

JAS 1305

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL
STANDARD

農産物缶詰及び農産物瓶詰

Canned agricultural products and bottled agricultural products

2002 年 7 月 24 日 制定
2024 年 8 月 30 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	6
4.1	たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	6
4.2	たけのこ大型缶詰	7
4.3	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	10
4.4	スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	10
4.5	グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰	11
4.6	あずき缶詰又はあずき瓶詰	12
4.7	大豆缶詰又は大豆瓶詰	12
4.8	マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰	13
4.9	えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰	14
4.10	なめこ缶詰又はなめこ瓶詰	15
4.11	みかん缶詰又はみかん瓶詰	16
4.12	もも缶詰又はもも瓶詰	16
4.13	なし缶詰又はなし瓶詰	17
4.14	パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰	19
4.15	くり缶詰又はくり瓶詰	20
4.16	4.1 から 4.15 までのいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の 1 種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰	21
4.17	フルーツみつ豆を詰めたもの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰	22
4.18	フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰	23
5	表示（たけのこ大型缶詰に限る。）	24
5.1	表示事項	24
5.2	表示の方法	25
5.3	表示の方式等	25
5.4	表示の方式等	26
6	試験方法	26
6.1	一般	26
6.2	pH	27
6.3	固形量	27
6.4	粘ちゅう度	27
6.5	可溶性固形分	27
6.6	固形分	27

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、公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会から、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、農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（令和元年6月27日付け農林水産省告示第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。

農産物缶詰及び農産物瓶詰

Canned agricultural products and bottled agricultural products

1 適用範囲

この規格は、農産物缶詰及び農産物瓶詰（JAS 1419 の 3.13 に規定する固形トマトに該当しないものに限る。）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

JAS 1419 トマト加工品

JIS Z 8305 活字の基準寸法

JIS Z 8801-1 試験用ふるい—第1部：金属製網ふるい

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

農産物缶詰又は農産物瓶詰

農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充填液を加え、又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの

3.2

たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰

農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ［もうそうちく（*Phyllostachys pubescens* Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下同じ。］で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを内容積が9L未満の缶又は瓶に詰めたもの

3.3

たけのこ大型缶詰

農産物缶詰のうち、たけのこで、形状が全形等のものを内容積が9L以上の缶に詰めたもの

3.4

アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰

農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガス（*Asparagus officinalis* L.に属する品種の生鮮な又は凍結させたもの茎をいう。以下同じ。）で、形状がロングスパイク等のを詰めたもの

3.5

スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰

農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーン (*Zea mays* L.に属する品種の生鮮な若しくは凍結させた果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下同じ。) を詰めたもの

3.6

グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰

農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう [*Pisum sativum* L. (*macrocarpum* 亜種を除く。) の生鮮な若しくは凍結させた種実又はその完熟種実を乾燥したものを水で戻したものをいう。以下同じ。] を詰めたもの

3.7

あずき缶詰又はあずき瓶詰

農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、小豆 (*Phaseolus angularis* Wight に属するものをいう。以下同じ。) の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたもの

3.8

大豆缶詰又は大豆瓶詰

農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、大豆 (*Glycine max* Merr.に属するものをいう。以下同じ。) の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたもの

3.9

マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰

農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム [*Agaricus* (*Psalliota*) 属に属する *Agaricus bisporus* 等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下同じ。] で、石突部を除去したものを詰めたもの

3.10

えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰

農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ (*Flammulina velutipes* Sing の生鮮な子実体をいう。以下同じ。) で、石突部を除去したものを詰めたもの

3.11

なめこ缶詰又はなめこ瓶詰

農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ (*Pholiota nameko* S.ITO et IMAI の生鮮な子実体をいう。以下同じ。) で、石突部を除去したものを詰めたもの

3.12

みかん缶詰又はみかん瓶詰

次に掲げるもの

- a) 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかん (*Citrus reticulata* Blanco に属するかんきつ類の完熟した果実をいう。以下同じ。) の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの
- b) 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果皮を除去した全形のものを詰めたもの

3.13

もも缶詰又はもも瓶詰

次に掲げるもの

- a) 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、もも [*Prunus persica* L.に属する核果類 (ネクタリン種を除く。) の完熟した果実をいう。以下同じ。] の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの
- b) 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの果皮を除去した全形のものを詰めたもの

3.14

なし缶詰又はなし瓶詰

次に掲げるもの

- a) 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし (*Pyrus communis* L.又は*Pyrus sinensis* L.に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下同じ。) 及び和なし (*Pyrus serotina* Rehder に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下同じ。) の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの
- b) 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの果皮を除去し、又は除去しない全形のを詰めたもの

3.15

パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰

農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パインアップル (*Ananas comosus* に属する完熟した果実をいう。以下同じ。) の全形又は輪切り等の形状の果肉を詰めたもの

3.16

くり缶詰又はくり瓶詰

農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり (*Castanea crenata* Sieb et Zucc.又は*Castanea sativa* MILLER に属する完熟した果実をいう。以下同じ。) の外皮を除去したものを詰めたもの

3.17

混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰

農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、2種類以上の農産物を配合したものを詰めたもの

3.18

フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰

混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げるもの

- a) 3種類以上の果実に赤えんどう及びさいの目に切った寒天を配合したものを糖液とともに詰めたもの
- b) a)にあん、蜜等を添付したもの

3.19

全形

農産物 (アスパラガス、マッシュルーム及びなめこを除く。) の皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のもの。ただし、たけのこにあっては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長くないもの、パインアップルにあっては果皮及び果芯を除去した円筒状の果肉、びわにあっては果皮及び果核を除去したほぼ原形の果肉

