JAS
0411

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL
STANDARD

ソーセージ

Sausages

1977 年　4 月　25 日　制定
2025 年　2 月　28 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 ……3
4.1　ボロニアソーセージ，フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージ ……3
4.2　リオナソーセージ ……5
4.3　レバーソーセージ ……6
4.4　セミドライソーセージ及びドライソーセージ ……6
4.5　加圧加熱ソーセージ ……7
4.6　無えんせき（塩漬）ソーセージ ……7
5　試験方法 ……7
5.1　一般 ……7
5.2　水分 ……8
5.3　でん粉含有率 ……8

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，一般社団法人日本食肉加工協会から，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，ソーセージの日本農林規格（令和元年8月19日農林水産省告示第681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。

日本農林規格　　JAS 0411：2025

ソーセージ

Sausages

1　適用範囲

この規格は，ソーセージ（食料缶詰，食料瓶詰又はレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）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 K 0557　用水・排水の試験に用いる水
JIS R 3503　化学分析用ガラス器具
JIS R 3505　ガラス製体積計

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
えんせき（塩漬）
食肉に食塩及び発色剤を加え，低温で漬け込みを行うこと
注釈 1　えんせき（塩漬）と同時に調味料，香辛料等を加える場合がある。

3.2
家畜
豚，牛，馬，めん羊又は山羊

3.3
臓器及び可食部分
肝臓，腎臓，心臓，肺臓，ひ臓，胃，腸，食道，脳，耳，鼻，皮，舌，尾，横隔膜，血液又は脂肪層

3.4
原料畜肉類
家畜，家きん若しくは家と（兎）の肉をえんせき（塩漬）し，又は発色剤を加えずに，食塩を加えて低温で漬け込みし，ひき肉したもの

3.5
原料臓器類
家畜，家きん若しくは家と（兎）の臓器及び可食部分をえんせき（塩漬）し，又は発色剤を加えずに，食塩を加えて低温で漬け込みし，ひき肉し，又はすり潰したもの

3.6
ケーシング
次に掲げるものを使用した皮又は包装
a) 牛腸，豚腸，羊腸，胃又は食道
b) コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム
c) 気密性，耐熱性，耐水性，耐油性等の性質を有する合成フィルム

3.7
ソーセージ
次に掲げるもの
a) 原料畜肉類に，原料臓器類を加え，又は加えないで，調味料及び香辛料で調味し，結着補強剤，酸化防止剤，保存料等を加え，又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充塡した後，くん煙し，又はくん煙しないで加熱し，又は乾燥したもの［原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家と（兎）の肉の重量を超え，かつ，原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。］
b) 原料臓器類に，原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）を加え，又は加えないで，調味料及び香辛料で調味し，結着補強剤，酸化防止剤，保存料等を加え，又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充塡した後，くん煙し，又はくん煙しないで加熱したもの
c) **a)**又は**b)**に，でん粉，小麦粉，コーンミール，植物性たん白，乳たん白その他の結着材料を加えたものであって，その原材料及び添加物に占める重量の割合が15 %以下であるもの
d) **a)**，**b)**又は **c)**に，グリンピース，ピーマン，にんじん等の野菜，米，麦等の穀粒，ベーコン，ハム等の肉製品，チーズ等の種ものを加えたものであって，原料畜肉類又は原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が50 %を超えるもの
e) **a)**，**b)**，**c)**又は**d)**をブロック，スライスその他の形状に切断して包装したもの

3.8
加圧加熱ソーセージ
ソーセージのうち，120 ℃で 4 分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法によって殺菌したもの［無えんせき（塩漬）ソーセージを除く。］

3.9
セミドライソーセージ
3.7 の **a)**又は **c)**に規定するもののうち，えんせき（塩漬）した原料畜肉類を使用し，かつ，原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）を加えないものであり，湯煮若しくは蒸煮によって加熱し，又は加熱しないで，乾燥したものであって水分が55 %以下のもの（ドライソーセージを除く。）

3.10
ドライソーセージ
3.7 の **a)**又は **c)**に規定するもののうち，えんせき（塩漬）した原料畜肉類を使用し，かつ，原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）を加えないものであり，加熱し，又は加熱しないで，乾燥したものであって水分が35 %以下のもの

