

精製ラードの日本農林規格等の一部を改正する件 新旧対照表
○精製ラードの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第988号）

（下線部分は改正部分）

改正案	現行				
日本農林規格 JAS 0988：2018 制定 1991 精製ラード Refined lard 1 適用範囲 この規格は、<u>精製ラードの品質について規定する。</u> 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 食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号） 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 JIS Z 8305 活字の基準寸法 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 精製 脱酸，脱色，脱臭等。 3.2 精製ラード 次のa)又はb)のいずれかのもの。 a) 食用油脂（食用植物油脂の日本農林規格第2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうちの精製（3.1）した豚脂又は精製した豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし，又は急冷練り合わせしないで製造した固状又は流動状のもの。 b) a)に香料等（乳化剤を除く。）を加えたもの。 3.3 純製ラード 精製ラード（3.2）のうち，精製（3.1）した豚脂のみを使用しているもの。 3.4 調製ラード	精製ラードの日本農林規格 （適用の範囲） 第1条 この規格は、<u>精製ラードに適用する。</u> [新設] （定義） 第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>精 製 ラ ー ド</td><td>次に掲げるものをいう。 1 食用油脂（食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）第2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうちの精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。以下同じ。）した豚脂又は精製した豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし，又は急冷練り合わせしないで製造した固状又は流動状のもの </td></tr></table>	用 語	定 義	精 製 ラ ー ド	次に掲げるものをいう。 1 食用油脂（食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）第2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうちの精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。以下同じ。）した豚脂又は精製した豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし，又は急冷練り合わせしないで製造した固状又は流動状のもの
用 語	定 義				
精 製 ラ ー ド	次に掲げるものをいう。 1 食用油脂（食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）第2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうちの精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。以下同じ。）した豚脂又は精製した豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし，又は急冷練り合わせしないで製造した固状又は流動状のもの				

精製ラード（3.2）のうち、精製（3.1）した豚脂が主原料である食用油脂を使用しているもの。

4 品質

4.1 純製ラード

4.1.1 性状

急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、組織が良好であり、異味異臭があつてはならない。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、異味異臭があつてはならない。

4.1.2 水分（揮発分を含む。）

水分（揮発分を含む。）は、6.2によって試験したとき、0.2 %以下とする。

4.1.3 酸価

酸価は、6.3によって試験したとき、0.2以下とする。

4.1.4 よう素価

よう素価は、6.4によって試験したとき、55以上70以下とする。

4.1.5 ボーマー数

ボーマー数は、6.6によって試験したとき、70以上とする。

4.1.6 原材料

原材料は、豚脂に限る。

4.1.7 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つて、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合しなければならない。

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**

4.1.8 内容量

内容量は、表示重量に適合しなければならない。

	<u>2 1に香料等（乳化剤を除く。）を加えたもの</u>
純 製 ラ ー ド	<u>精製ラードのうち、精製した豚脂のみを使用しているものをいう。</u>
調 製 ラ ー ド	<u>精製ラードのうち、精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用しているものをいう。</u>

（純製ラードの規格）

第3条 純製ラードの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	性 状	急冷練り合わせをしたものにあつては、 <u>鮮明な色沢を有し、組織が良好であり、異味異臭がないこと。</u> その他のものにあつては、 <u>鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。</u>
	水分（揮発分を含む。）	<u>0.2%以下であること。</u>
	酸 価	<u>0.2以下であること。</u>
	よ う 素 価	<u>55以上70以下であること。</u>
	ボ ー マ ー 数	<u>70以上であること。</u>
	原 材 料	<u>豚脂以外のものを使用していないこと。</u>
	添 加 物	<u>1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）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。</u> <u>2 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。</u> <u>3 1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あること。ただし、業務用の製品に使用する場合にはあつては、この限りでない。</u> <u>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> <u>(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</u> <u>(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</u>

4.2 調製ラード

4.2.1 性状

性状は、4.1.1による。

4.2.2 水分（揮発分を含む。）

		(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。
表示 (業務用 の製品に 限る。)	表 示 事 項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定（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並びに原産国名については、食品表示基準第10条第1項前段（義務表示の対象から除かれる販売形態に係る部分に限る。）及び第4項並びに第11条第1項を除く。）に従うほか、内容量を表示してあること。
	表 示 の 方 法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 「純製ラード」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して、「未練り」又は「流動状」と記載すること。 (2) 原材料名 「豚脂」と記載すること。 (3) 内容量 内容重量を、グラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載すること。
	表 示 の 方 式 等	食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に表示してあること。 (1) 別記様式により行うこと。ただし、表示事項が別記様式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、この限りでない。 (2) 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すること。 (3) 表示に用いる文字は、日本工業規格Z 8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字とすること。
	表 示 禁 止 事 項	食品表示基準の規定に従うほか、表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語を表示していないこと。

(調製ラードの規格)