3.20

つぼみ

なめこで、傘の周縁が軸部に対し巻き込んでおり、菌膜がほとんど目立たないもの

3.21

ホール

マッシュルームで、傘が開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定して傘の直径を超えない長さに切断したもの

3.22

ボタン

マッシュルームで、傘が開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定して5 mmを超えない長さに切断したもの

3.23**開き**

なめこで、傘の周縁が軸部に対し巻き込んでいないもの又はマッシュルームで、傘が開いているものであり、傘の直径が 40 mm 以下で茎の長さが菌膜底部から測定して傘の直径以下のもの

3.24**全果粒**

みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形がほぼ完全に保持されているもの

3.25**身割れ**

次に掲げるもの

- a) みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形の 1/2 以上を保持しているもの（みかんにあつては、直径 2mm のワイヤーで作った 12 mm 平方のふるい目に残るものであって、全果粒以外のものを含む。）
- b) パインアップルにあつては、輪切りを切断した果肉であって、大きさが均一でない弧状のもの

3.26**小片**

次に掲げるもの

- a) 果実（みかんを除く。）の小さな果肉片であって、形及び大きさが不ぞろいのもの
- b) みかんの果粒状の果肉であって、直径 2 mm のワイヤーで作った 8 mm 平方のふるい目に残り、かつ、全果粒及び身割れ以外のもの

3.27**ホールカーネル**

スイートコーンの原形又はほぼ原形の果粒

3.28**クリームスタイル**

スイートコーンの原形若しくはほぼ原形の果粒又は果粒片にスイートコーンのクリーム状成分及び水又はその他の充填液を加えて粘ちゅう性のあるクリーム状にしたもの

3.29**ロングスパーク**

頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが 15 cm 以上 18 cm 未満のもの

3.30**スパーク**

頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが 9.5 cm 以上 15 cm 未満のもの

3.31**チップ**

頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが 4 cm 以上 9.5 cm 未満のもの

3.32**2 つ割り**

次に掲げるもの

- a) たけのこの全形を縦に2つに切断したもの
- b) 果実の果皮及び果芯又は果核を除去したほぼ原形の果肉を2つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ1/2に切断した半円状の果肉）

3.33

4つ割り

次に掲げるもの

- a) ホール又はボタンをほぼ4等分したもの
- b) 果実の果皮及び果芯又は果核を除去したほぼ原形の果肉を4つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ1/4に切断した扇状の果肉）

3.34

不定形

全形を不規則に破碎したもの。ただし、マッシュルームにあっては、傘及び茎を不規則に切断したもの

3.35

薄切り

次に掲げるもの

- a) 果実以外のものにあっては、全形を厚さ2 mm以上8 mm以下に切断したもの（マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さ2 mm以上8 mm以下に軸に平行に切断したもの）
- b) 果実（パインアップルを除く。）にあっては、果皮及び果芯又は果核を除去したほぼ原形の果肉を6つ以上に薄く切断したもの

3.36

輪切り

パインアップルの全形又はりんごのほぼ原形の果肉を、果軸に対し直角に、均一な厚さに切断した環状の果肉

3.37

くさび形

パインアップルの輪切りをほぼ均一な大きさに切断したくさび状の果肉であって、厚さがおおむね8 mm以上13 mm以下のもの

3.38

縦割り

パインアップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心に切断した細長い形状の果肉であって、長さがおおむね65 mm以上のもの

3.39

角柱形

パインアップルの厚肉の輪切り（厚さが38 mm以下のものに限る。）を角柱状に切断したものであって、縦及び横の長さがおおむね12 mm以上のもの

3.40

立方形

果実の果肉をほぼ均一な大きさに切断した立方形状の果肉。ただし、パインアップルにあっては、一辺の長さがおおむね14 mm以下のもの

3.41

果肉

果実の果皮及び果芯又は果核を除去したもの。ただし、かんきつにあっては、果皮、果芯、筋、じょうのう膜及び種子を除去したもの

4 品質

4.1 たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰

たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰（全形、2つ割り及び薄切りに限る。）の品質は、表1の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表1—たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰の等級ごとの品質基準

区分			基準		
			特級	上級	標準
内容物の品位	全形及び2つ割り	香味	香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
		肉質	太く厚肉であり、かつ、適当な軟らかさを有していること。	同左	おおむね太く厚肉であり、かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。
		形態	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、かつ、切断の状態が良好なもの（2つ割りに限る。）であること。	同左	根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね良好なもの（2つ割りに限る。）であること。
		色沢	固有の色沢が優良であること。	固有の色沢が良好であること。	固有の色沢がおおむね良好であること。
	その他の事項	内容物のpH	次による。 a) 液が清澄で浮遊物及び沈殿物がなく、かつ、液が黄色又は黄褐色を帯びていること。 b) あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。 c) きょう雑物がほとんどないこと。	同左	次による。 a) 液がおおむね清澄で浮遊物及び沈殿物がほとんどなく、かつ、液が淡黄色又は淡黄褐色を帯びていること。 b) あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。 c) きょう雑物がほとんどないこと。
			6.2によって試験したとき、4.6以上であること。	6.2によって試験したとき、4.4以上であること。	6.2によって試験したとき、4.2以上であること。

表 1—たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰の等級ごとの品質基準（続き）

区分			基準		
			特級	上級	標準
内容物の品位	薄切り	香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。		
		肉質	おおむね適当な軟らかさを有していること。		
		形態	形及び厚さがおおむね整っていること。		
		色沢	固有の色沢が良好であること。		
		その他の事項	次による。 a) 水煮のものにあつては、液が混濁していないこと。 b) 浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 c) 損傷あるものの重量が固形量の 5%以下であり、かつ、あま皮が残っているものの重量が固形量の 10%を超えないこと。 d) きょう雑物がほとんどないこと。		
		内容物の pH（調味料を加えていないものに限る。）	6.2 によって試験したとき、4.2 以上であること。		
原材料			次のもの以外のものを使用していないこと。なお、 c)～e) にあつては、薄切りのものを使用する場合に限る。 a) たけのこ b) 食塩 c) 調味料 砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの d) 香辛料 e) クリームソース等の調味液		
添加物			次による。 a) CODEX STAN 192.3.2 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。 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あること。 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って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			表示重量に適合していること。		
容器の状態			次による。 a) 缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 b) 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及び蓋の品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。		