3.11
無えんせき（塩漬）ソーセージ
ソーセージのうち，使用する原料畜肉類又は原料臓器類に発色剤を加えずに，食塩を加えて低温で漬け込みしたもの

3.12
ボロニアソーセージ
3.7 の **a)**又は **c)**に規定するもののうち，牛腸を使用したもの又は製品の太さが 36 mm 以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）

3.13
フランクフルトソーセージ
3.7 の **a)**又は **c)**に規定するもののうち，豚腸を使用したもの又は製品の太さが 20 mm 以上 36 mm 未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）

3.14
ウインナーソーセージ
3.7 の **a)**又は **c)**に規定するもののうち，羊腸を使用したもの又は製品の太さが 20 mm 未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）

3.15
リオナソーセージ
3.7 の **d)**に規定するもののうち，原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）を加えていないもの

3.16
レバーソーセージ
3.7 の **a)**又は **c)**に規定するもののうち，原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜，家きん又は家と（兎）の肝臓のみを使用したものであって，その原材料及び添加物に占める重量の割合が 50 %未満のもの

3.17
でん粉含有率
でん粉（加工でん粉を含む。），小麦粉及びコーンミールの含有率

4　品質

4.1　ボロニアソーセージ，フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージ

ボロニアソーセージ，フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの品質は，**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－ボロニアソーセージ，フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージ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		次による。 **a)** 色沢が優良であること。 **b)** 香味が優良であり，かつ，異味異臭がないこと。 **c)** 肉質及び結着が優良であり，気孔がないこと。	次による。 **a)** 色沢が良好であること。 **b)** 香味が良好であり，かつ，異味異臭がないこと。 **c)** 肉質及び結着が良好であり，気孔がないこと。	次による。 **a)** 色沢がおおむね良好であること。 **b)** 香味がおおむね良好であり，かつ，異味異臭がないこと。 **c)** 肉質及び結着がおおむね良好であり，気孔がほとんどないこと。
外面の状態		次による。 **a)** 変形していないこと。 **b)** 密封が完全であること。 **c)** 損傷していないこと。 **d)** ケーシングと内容物が遊離していないこと。 **e)** ケーシングの結さつ部に内容物が付着していないこと。		
水分		**5.2** によって試験したとき，65 %以下であること。		
結着材料	粗ゼラチン以外の結着材料	使用していないこと。	5 %以下であること。ただし，**5.3** によって試験したとき，でん粉含有率が3 %以下であること。	10 %以下であること。ただし，**5.3** によって試験したとき，でん粉含有率が5 %以下であること。
	粗ゼラチン	使用していないこと。	同左	5 %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)** **豚肉及び牛肉** **b)** **豚及び牛の脂肪層** **c)** **調味料** 食塩，砂糖類その他調味料として使用するもの **d)** **香辛料**	次のもの以外のものを使用していないこと。 **a)** **豚肉及び牛肉** **b)** **豚及び牛の脂肪層** **c)** **結着材料** でん粉，小麦粉，コーンミール，植物性たん白，卵たん白，乳たん白及び血液たん白 **d)** **調味料（特級の基準による。）** **e)** **香辛料**	次のもの以外のものを使用していないこと。 **a)** **豚肉，牛肉，馬肉，めん羊肉，山羊肉，家きん肉及び家と（兎）肉** **b)** **豚及び牛の脂肪層** **c)** **豚，牛，馬，めん羊又は山羊の腎臓及び心臓（ボロニアソーセージに限る。）** **d)** **結着材料** でん粉，小麦粉，コーンミール，植物性たん白，卵たん白，乳たん白，血液たん白及び粗ゼラチン **e)** **調味料（特級の基準による。）** **f)** **香辛料**

表 1－ボロニアソーセージ，フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの等級ごとの品質基準（続き）

区分	基準		
	特級	上級	標準
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 リオナソーセージ

リオナソーセージの品質は，**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－リオナソーセージの等級ごとの品質基準