第4条 調製ラードの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
-----	-----

水分（揮発分を含む）は、**6.2**によって試験したとき、**0.2 %**以下とする。

4.2.3 酸価

酸価は、**6.3**によって試験したとき、**0.2**以下とする。

4.2.4 よう素価

よう素価は、**6.4**によって試験したとき、**52**以上**72**以下とする。

4.2.5 融点

融点は、**6.5**によって試験したとき、**43 ℃**以下とする。

4.2.6 原材料

原材料は、食用油脂に限る。

4.2.7 添加物

添加物、**4.1.7 a)**及び**4.1.7 b)**による。

4.2.8 内容量

内容量は、表示重量に適合しなければならない。

品質	性 状	前条の規格の性状と同じ。
	水分（揮発分を含む。）	<u>0.2%以下であること。</u>
	酸 価	<u>0.2以下であること。</u>
	よ う 素 価	<u>52以上72以下であること。</u>
	融 点	<u>43℃以下であること。</u>
	原 材 料	<u>食用油脂以外のものを使用していないこと。</u>
	添 加 物	<u>1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）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。</u> <u>2 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。</u>
表示	内 容 量	<u>表示重量に適合していること。</u>
	表 示 事 項	前条の規格の表示事項と同じ。
	表 示 の 方 法	前条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 <u>(1) 名称</u> <u>「調製ラード」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあっては、名称の次に括弧を付して「未練り」又は「流動状」と記載すること。</u> <u>(2) 原材料名</u> <u>使用した原材料を、「豚脂」、「牛脂」、「大豆油」、「硬化油」等とその最も一般的名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載すること。ただし、豚脂以外の動物油脂にあっては「食用動物油脂」と、大豆油等の食用植物油脂にあっては「食用植物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあっては「食用精製加工油脂」と記載することができる。</u>
	表 示 の 方 式 等	前条の規格の表示の方式等と同じ。

5 表示（純製ラードにあつては、業務用の製品に限る。）

5.1 表示事項

表示事項については、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定（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並びに原産国名については、第10条第1項前段（義務表示の対象から除かれる販売形態に係る部分に限る。）及び第4項並びに第11条第1項を除く。）に従うほか、内容量を表示しなければならない。

5.2 表示の方法

表示の方法については、食品表示基準の規定に従うほか、次による。

a) 名称 名称の表示は、次による。

- 1) 純製ラードにあつては、“純製ラード”と記載しなければならない。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して、“未練り”又は“流動状”と記載しなければならない。
- 2) 調製ラードにあつては、“調製ラード”と記載しなければならない。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して“未練り”又は“流動状”と記載しなければならない。

b) 原材料名 原材料の表示は、次による。

- 1) 純製ラードにあつては、“豚脂”と記載しなければならない。
- 2) 調製ラードにあつては、使用した原材料を、“豚脂”，“牛脂”，“大豆油”，“硬化油”等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載しなければならない。ただし、豚脂以外の動物油脂にあつては“食用動物油脂”と、大豆油等の食用植物油脂にあつては“食用植物油脂”と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては“食用精製加工油脂”と記載することができる。

c) 内容量 純製ラードにあつては、内容量の表示は、内容重量を、グラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載しなければならない。

5.3 表示の方式等

表示の方式等については、食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に表示しなければならない。

- 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。

表示禁止事項	前条の規格の表示禁止事項と同じ。

[新設]

名称^{a)}
原材料名

添加物^{b)}
内容量
賞味期限^{c)}
保存方法^{d)}
原産国名^{e)}
製造者^{f)}

注記1 この様式は、縦書とすることができる。

注記2 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

注記3 その他法令により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、枠内に表示することができる。

注^{a)} “名称”は、これに代えて“品名”と記載することができる。

^{b)} 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することができる

^{c)} 賞味期限を図1によって表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、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することができる。

^{d)} 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”を省略すること。

^{e)} 輸入品以外のものにあつては、この様式中“原産国名”を省略すること。

^{f)} 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”とすること。

図1－様式

5.4 表示禁止事項

表示禁止事項については、食品表示基準の規定に従うほか、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。

6 試験方法

6.1 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 日本工業規格の特級等の規格に適合するもの。

c) エタノール・ジエチルエーテル混合溶剤 エタノール（99.5）1容量にジエチルエーテル1容量を混合し、フェノールフタレイン溶液を指示薬として、0.1 mol/L水酸化カリウム溶液で中和したもの。

（測定方法）

第5条 前2条の規格における水分（揮発分を含む。）、酸価、よう素価、融点及びボーマー数の測定方法は、次のとおりとする。

[新設]

- d) 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。
- e) ひょう量皿 下径直径48 mm以上、高さ20 mm以上のもので蓋を持つ又は持たないものでアルミニウム製のもの。
- f) 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。
- g) 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。
- h) 毛細管 内径1 mm、外形2 mm以下で長さ50～80 mmの両端の開いているもの。
- i) 温度計 1/5℃目盛、長さ385～390 mm、水銀球の長さ15～25 mmのもの。