4.2 たけのこ大型缶詰

たけのこ大型缶詰〔全形、2つ割り、傷（たけのこの全形で、欠損しているものをいう。以下 4.2 及び箇条 5 におい

て同じ。), 先 (たけのこの全形を横に切断したもののうち, 先端部のものをいう。以下同じ。), 切 (たけのこの全形を切断したもので, 2 つ割り及び先以外のものをいう。以下同じ。) 及び筒 (たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので, 節間が著しく長いものをいう。以下同じ。) に限る。] の品質は, 表 2 の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表 2—たけのこ大型缶詰の等級ごとの品質基準

区分			基準		
			特級	上級	標準
内容物の品位	全形 (傷を除く。)	香味	香味が優良であり, かつ, 異味異臭がないこと。	香味が良好であり, かつ, 異味異臭がないこと。	香味がおおむね良好であり, かつ, 異味異臭がないこと。
		肉質	太く厚肉であり, かつ, 適当な軟らかさを有していること。	同左	おおむね太く厚肉であり, かつ, おおむね適当な軟らかさを有していること。
		形態	根元の切取りの状態が良好であり, その切取面に空洞の露出がなく, 形が整っており, かつ, 節間が短いものであること。	同左	根元の切取りの状態がおおむね良好であり, その切取面に空洞の露出がほとんどなく, 形がおおむね整っており, かつ, 節間がおおむね短いものであること。
		色沢	固有の色沢が優良であること。	固有の色沢が良好であること。	固有の色沢がおおむね良好であること。
		その他の事項	次による。 a) 液が清澄で浮遊物及び沈殿物がないこと。 b) あま皮の除去が良好であり, 損傷がなく, かつ, 最大のものの重量が最小のものの重量の 2 倍未満であること。 c) きょう雑物がほとんどないこと。	同左	次による。 a) 液がおおむね清澄で, 浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 b) あま皮の除去がおおむね良好であり, 損傷がほとんどなく, かつ, 最大のものの重量が最小のものの重量の 2.5 倍未満であること。 c) きょう雑物がほとんどないこと。
		内容物の pH	6.2 によって試験したとき, 4.3 以上であること。	6.2 によって試験したとき, 4.1 以上であること。	6.2 によって試験したとき, 3.9 以上であること。
	2 つ割り	香味	—	香味が良好であり, かつ, 異味異臭がないこと。	香味がおおむね良好であり, かつ, 異味異臭がないこと。
		肉質	—	太く厚肉であり, かつ, 適当な軟らかさを有していること。	おおむね太く厚肉であり, かつ, おおむね適当な軟らかさを有していること。
		形態	—	根元の切取りの状態が良好であり, その切取面に空洞の露出がなく, 形が整っており, 節間が短く, かつ, 切断の状態が良好なものであること。	根元の切取りの状態がおおむね良好であり, その切取面に空洞の露出がほとんどなく, 形がおおむね整っており, 節間がおおむね短く, かつ, 切断の状態がおおむね良好なものであること。
		色沢	—	固有の色沢が良好であること。	固有の色沢がおおむね良好であること。

表 2—たけのこ大型缶詰の等級ごとの品質基準（続き）

区分			基準		
			特級	上級	標準
内容物の品位	2つ割り	その他の事項	—	次による。 a) 液が清澄で浮遊物及び沈殿物がないこと。 b) あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。 c) きょう雑物がほとんどないこと。	次による。 a) 液がおおむね清澄で浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 b) あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。 c) きょう雑物がほとんどないこと。
		内容物の pH	—	6.2 によって試験したとき、4.1 以上であること。	6.2 によって試験したとき、3.9 以上であること。
	傷、先、切及び筒	香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。		
		肉質	次による。 a) 傷、先及び切の場合にあっては、おおむね太く厚肉であること。 b) おおむね適当な軟らかさを有していること。		
		形態	次による。 a) 傷の場合 次による。 1) 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、欠損部の整形の状態がおおむね良好であること。 2) 欠損部の長さが原形の高さの 1/3 未満であること。 b) 先及び切の場合 形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね良好であること。 c) 筒の場合 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、かつ、形がおおむね整っていること。		
		色沢	固有の色沢が良好であること。		
		その他の事項	次による。 a) 液が混濁していないこと。 b) あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。 c) きょう雑物がほとんどないこと。		
		内容物の pH	6.2 によって試験したとき、3.9 以上であること。		
	原材料		次のもの以外のものを使用していないこと。 a) たけのこ b) 食塩		
	添加物		表 1 の添加物の a) 及び b) の基準による。		
	内容量		表 1 の内容量の基準による。		
	缶の状態		密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。		

4.3 アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰

アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰（ロングスパーク、スパーク及びチップに限る。）の品質は、表 3 の品質基準に適合していなければならない。

