

JAS
0955

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL
STANDARD

ドレッシング

Dressings

1975 年 10 月 4 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	2
4.1 マヨネーズ	2
4.2 サラダクリーミードレッシング	3
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
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
5 試験方法	5
5.1 一般	5
5.2 水分	5
5.3 油脂含有率	6

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、全国マヨネーズ・ドレッシング類協会から、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、**JAS 0955 : 2019**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。

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

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

次に掲げるもの

- a) 必須原材料に食塩、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

ドレッシングのうち、粘度が $30 \text{ Pa}\cdot\text{s}$ 以上のもの

3.4

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って、粘度が $30 \text{ Pa}\cdot\text{s}$ 未満のもの

3.5

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

3.6

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

マヨネーズの品質は、表1の品質基準に適合していなければならない。

表1ーマヨネーズの品質基準

区分	基準
性状	次による。 a) 鮮明な色沢を有すること。 b) 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。 c) 異味異臭がないこと。
水分	5.2 によって試験したとき、30 %以下であること。
油脂含有率	5.3 によって試験したとき、65 %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) 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
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。 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
内容量	表示重量に適合していること。

4.2 サラダクリーミードレッシング

サラダクリーミードレッシングの品質は、表2 の品質基準に適合していなければならない。

表 2—サラダクリーミードレッシングの品質基準

区分	基準
性状	表 1 の性状の基準による。
水分	5.2 によって試験したとき、85 %以下であること。
油脂含有率	5.3 によって試験したとき、10 %以上 50 %未満であること。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 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
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。

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

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—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品質基準

区分	基準
性状	表 1 の性状の基準による。
水分	5.2 によって試験したとき、85 %以下であること。
油脂含有率	5.3 によって試験したとき、10 %以上であること。
原材料	油脂にあっては食用植物油脂以外のもの、食酢にあっては醸造酢以外のものを使用していないこと。
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。

4.4 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシング

乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの品質は、表 4 の品質基準に適合していなければならない。

表 4—乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの品質基準

区分	基準
性状	次による。 a) 鮮明な色沢を有すること。 b) 乳化液状ドレッシングにあっては、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っては、香味及び分離の状態が良好であること。 c) 異味異臭がないこと。
水分	5.2 によって試験したとき、85 %以下であること。
油脂含有率	5.3 によって試験したとき、10 %以上であること。
原材料	表 3 の原材料の基準による。
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表示量に適合していること。

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 °C に設定した場合の温度調節精度が ±2 °C 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っては、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) によって補正するため、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) に準じて調製を行い、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) によって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) によって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) によって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

$$M_1 = \frac{W_1 - (W_2 - W_0)}{W_1} \times 100$$

ここで、
 M_1 : 水分 (%)
 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

$$M_2 = M_1 \times \frac{W_3 + W_4}{W_3}$$

ここで、
 M_2 : 水分 (%)
 M_1 : 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す、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。
- 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。

$$O = \frac{W_2 - W_0}{W_1} \times 100$$

ここで、
 O : 油脂含有率 (%)
 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
改 正 令和元年 12 月 13 日農林水産省告示第 1625 号
最終改正 令和 6 年 8 月 30 日農林水産省告示第 1658 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 1658 号
令和 6 年 9 月 29 日から施行する。