区分	基準	
	上級	標準
内容物の品位	**表 1** の内容物の品位の上級の基準による。	**表 1** の内容物の品位の標準の基準による。
外面の状態	**表 1** の外面の状態の基準による。	
水分	**表 1** の水分の基準による。	
結着材料	**表 1** の結着材料の上級の基準による。	**表 1** の結着材料の標準の基準による。
種もの	30 %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)** **豚肉及び牛肉** **b)** **豚及び牛の脂肪層** **c)** **種もの** 豆類，野菜類，ナッツ類，果実，穀類，海藻，食肉製品，卵製品，乳製品，魚介類及びフォアグラ **d)** **結着材料** でん粉，小麦粉，コーンミール，植物性たん白，卵たん白，乳たん白及び血液たん白 **e)** **調味料** 食塩，砂糖類その他調味料として使用するもの **f)** **香辛料**	次のもの以外のものを使用していないこと。 **a)** **豚肉，牛肉，馬肉，めん羊肉，山羊肉，家きん肉及び家と（兎）肉** **b)** **豚及び牛の脂肪層** **c)** **種もの（上級の基準による。）** **d)** **結着材料** でん粉，小麦粉，コーンミール，植物性たん白，卵たん白，乳たん白，血液たん白及び粗ゼラチン **e)** **調味料（上級の基準による。）** **f)** **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 レバーソーセージ

レバーソーセージの品質は，**表 3** の品質基準に適合していなければならない。

表 3－レバーソーセージの品質基準

区分	基準
内容物の品位	次による。 **a)** 色沢がおおむね良好であること。 **b)** 香味がおおむね良好であり，かつ，異味異臭がないこと。 **c)** 肉質及び結着がおおむね良好であり，気孔がほとんどないこと。
外面の状態	**表 1** の外面の状態の基準による。
水分	**5.2** によって試験したとき，50 %以下であること。
結着材料	10 %以下であること。ただし，**5.3** によって試験したとき，でん粉含有率が 5 %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)** **豚，牛，馬，めん羊，山羊，家きん及び家と（兎）の肝臓** **b)** **豚及び牛の脂肪層** **c)** **豚肉** **d)** **結着材料** でん粉，小麦粉，コーンミール，植物性たん白，卵たん白，乳たん白及び血液たん白 **e)** **調味料** 食塩，砂糖類その他調味料として使用するもの **f)** **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。

4.4 セミドライソーセージ及びドライソーセージ

セミドライソーセージ及びドライソーセージの品質は，**表 4** 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 4－セミドライソーセージ及びドライソーセージの等級ごとの品質基準

区分	基準	
	上級	標準
内容物の品位	**表 1** の内容物の品位の上級の基準による。	**表 1** の内容物の品位の標準の基準による。
外面の状態	**表 1** の外面の状態の基準による。	
水分	次による。 **a)** **セミドライソーセージの場合** **5.2** によって試験したとき，55 %以下であること。 **b)** **ドライソーセージの場合** **5.2** によって試験したとき，35 %以下であること。	
結着材料	**表 1** の結着材料の上級の基準による。	**表 1** の結着材料の標準の基準による。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 **a)** **豚肉及び牛肉** **b)** **豚及び牛の脂肪層** **c)** **結着材料** でん粉，小麦粉，コーンミール，植物性たん白，卵たん白，乳たん白及び血液たん白 **d)** **調味料** 食塩，砂糖類その他調味料として使用するもの **e)** **香辛料**	次のもの以外のものを使用していないこと。 **a)** **豚肉，牛肉，馬肉，めん羊肉，山羊肉，家きん肉及び家と（兎）肉** **b)** **豚及び牛の脂肪層** **c)** **結着材料** でん粉，小麦粉，コーンミール，植物性たん白，卵たん白，乳たん白，血液たん白及び粗ゼラチン **d)** **調味料（上級の基準による。）** **e)** **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。	

4.5 加圧加熱ソーセージ

加圧加熱ソーセージの品質は，**表 5** の品質基準に適合していなければならない。

表 5－加圧加熱ソーセージの品質基準

区分	基準
内容物の品位	**表 3** の内容物の品位の基準による。
外面の状態	**表 1** の外面の状態の基準による。
水分	**表 1** の水分の基準による。
結着材料	**表 1** の結着材料の標準の基準による。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 **a)** **豚肉，牛肉，馬肉，めん羊肉，山羊肉，家きん肉及び家と（兎）肉** **b)** **豚及び牛の脂肪層** **c)** **結着材料** でん粉，小麦粉，コーンミール，植物性たん白，卵たん白，乳たん白，血液たん白及び粗ゼラチン **d)** **調味料** 食塩，砂糖類その他調味料として使用するもの **e)** **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。