表 3—アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
色沢	固有の色沢が良好であること。
肉質及び形態	次による。 a) 硬軟がおおむね適当であり、基部の硬い部分が全長の 1/3 以下であること。 b) 芽胞がほとんど開いていないこと。 c) 先折れのもの又は痩せているものの混入が目立たないこと。
その他の事項	次による。 a) 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 b) ロングスパークにあつては長さが 15 cm 未満又は 18 cm 以上のどん茎、スパークにあつては長さが 9.5 cm 未満又は 15 cm 以上のどん茎、チップにあつては長さが 4 cm 未満又は 9.5 cm 以上のどん茎の割合がそれぞれ固形量の 25 % 以下であること。 c) 皮（皮をむいたものに限る。）、くぼみ、奇形及び損傷あるものの割合が、それぞれ固形量の 10 % 以下であり、その合計が 15 % 以下であること。 d) 各個体の長さの 1/2 以上の部分が黄緑色、淡緑色、緑色又は青色に帯色したどん茎が混入していないこと。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) アスパラガス b) 食塩 c) 砂糖類
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。

4.4 スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰

スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰（ホールカーネル及びクリームスタイルに限る。）の品質は、表 4 の品質基準に適合していなければならない。

表 4—スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 3 の色沢の基準による。
粘ちゅう度（クリームスタイルに限る。）	6.4 によって試験したとき、おおむね適当であること。
肉質及び形態（ホールカーネルに限る。）	硬軟がおおむね適当で、粒の形及び大きさがおおむね整一であり、かつ、切り方がおおむね適当であること。
その他の事項	次による。 a) ホールカーネルにあつては、液がおおむね清澄であること。 b) 変色粒がほとんどないこと。 c) クリームスタイルにあつては、果皮の硬さがおおむね適当であること。 d) きょう雑物にあつては、次の基準を満たしていること。 1) ホールカーネルにあつては、固形量に対する穂軸片の割合が $1\text{ cm}^3/400\text{ g}$ 以下、固形量に対する皮片の割合が $7\text{ cm}^2/400\text{ g}$ 以下、固形量に対する雌穂（絹糸）の割合が $180\text{ mm}/28\text{ g}$ 以下であること。 2) クリームスタイルにあつては、内容量に対する穂軸片の割合が $1\text{ cm}^3/400\text{ g}$ 以下、内容量に対する皮片の割合が $7\text{ cm}^2/400\text{ g}$ 以下、内容量に対する雌穂（絹糸）の割合が $150\text{ mm}/28\text{ g}$ 以下であること。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) スイートコーン b) 砂糖類 c) でん粉（クリームスタイルに限る。） d) 食塩
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	次による。 a) 缶詰のものにあつては、内面塗装缶であつて、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 b) 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及び蓋の品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

4.5 グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰

グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰の品質は、表 5 の品質基準に適合していなければならない。

表 5—グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
色沢	色沢が良好であること。
肉質	硬軟がおおむね適当であること。
その他の事項	次による。 a) 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 b) 病虫害粒の混入がほとんどなく、腹割れ粒（皮が完全に剥離し種実が2つに割れている粒をいう。以下同じ。）の重量が固形量の10%以下であり、かつ、粒の大きさがおおむねそろっていること。 c) きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) えんどう b) 食塩
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。

4.6 あずき缶詰又はあずき瓶詰

あずき缶詰又はあずき瓶詰の品質は、表 6 の品質基準に適合していなければならない。

表 6—あずき缶詰又はあずき瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 3 の色沢の基準による。
性状	硬軟がおおむね適当であること。
その他の事項	次による。 a) 状態が良好であること。 b) きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分（糖液で煮込んだものに限る。）	6.5 によって試験したとき、45 %以上であること。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 小豆 b) 砂糖類 c) 食塩 d) 小麦粉 e) ゼラチン f) でん粉
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 4 の容器の状態の基準による。

4.7 大豆缶詰又は大豆瓶詰

大豆缶詰又は大豆瓶詰の品質は、表 7 の品質基準に適合していなければならない。

表 7—大豆缶詰又は大豆瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 5 の香味の基準による。
色沢	表 3 の色沢の基準による。
肉質	表 5 の肉質の基準による。
その他の事項	次による。 a) 水煮のものにあつては、液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 b) 病虫害粒の混入がほとんどなく、腹割れ粒の重量が固形量の 10%以下であり、かつ、粒の大きさがおおむねそろっていること。 c) きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 大豆 b) 調味料 食塩、砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの c) 香辛料 d) クリームソース等の調味液
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。

4.8 マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰

マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰（ホール、ボタン、薄切り及び不定形に限る。）の品質は、表 8 の品質基準に適合していなければならない。

表 8—マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 3 の色沢の基準による。
形態	次による。 a) 傘の開いているもの（傘が開いていて膜が切れているものをいう。以下同じ。）がほとんどないこと。 b) 傘の中開きのもの（傘がやや開きかかっている膜のみ見えるものをいう。）の個体数がホールにあつては全個体数の 50%以下、ボタンにあつては全個体数の 40%以下であること。 c) ホールにあつては茎の長さが茎の直径の 1/2 以下であり、ボタンにあつては傘の付け根から茎が除去されており、かつ、切口の状態がおおむね良好であり、薄切りにあつては茎の長さが茎の直径の 1/2 以下であるもの又は傘の付け根から茎を除去したものであつて、かつ、切口の状態がおおむね良好であること。
その他の事項	次による。 a) 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 b) 損傷、斑点、変色及び病虫害痕がほとんどないこと。 c) ホール及びボタンにあつては、奇形がほとんどないこと。 d) ホール及びボタンにあつては、粒の大きさがおおむねそろっていること。 e) ホール及びボタンにあつては、それぞれ規定された形状の茎の長さを超えるものが全個体数の 10%以下であること。 f) 薄切りにあつては、縦に薄切りしたときの両端の切り落とし部の混入がほとんどなく、最大のものと最小のものと長さの差が 15 mm 以下であり、かつ、厚さがおおむねそろっていること。 g) 不定形にあつては、傘の部分の重量が固形量の 30%以上であること。 h) きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) マッシュルーム b) 食塩
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。

