下とする。

4.1.3 油脂含有率

油脂含有率は、**5.3** によって試験したとき、65 % 以上とする。

4.1.4 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) 食用植物油脂
- b) 醸造酢及びかんきつ類の果汁
- c) 卵黄及び卵白
- d) たん白加水分解物
- e) 食塩
- f) 砂糖類
- g) 蜂蜜
- h) 香辛料

4.1.5 添加物

添加物は、次による。

- a) **CODEX STAN 192 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なければならない。
- 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なければならない。
- 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り伝達されるものでなければならない。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。
 - 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。

4.1.6 内容量

内容量は，表示重量に適合していなければならない。

4.2 サラダクリーミードレッシング

4.2.1 性状

性状は，4.1.1による。

4.2.2 水分

水分は，5.2によって試験したとき，85%以下とする。

4.2.3 油脂含有率

油脂含有率は，5.3によって試験したとき，10%以上50%未満とする。

4.2.4 原材料

原材料は，次のもののみを使用することができる。

- a) 食用植物油脂
- b) 醸造酢及びかんきつ類の果汁
- c) 卵黄及び卵白
- d) たん白加水分解物
- e) 食塩
- f) 砂糖類
- g) 蜂蜜
- h) でん粉
- i) 香辛料

4.2.5 添加物

添加物は，4.1.5による。

4.2.6 内容量

内容量は，4.1.6による。

4.3 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

4.3.1 性状

性状は，4.1.1による。

4.3.2 水分

水分は，5.2によって試験したとき，85%以下とする。

4.3.3 油脂含有率

油脂含有率は，5.3によって試験したとき，10%以上とする。

4.3.4 原材料

原材料は，油脂にあつては食用植物油脂以外のもの，食酢にあつては醸造酢以外のものを使用してはならない。

4.3.5 添加物

添加物は，4.1.5による。

4.3.6 内容量

内容量は、**4.1.6**による。

4.4 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシング

4.4.1 性状

性状は、次による。

- a) 鮮明な色沢を有していなければならない。
- b) 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なければならない。
- c) 異味異臭があつてはならない。

4.4.2 水分

水分は、**5.2**によって試験したとき、85%以下とする。

4.4.3 油脂含有率

油脂含有率は、**5.3**によって試験したとき、10%以上とする。

4.4.4 原材料

原材料は、**4.3.4**による。

4.4.5 添加物

添加物は、**4.1.5**による。

4.4.6 内容量

内容量は、表示量に適合していなければならない。

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) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの (**5.3**に限る。)
- b) 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。
- c) 定温乾燥器 105℃に設定した場合の温度調節精度が ± 2 ℃のもの。
- d) 乾燥容器 100 mL容ガラスビーカー、直径60 mm高さ70 mmの筒型はかり瓶又はこれと同等のガラス製容器。
- e) 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。
- f) 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。

5.2 水分

5.2.1 試料の調製

試料の調製は、次による。

a) 固形物を含まないドレッシング

- 1) 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を移し、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。
- 2) 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エート (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を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 **5.2.3 b)**により補正するため、製品の内容質量及び添加したポリソルベート 80の質量を正確に測定する。

- b) 固形物を含むドレッシング a)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。

5.2.2 測定

水分の測定は、次による。

- a) あらかじめ 105 °Cに設定した定温乾燥器にけいそう土約 5 g 及びガラス棒を入れた乾燥容器を入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105 °C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に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに質量を 0.1 mg の桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求め、乾燥容器の質量とする。
- b) 試料約 3 g を a)により恒量を求めた乾燥容器にはかりとり、質量を 0.1 mg の桁まで測定し、ガラス棒でけいそう土と混和する。
- c) b)により調製したものをあらかじめ 105 °Cに設定した定温乾燥器に入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105 °Cであることを確認した後、3 時間乾燥する。
- d) c)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、直ちに質量を 0.1 mg の桁まで測定する。

5.2.3 計算

水分は、次の式によって求める。

- a) 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

$$\text{水分(\%)} = \frac{W_1 - (W_2 - W_0)}{W_1} \times 100$$

ここに、
 W_0 : 乾燥容器の質量 (g)
 W_1 : 乾燥前の試験試料の質量 (g)
 W_2 : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の質量 (g)

- b) 分離液状ドレッシングの場合

$$\text{水分(\%)} = M \times \frac{W_3 + W_4}{W_3}$$

ここに、
 M : a)で算出された水分 (%)
 W_3 : 調製に用いた試料の質量 (g)
 W_4 : 調製に用いたポリソルベート 80 の質量 (g)

5.3 油脂含有率

5.3.1 試料の調製

試料の調製は、5.2.1 による。

5.3.2 測定

油脂含有率の測定は、次による。

- a) 脱脂綿を入れた円筒ろ紙に試料約 3 g を正確にはかりとり、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 °Cに設定した定温乾燥器に入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105 °Cであることを確認した後、2 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する。
- b) あらかじめ 105 °Cに設定した定温乾燥器に抽出用フラスコを入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105 °C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。
- c) b)で恒量を求めた抽出用フラスコをソックスレー抽出器に装着し、抽出管に a)の円筒ろ紙を入れ、約

55 °Cに加熱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。

- d) 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 °Cに設定した定温乾燥器に入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105 °C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。

5.3.3 計算

油脂含有率は、次の式によって求める。ただし、分離液状ドレッシングの場合は、5.2.3 b)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。

$$\text{油脂含有率(\%)} = \frac{W_2 - W_0}{W_1} \times 100$$

- ここに、
 W_0 : 抽出前の抽出用フラスコの質量 (g)
 W_1 : 試料の質量 (g)
 W_2 : 抽出後の抽出用フラスコの質量 (g)

制定等の履歴

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
改正 平成26年2月12日農林水産省告示第208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30年3月29日農林水産省告示第683号
確認 平成31年2月15日農林水産省告示第358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 令和元年12月13日農林水産省告示第1625号

制定文、改正文、附則等（抄）

- 令和元年12月13日農林水産省告示第1625号
令和元年12月13日から施行する。