4.6 無えんせき（塩漬）ソーセージ

無えんせき（塩漬）ソーセージの品質は，**表 6** の品質基準に適合していなければならない。

表 6－無えんせき（塩漬）ソーセージの品質基準

区分	基準
内容物の品位	**表 3** の内容物の品位の基準による。
外面の状態	**表 1** の外面の状態の基準による。
水分	**表 1** の水分の基準による。
結着材料	**表 1** の結着材料の標準の基準による。
原材料	**表 5** 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 1** の内容量の基準による。

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) **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) **ソモギー第 1 液** (+)-酒石酸ナトリウムカリウム四水和物 45 g とりん酸三ナトリウム・12 水 113 g に水を加えて沸騰しない程度に加熱しながら溶かし，硫酸銅（Ⅱ）五水和物 15 g を水 100 mL に溶かしたものを加え，沸騰しない程度に加熱しながら溶かし，よう素酸カリウム 1.8 g を少量の水で溶かしたものを加え，全て溶解したことを確認してから室温まで冷却し，水で全量を 1 L としたもの

d) **ソモギー第 2 液** しゅう酸カリウム一水和物 90 g とよう化カリウム 40 g を水に溶かして全量を 1 L としたもの

e) **でん粉指示薬** 溶性のでん粉 1 g を水約 10 mL とよく混和したものを 100 ℃付近の熱水 100 mL 中にかき混ぜながら加え，煮沸し，透明になった後室温に冷却し，上澄みを取るか又はろ紙でろ過したもの

f) **ガラス製体積計** **JIS R 3505** に規定するクラス A 又は同等以上のもの

g) **ひょう量皿**　下径直径 50 mm 以上，高さ 25 mm 以上のもので蓋を持つアルミニウム製のもの
h) **定温乾燥器**　135 ℃に設定した場合の温度調節精度が±2 ℃であるもの
i) **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
j) **アルミニウムはく（箔）カップ**　直径約 15 cm の円形に切り取ったアルミニウムはく（箔）を **JIS R 3503** に規定する 100 mL 容ビーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径 50 mm 以上のもので，上部を折り曲げて密閉が可能な大きさのもの

5.2　水分

5.2.1　試料の調製

試料を粉砕器等で均質化したものを試験試料とする。

5.2.2　測定

測定は，次による。

a) **ひょう量皿を用いる場合**
- **1)** あらかじめ 135 ℃に設定した定温乾燥器に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れ，定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 135 ℃であることを確認した後，1 時間加熱する。定温乾燥器内でひょう量皿に蓋をし，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，恒量を求める。
- **2)** 試験試料約 2 g を恒量を求めたひょう量皿にはかりとり，質量を 0.1 mg の桁まで測定する。
- **3)** 試験試料を入れたひょう量皿の蓋を開け，蓋とともにあらかじめ 135 ℃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 135 ℃であることを確認した後，2 時間加熱する。
- **4)** 定温乾燥器内でひょう量皿の蓋をし，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 0.1mg の桁まで測定する。

b) **アルミニウムはく（箔）カップを用いる場合**
- **1)** アルミニウムはく（箔）カップの質量を 0.1 mg の桁まで測定する。
- **2)** 試験試料約 2 g をアルミニウムはく（箔）カップにはかりとり，質量を 0.1 mg の桁まで測定する。
- **3)** あらかじめ 135 ℃に設定した定温乾燥器に入れ，表示温度で庫内温度が 135 ℃であることを確認した後，2 時間加熱する。
- **4)** 定温乾燥器内でアルミニウムはく（箔）カップの上部を折り曲げて密閉し，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。

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

ここで，
M：　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）

5.3　でん粉含有率

5.3.1　試料の調製

試料を粉砕器等で均質化したものを試験試料とする。

5.3.2　抽出

抽出は，次による。

a) 調製した試料約 5 g を遠心沈澱管に 1 mg の桁まではかりとり，6.8 %水酸化カリウム・95 %エタノール溶液 30 mL を加え，80 ℃～95 ℃の湯浴中で 30 分間加熱溶解した後，95 %エタノールを加熱前の液量まで加え，室温まで冷却する。

b) 遠心分離機を用いて遠心力 1 600×*g* 以上で 5 分間遠心分離する。上澄み液は傾斜して静かに捨てる。

c) 沈澱に 3.4 %水酸化カリウム・50 %エタノール溶液を加え，沈澱を薬さじ等を用いて押し潰し，懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力 1 600×*g* 以上で 5 分間遠心分離し，上澄み液は傾斜して静かに捨てる。