4.9 えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰

えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の品質は、表 9 の品質基準に適合していなければならない。

表 9—えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 5 の色沢の基準による。
形態	次による。 a) 茎の長さ及び太さがおおむねそろっていること。 b) 傘の開いているものがほとんどないこと。
状態	固形物と液の分離がほとんどないこと。
固形分	6.6 によって試験したとき、70 %以上であること。
その他の事項	次による。 a) 石突部に近い部分のほぐしの状態がおおむね良好であること。 b) 損傷及び病虫害痕がほとんどないこと。 c) きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) えのきたけ b) 調味料 食塩、砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの c) 香辛料 d) クリームソース等の調味液
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。

4.10 なめこ缶詰又はなめこ瓶詰

なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の品質は、表 10 の品質基準に適合していなければならない。

表 10—なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 5 の色沢の基準による。
肉質	表 5 の肉質の基準による。
形態	次による。 a) 形がおおむね整っており、かつ、つぼみを詰めたものにあつては、開きのものがほとんど混入していないこと。 b) 茎の長さがおおむね適当で、そろっており、かつ、切口の状態が良好であること。
その他の事項	次による。 a) 液が混濁していないこと。 b) 浮遊物がほとんどないこと。 c) 損傷、変色及び病虫害痕がほとんどないこと。 d) きょう雑物がほとんどないこと。 e) 粒の大きさがおおむねそろっていること。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) なめこ b) 食塩
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。

4.11 みかん缶詰又はみかん瓶詰

みかん缶詰又はみかん瓶詰（全形、全果粒及び身割れに限る。）の品質は、表 11 の品質基準に適合していなければならない。

表 11—みかん缶詰又はみかん瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 5 の色沢の基準による。
肉質	表 5 の肉質の基準による。
形態	形がおおむね整っており、かつ、全果粒（大きさをそろえていない全果粒を除く。）にあっては、身割れ又は小片の重量が固形量の 7%以下、身割れにあっては小片の重量が固形量の 15%以下であること。
大きさのそろい（全形及び大きさをそろえた全果粒に限る。）	大きさがおおむねそろっており、かつ、特に不ぞろいな全果粒（全粒数の 5%までは除いてもよい。）以外の全果粒にあっては、最大のものの重量が最小のものの重量の 2 倍未満であること。
その他の事項	次による。 a) 液〔充填液に果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下同じ。）を使用していないものに限る。〕が混濁していないこと。 b) 病虫害痕がほとんどないこと。 c) きょう雑物がほとんどなく、かつ、全果粒及び身割れにあっては、じょうのう膜の破片及び筋がほとんどなく、かつ、固形量に対するじょうのう膜の破片の割合が $7\text{cm}^2/100\text{g}$ 以下、固形量に対する筋の割合が $5\text{cm}/100\text{g}$ 以下、かつ、固形量に対する種子の数が 2 個/100 g 未満であること。
可溶性固形分	充填液に砂糖類を加えたものにあっては、6.5 によって試験したとき、10 %以上であること。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) みかん b) 果実の搾汁 c) 砂糖類
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。

4.12 もも缶詰又はもも瓶詰

もも缶詰又はもも瓶詰（2 つ割り、4 つ割り、薄切り及び立方形に限る。）の品質は、表 12 の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表 12—もも缶詰又はもも瓶詰の等級ごとの品質基準

区分			基準	
			上級	標準
内容物の品位	2つ割り	香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	固有の香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
		肉質	肉質が緻密であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。	肉質がおおむね緻密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。
		形態	果肉の形が整っており、切断の状態が良好であり、厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好であり、おおむね厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。
		色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変及び紫変がないこと。	固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、褐変及び紫変がほとんどないこと。
		その他の事項	次による。 a) 果肉の大きさ及び厚さがほぼそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の1.5倍未満であること。 b) 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が清澄であること。 c) 病虫害痕及び肌荒れがないこと。 d) きょう雑物がほとんどないこと。	次による。 a) 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍未満であること。 b) 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）がおおむね清澄であること。 c) 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 d) きょう雑物がほとんどないこと。
	4つ割り、薄切り及び立方形	香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
		肉質	肉質がおおむね緻密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。	
		形態	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好で、おおむね厚肉であり、かつ、損傷が全個体数の30%以下であること。	
		色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変及び紫変がほとんどないこと。	
		その他の事項	次による。 a) 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。 b) 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が混濁していないこと。 c) 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 d) 充填液を加えたものにあつては固形量に対する果皮の割合が15cm ² /kg以下であり、充填液を加えていないものにあつては固形量に対する果皮の割合が30cm ² /kg以下であること。	
可溶性固形分		表11の可溶性固形分の基準による。		
原材料		次のもの以外のものを使用していないこと。 a) もも b) 果実の搾汁 c) 砂糖類		
添加物		表1の添加物の基準による。		
内容量		表1の内容量の基準による。		
容器の状態		表1の容器の状態の基準による。		

4.13 なし缶詰又はなし瓶詰

なし缶詰又はなし瓶詰（2つ割り、4つ割り、薄切り及び立方形に限る。）の品質は、表13の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表13—なし缶詰又はなし瓶詰の等級ごとの品質基準

区分			基準	
			上級	標準
内容物の品位	2つ割り	香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	固有の香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
		肉質	肉質が緻密であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。	肉質がおおむね緻密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。
		形態	果肉の形が整っており、切断の状態が良好であり、厚肉であり、かつ、損傷がないこと。	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好であり、おおむね厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。
		色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変がないこと。	固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、褐変がほとんどないこと。
		その他の事項	次による。 a) 果肉の大きさ及び厚さがほぼそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の1.5倍未満であること。 b) 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が清澄であること。 c) 病虫害痕及び肌荒れがないこと。 d) きょう雑物がほとんどないこと。	次による。 a) 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍未満であること。 b) 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）がおおむね清澄であること。 c) 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 d) きょう雑物がほとんどないこと。
	4つ割り、薄切り及び立方形	香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
		肉質	肉質がおおむね緻密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。	
		形態	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好で、おおむね厚肉であり、かつ、損傷が全個体数の30%以下であること。	
		色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変がほとんどないこと。	
		その他の事項	次による。 a) 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。 b) 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が混濁していないこと。 c) 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 d) 固形量に対する果皮の割合が10cm ² /kg以下、固形量に対する果芯の数が3個/kg以下、固形量に対する種子の数が8個/kg以下であること。	
可溶性固形分			表11の可溶性固形分の基準による。	
原材料			次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 洋なし及び和なし b) 果実の搾汁 c) 砂糖類	
添加物			表1の添加物の基準による。	
内容量			表1の内容量の基準による。	
容器の状態			表1の容器の状態の基準による。	

4.14 パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰

パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰（全形、2 つ割り、4 つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形、立方形、身割れ及び小片に限る。）の品質は、表 14 の品質基準に適合していなければならない。

表 14—パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 5 の香味の基準による。
色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、異常な色沢がないこと。
肉質	次による。 a) 硬軟がおおむね適当であり、かつ、多孔質のものがないこと。 b) 芯の除去がおおむね良好であり、かつ、芯の重量が固形物の重量の 7% 以下であること。
形態	次による。 a) 形の整い 次による。 1) 全形にあつては、形がおおむね整っていること。 2) 2 つ割り、4 つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形及び立方形にあつては、形がおおむね整っており、かつ、くさび形にあつては厚さが 8 mm 未満又は 13 mm を超える果肉、縦割りにあつては長さが 65 mm 未満の果肉、角柱形にあつては縦及び横の長さが 12 mm 以下の果肉又は厚さが 38 mm 以上の果肉、立方形にあつては一辺の長さが 14 mm を超える果肉がないこと。 b) 切取り 次による。 1) 全形にあつては、切取りが軽度であること。 2) 2 つ割り、4 つ割り及び輪切りにあつては、切取りがおおむね軽度であり、かつ、過度な果肉の数が表 15 の基準による。 3) 縦割りにあつては、切取りがおおむね軽度であり、かつ、過度な果肉の数が全果肉の数の 15% 以下であること。 c) 割れ 2 つ割り、4 つ割り、輪切り及び縦割りにあつては、割れた果肉がほとんどないこと。
大きさのそろい	2 つ割り、4 つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形及び立方形にあつては、大きさがおおむねそろっており、かつ、2 つ割り、4 つ割り、輪切り又は縦割りにあつては、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量のそれぞれ 1.75 倍、1.75 倍、1.4 倍又は 1.4 倍以下であること。
その他の事項	次による。 a) 全形の場合 1) 果肉に芽、病虫害痕、傷等（以下“欠点”という。）がほとんどなく、かつ、1 個の果肉に欠点が 4 か所未満であること。 2) 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。以下 4.14 において同じ。）が混濁していないこと。 3) 皮その他のきょう雑物がほとんどないこと。 b) 2 つ割り、4 つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形、立方形、身割れ及び小片の場合 1) 果肉に欠点がほとんどないこと。 2) 2 つ割り、4 つ割り、輪切り及び縦割りにあつては、欠点が目立つ果肉の数が表 16 の基準による。 3) くさび形、角柱形、立方形、身割れ及び小片にあつては、欠点がある果肉の数が全果肉の数の 12.5 % 以下であること。 4) 液が混濁していないこと。 5) 皮その他のきょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分	表 11 の可溶性固形分の基準による。

表 14ーパインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰の品質基準（続き）

区分	基準
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) パインアップル b) 果実の搾汁 c) 砂糖類
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。

表 15ーパインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰の 1 缶又は 1 瓶中の切取りの過度な果肉の数の基準

1 缶又は 1 瓶中の果肉の数	1 缶又は 1 瓶中の切取りの過度な果肉の数
10 以下	2 未満
11 以上 27 以下	3 未満
28 以上	全果肉の数の 7.5 %以下のもの

表 16ーパインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰の 1 缶又は 1 瓶中の欠点が目立つ果肉の数の基準

1 缶又は 1 瓶中の果肉の数	1 缶又は 1 瓶中の欠点が目立つ果肉の数
5 以下	2 未満
6 以上 10 以下	3 未満
11 以上 32 以下	5 未満
33 以上	全果肉の数の 12.5 %以下のもの

4.15 くり缶詰又はくり瓶詰

くり缶詰又はくり瓶詰の品質は、表 17 の品質基準に適合していなければならない。

表 17—くり缶詰又はくり瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 3 の色沢の基準による。
肉質	表 5 の肉質の基準による。
形態	粒の形がおおむね整一であり、かつ、切り方がおおむね適当であること。
大きさのそろい	大きさがおおむねそろっており、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の 2 倍以下であること。
その他の事項	次による。 a) 液がおおむね清澄であること。 b) 病虫害粒及び変色粒が固形量の 10 % 以下であること。 c) 外皮片、渋皮片その他のきょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分（糖液に浸漬した後、さらに糖液と煮込んだものに限る。）	6.5 によって試験したとき、50 % 以上であること。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) くり b) 砂糖類
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 4 の容器の状態の基準による。

4.16 4.1～4.15 のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の 1 種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰

4.1～4.15 のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の 1 種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の品質は、表 18 の品質基準に適合していなければならない。