d) **c)**の操作をもう一度繰り返す。

e) 沈澱に 50 %エタノールを加え，沈澱を薬さじ等を用いて押し潰し，懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力 1 600×*g* 以上で 5 分間遠心分離し，上澄み液は傾斜して静かに捨てる。

f) **e)**の操作をもう一度繰り返す。遠心分離が終了した時の上澄み液の状態が透明で，沈澱に粘りがなければ洗浄は終了とする。上澄み液が茶色に濁り，沈澱に粘りがある場合は，さらに **e)**の操作を繰り返す。

g) 洗浄が終了した沈澱を 200 mL の水を用いて 300 mL～500 mL 容三角フラスコに移す。

5.3.3　糖化

糖化は，次による。

a) 三角フラスコに 25 %塩酸 20 mL を加え，冷却器を付けて沸騰水浴中で 150 分間加水分解し，冷却する。

b) 40 %水酸化ナトリウム溶液，10 %水酸化ナトリウム溶液及び 10 %塩酸を用いて pH5～6 に中和する。

c) 三角フラスコの内容物を 500 mL 容全量フラスコに水で洗い込み，定容としたものを試験溶液とする。

5.3.4　還元

還元は，次による。

a) **加熱装置によって直火相当で加熱する場合**　試験溶液 10 mL を全量ピペットで 100 mL 容三角フラスコにとり，ソモギー第 1 液 20 mL を全量ピペットで加える。冷却器を付け，3 分以内に沸騰するよう加熱装置で強く加熱し，沸騰後直ちに火力等を弱め，蒸気が還流する状態で 15 分間沸騰を持続させる。溶液を動揺させないようにしながら，冷却器を付けたまま速やかに流水中で冷却する。空試験は試験溶液の代わりに水 10 mL を用い，同様の操作を行う。

b) **沸騰水浴によって加熱する場合**　試験溶液 10 mL を全量ピペットで 100 mL 容三角フラスコにとり，ソモギー第 1 液 20 mL を全量ピペットで加える。ガラス球を三角フラスコの口の上に載せ，激しく沸騰している水浴中で 25 分間加熱する。溶液を動揺させないようにしながら，ガラス球を載せたまま速やかに流水中で冷却する。空試験は試験溶液の代わりに水 10 mL を用い，同様の操作を行う。

5.3.5　滴定

滴定は，次による。

a) 冷却後，冷却器又はガラス球を外し，ソモギー第 2 液 10 mL を静かに加え，次に 1 mol/L 硫酸 10 mL を加え，よく混合して赤色沈殿を溶解し，2 分間放置する。

b) 25 mL 容ビュレットを用いて 0.05 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。試験溶液が褐色から緑色に変わり，さらに滴定を進め微青緑色になったら，でんぷん指示薬 0.5 mL を加え混合し，0.05 mol/ L チオ硫酸ナトリウム溶液で再び滴定する。滴定の終点は黒色が消失し明るい青色となった点とする。

5.3.6　計算

でん粉含有率は，次の式によって求める。

$$S=\frac{(B-T)\times F\times 0.001\,449\times 500/10}{W}\times 0.9\times 100$$

ここで，　　S：　でん粉含有率（%）

T： 試料の滴定に要したチオ硫酸ナトリウム溶液の体積（mL）
B： 空試験の滴定に要したチオ硫酸ナトリウム溶液の体積（mL）
F： 0.05 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液のファクター
W： 試料の測定質量（g）
0.001 449： 0.05 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液 1 mL に相当するぶどう糖の質量（g）
0.9 ： ぶどう糖からでん粉に換算するための係数

制定等の履歴

全部改正　昭和52年４月25日農 林 省 告 示第 411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４年６月12日農林水産省告示第 711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 422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10年７月22日農林水産省告示第1074号
改　　正　平成16年７月14日農林水産省告示第1350号
改　　正　平成20年８月29日農林水産省告示第1354号
改　　正　平成21年７月13日農林水産省告示第 928号
改　　正　平成26年８月14日農林水産省告示第1096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
改　　正　令和元年６月27日農林水産省告示第 475号
確　　認　令和元年８月19日農林水産省告示第 681号
最終改正　令和７年２月28日農林水産省告示第 289号

制定文、改正文、附則等（抄）

○　令和７年２月28日農林水産省告示第 289号
　令和７年４月１日から施行する。