表 18—4.1～4.15 のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の
1 種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 5 の色沢の基準による。
肉質	硬軟がおおむね適当であること。ただし、硬軟を判定することができるものに限る。
形態	損傷がほとんどなく、かつ、不定形以外のものにあつては、形がおおむね整っていること。ただし、形を判定することができるものに限る。
その他の事項	次による。 a) 水煮にあつては、液が混濁していないこと。 b) 浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 c) 大きさがおおむねそろっていること。 d) 損傷、変色及び病虫害痕がほとんどなく、かつ、果実を詰めたものにあつては、肌荒れがほとんどないこと。 e) きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分（果実を詰めたものに限る。）	表 11 の可溶性固形分の基準による。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。なお、b)にあつては果実を詰めたものに使用する 場合、d)～f)にあつては果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。 a) 農産物（たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、えんどう、あずき、大豆、マッシュ ルーム、えのきたけ、なめこ、みかん、もも、なし、パインアップル及びくりを除 く。） b) 果実の搾汁 c) 砂糖類 d) 調味料 食塩、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん 白加水分解物その他調味料として使用するもの e) 香辛料 f) クリームソース等の調味液
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。

4.17 フルーツみつ豆を詰めたものの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰

フルーツみつ豆を詰めたものの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の品質は、表 19 の品質基準に適合していなければならない。

表 19ーフルーツみつ豆を詰めたもの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 5 の色沢の基準による。
肉質	表 18 の肉質の基準による。
形態	次による。 a) 果実を詰めたものにあつては、配合した果実又は果肉の形がおおむね良好であり、かつ、損傷がほとんどないこと。 b) 果実以外のものを詰めたものにあつては、形がおおむね整っていること。
配合	おおむね適当であること。
その他の事項	次による。 a) 水煮にあつては、液が混濁していないこと。 b) 病虫害痕、損傷及び変色がほとんどなく、かつ、果実を詰めたものにあつては、肌荒れがほとんどないこと。 c) きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分（果実のみを詰めたものに限る。）	表 11 の可溶性固形分の基準による。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。なお、b)にあつては果実を詰めたものに使用する場合、d)～f)にあつては果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。 a) 農産物 b) 果実の搾汁 c) 調味料 砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの d) 食塩 e) 香辛料 f) クリームソース等の調味液
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。

4.18 フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰

フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の品質は、表 20 の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表 20ーフルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の等級ごとの品質基準

区分	基準	
	上級	標準
香味	固有の香味が良好であり、異味異臭がないこと。	
肉質	次による。 a) 果実にあつては、熟度及び硬軟が適当であること。 b) 赤えんどう及び寒天にあつては、硬軟が適当であること。	
形態	次による。 a) 果実にあつては、形が整っており、切断の状態が良好で、かつ、損傷がないこと。 b) 寒天にあつては、形及び大きさが整っていること。	
色沢	固有の色沢が良好であること。	
その他の事項	次による。 a) 液の混濁がないこと。 b) 果実にあつては、肌荒れ、斑点及び病虫害痕がないこと。 c) きょう雑物がほとんどないこと。	
果実の配合割合	次による。 a) 固形量に占める果実の重量の割合が 35%以上であること。 b) 4 種類以上の果実を使用していること。	次による。 a) 固形量に占める果実の重量の割合が 25%以上であること。 b) 3 種類以上の果実を使用していること。
赤えんどうの配合割合	固形量に占める赤えんどうの重量の割合が 5%以上であること。	
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 寒天 b) 果実 c) 赤えんどう d) 砂糖類 e) 蜂蜜	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 寒天 b) 果実 c) 赤えんどう d) 砂糖類 e) 蜂蜜 f) グルコマンナン
添加物	表 1 の添加物の基準による。	
内容量	表 1 の内容量の基準による。	
容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。	

5 表示（たけのこ大型缶詰に限る。）

5.1 表示事項

表示事項については、次の事項を表示していなければならない。ただし、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定によって表示されなければならないとされている事項を除く。

- 名称
- 保存の方法
- 賞味期限
- 原材料名
- 添加物
- 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- 原産国名
- 形状
- 大きさ（全形、傷、先及び切のものに限る。）

- j) 内容個数（全形のものに限る。）
- k) 固形量
- l) 内容総量
- m) 使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰の場合に限る。）

注記 その他の表示事項については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

5.2 表示の方法

表示の方法については、次による。

- a) 名称 “たけのこ水煮”と記載しなければならない。
- b) 形状 全形にあっては“全形”と、2 つ割りにあっては“2 つ割り”と、傷にあっては“傷”と、先にあっては“先”と、切にあっては“切”と、筒にあっては“筒”と記載しなければならない。ただし、2 つ割りにあっては、“2 つ割り”に代えて“割”と記載してよい。
- c) 大きさ及び内容個数 全形にあってはその大きさを表 21 に掲げる区分による大きさを表す記号で記載し、かつ、その記号が示す内容個数を記載し、傷にあってはその大きさを表 21 に掲げる区分による大きさを表す記号で記載し、先にあってはその大きさを表 22 に掲げる区分による高さを表す記号で記載し、切にあってはその大きさを表 23 に掲げる区分による切断面の短径を表す記号で記載しなければならない。

表 21—全形及び傷の大きさを表す記号

容器による区分	大きさ	大きさを表す記号
18 L 缶	25 個以下	大
	26 個以上 60 個以下	中
	61 個以上	小
9 L 缶	12 個以下	大
	13 個以上 30 個以下	中
	31 個以上	小

表 22—先の大きさを表す記号

高さ	高さを表す記号
10 cm 以上 20 cm 未満	大
5 cm 以上 10 cm 未満	小

表 23—切の大きさを表す記号

切断面の短径	切断面の短径を表す記号
6 cm 以上	大
6 cm 未満	小

- d) 原材料名 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、“たけのこ”、“食塩”とその最も一般的な名称をもって記載しなければならない。
- e) 固形量 固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載しなければならない。
- f) 内容総量 内容総量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載しなければならない。
- g) 使用上の注意 “開缶後はガラス等の容器に移し換えること。”等と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、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

5.3 表示の方式等

表示の方式等は、次によって、缶の胴部又は送り状に表示していなければならない。

- a) 表示の様式は、図 1 による。ただし、表示事項が図 1 による表示と同等程度に分かりやすく表示される場合は、この限りではない。

- b) 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しなければならない。
 - c) 表示に用いる文字は、**JIS Z 8305** に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字としなければならない。
 - d) 図 1 は、縦書としてよい。
 - e) 図 1 の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略してよい。
 - f) その他法令によって表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、図 1 の枠内に表示してよい。
- 注記 その他の表示の方式等については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

名称 ^{a)}
形状
大きさ ^{b)}
内容個数 ^{b)}
原材料名
添加物 ^{c)}
固形量
内容総量
賞味期限 ^{d)}
保存方法 ^{d), e)}
使用上の注意 ^{d), f)}
原産国名 ^{g)}
製造者 ^{h)}

- 注^{a)} この様式中“名称”とあるのは、これに代えて“品名”と記載してよい。
- 注^{b)} 大きさ又は内容個数を表示しないものにあつては、この様式中その項目を省略する。
- 注^{c)} 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示してよい。
- 注^{d)} 賞味期限又は使用上の注意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又は使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載してよい。この場合において、賞味期限を他の箇所に記載するときは、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してよい。
- 注^{e)} 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。
- 注^{f)} 内面塗装缶を使用した缶詰のものにあつては、この様式中“使用上の注意”を省略する。
- 注^{g)} 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。
- 注^{h)} 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中“製造者”とあるのは、それぞれ“販売者”、“加工者”又は“輸入者”とする。

図 1—様式

5.4 表示禁止事項

表示禁止事項については、5.1 によって表示してある事項の内容と矛盾する用語を表示してはならない。

注記 その他の表示禁止事項については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

6 試験方法

6.1 一般

- 試験に使用する器具は、次による。
- a) はかり ひょう量 1 kg、感量 0.5 g の皿手動はかり
 - b) 試験用ふるい JIS Z 8801-1 に規定するもの

6.2 pH

pH は、液汁についてガラス電極水素イオン濃度測定装置を用いて測定する。

6.3 固形量

固形量は、次による。

- a) **缶詰の場合** 缶詰を切り開き、2 分間缶詰を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した質量から缶の質量を差し引いた質量とする。ただし、たけのこ大型缶詰にあってはたけのこを缶から取り出し、2 分間水切りした後に測定した質量とし、なめこ缶詰又はじゅんさい缶詰にあっては缶詰を切り開き、品温を 30 °C にしてから内容物を目開き 4.75 mm の試験用ふるいの上に移して、2 分間放置し、粘液を除去した後に測定した質量から試験用ふるいの質量を差し引いた質量とする。
- b) **瓶詰の場合** 蓋を開き、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質量から容器の質量を差し引いた質量とする。ただし、なめこ瓶詰又はじゅんさい瓶詰にあっては、蓋を開き、品温を 30 °C にしてから内容物を目開き 4.75 mm の試験用ふるいの上に移して、2 分間放置し、粘液を除去した後に測定した質量から試験用ふるいの質量を差し引いた質量とする。

6.4 粘ちゅう度

粘ちゅう度は、容器を開き、反転して内容物をガラス板の上に開けた後、内容物がガラス板の上に広がる状態をみて行う。

6.5 可溶性固形分

可溶性固形分は、内容物の全部をミキサーにかけたものの 20 °C における糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。

6.6 固形分

6.6.1 測定

測定は、次による。

- a) 容器から試料をビーカーに移し、よく混和して均質化する。
- b) その中から 100 g を 500 mL のビーカーに採取する。
- c) あらかじめ煮沸しておいた熱湯を 200 mL 加える。
- d) 内容物をかくはんしつつ加熱し、中心温度が 95 °C になってから 2 分間煮沸する。95 °C になるまでの加熱時間は 5 分～7 分とする。
- e) 直ちに、内容物を目開き 1.4 mm、枠の内径が 200 mm、深さが 45 mm の円筒形の試験用ふるいの上に均等に広げ、2 分間放置する。この場合の試験用ふるいの傾斜角度は、底面に対し 15 度とする。
- f) 固形物と試験用ふるいの質量を測定する。
- g) 次に固形物を排除して試験用ふるいの質量を測定する。

6.6.2 計算

固形分は、次の式によって求める。

$$S=A-B$$

ここで、
 S : 固形分 (%)
 A : 固形物と試験用ふるいの質量 (g)

B : 試験用ふるいの質量 (g)

制定等の履歴

制	定	平成14年 7 月24日農林水産省告示第1305号
改	正	平成16年 7 月23日農林水産省告示第1429号
改	正	平成17年 3 月 1 日農林水産省告示第 374号
改	正	平成20年 5 月21日農林水産省告示第 774号
改	正	平成20年 8 月29日農林水産省告示第1350号
改	正	平成24年 7 月17日農林水産省告示第1691号
改	正	平成25年12月24日農林水産省告示第3109号
改	正	平成27年 3 月27日農林水産省告示第 714号
改	正	平成28年 2 月24日農林水産省告示第 489号
確	認	平成29年10月20日農林水産省告示第1583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 6 年 8 月30日農林水産省告示第1651号

制定文、改正文、附則等（抄）

- 令和 6 年 8 月 30 日農林水産省告示第 1651 号
令和 6 年 9 月 29 日から施行する。