6.2 水分（揮発分を含む。）

6.2.1 測定

水分（揮発分を含む。）の測定は、次による。

- a) あらかじめ105℃に設定した定温乾燥器に蓋を開けた状態のひょう量皿^{a)}を蓋とともに入れる。定温乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃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^{a)}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、直ちに重量を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。
- b) 恒量を求めたひょう量皿に試料約5 gを量りとり、重量を0.1 mgの桁まで測定する。
- c) 試料を入れたひょう量皿^{a)}の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ105℃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℃であることを確認した後、1時間加熱する。
- d) 定温乾燥器内でひょう量皿^{a)}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、直ちに重量を0.1 mgの桁まで測定する。

注^{a)} 蓋を持たないひょう量皿を使用する場合は、蓋の開閉操作は省略する。

6.2.2 計算

水分は、次の式によって求める。

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

ここに、 W_0 ：乾燥容器の重量 (g)

W_1 ：乾燥前の試験試料の重量 (g)

W_2 ：乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)

6.3 酸価

6.3.1 測定

酸価の測定は、次による。

- a) 試料10～20 gを200～300 ml容三角フラスコに採取し、重量を0.1 gの桁まで測定する。
注記1 試料は、水浴上で透明になるまで加温して溶融する。なお、加温はできる限り低い温度で行う。
- 注記2 三角フラスコは、共栓付きのものが望ましい。
- b) エタノール・ジエチルエーテル混合溶剤50 mlを加え、よく振り混ぜて試料を完全に溶解する。また、室温が低い場合には、混合溶剤を20～30℃程度に加温して使用する。

事 項	測 定 方 法
水分（揮発分を含む。）	試料約5 gを正確に量りとり、105℃で1時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸 価	試料10 gを200～300ml容三角フラスコに0.1 gの単位まで正確に量りとり、水浴上で試料が透明になるまで加温溶融し、中性溶剤50mlを加え、十分に振り混ぜる。1～2 ml容ビュレットを用いてあらかじめファクターを求めた0.1mol/L水酸化カリウム溶液で滴定し、淡紅色を30秒保持した時点を終点とする。次式により酸価を求める。 $\text{酸化} = \frac{T \times F \times 5.611}{W}$ T：0.1mol/L水酸化カリウム溶液の滴定量 (ml)

<u>注記</u> 試料が混合溶剤に溶解しない場合は、試料1.0 gを0.01 gの桁まで量りとり、エタノール：ジエチルエーテル＝1：4の比率で混合し、エタノール・ジエチルエーテル混合溶剤と同様に中性にした溶剤を使用し、特に迅速に滴定操作を行う。室温が低い場合には、この溶剤を20～30℃程度に加温して使用する。 c) フェノールフタレイン溶液を指示薬として、1～2 ml容ビュレットを用いてあらかじめ標定した0.1 mol/L水酸化カリウム溶液により滴定する。 なお、滴定の終点の判断は、淡紅色が30 秒間持続した時点とする。 6.3.2 計算 酸価は、次の式によって求める。 $\text{酸価} = \frac{T \times F \times 5.611}{W}$ ここに、T：0.1 mol/L水酸化カリウム溶液の滴定量（ml） F：0.1 mol/L水酸化カリウム溶液のファクター W：試料の採取重量（g） 5.611：0.1 mol/L水酸化カリウム溶液1 ml中の水酸化カリウムの量（mg） 6.4 よう素価 6.4.1 測定 よう素価の測定は、次による。 a) 試料0.3～0.5 gを500 ml共栓付フラスコに正確に量りとり、シクロヘキサン10 mlを加えて試料を溶解し、更にウィイス液を正確に25 ml加え、栓をしてときどき振り混ぜながら常温で1時間暗所に置く。 b) 10 %ヨウ化カリウム溶液10 ml及び水約150 mlを加え、0.1 mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定し、溶液が微黄色になったとき1 %でん粉溶液約1 mlを加え、よく振り混ぜながら更に滴定を続け、溶液の青色が消失したときを終点とする。別に空試験を行う。 6.4.2 計算 よう素価は、次の式によって求める。 $\text{よう素価} = \frac{(B - T) \times F \times 1.269}{W}$ ここに、T：本試験の場合の滴定値（ml） B：空試験の場合の滴定値（ml） F：0.1 mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液のファクター W：試料の採取重量（g）	F：0.1mol/L水酸化カリウム溶液のファクター W：試料の採取重量（g） 5.611：0.1mol/L水酸化カリウム溶液1 ml中の水酸化カリウムの量（mg） 注1：試験に用いる水は、日本工業規格K 0557（1998）に規定するA 2又は同等以上のものとする。 注2：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級（エタノール（95）は1級）等の規格に適合するものとする。 注3：試験に用いるガラス製体積計は、日本工業規格R 3505（1994）に規定するクラスA又は同等以上のものとする。 注4：三角フラスコは共栓付きを用いることが望ましい。 注5：試料の溶解はできる限り低い温度で行う。 注6：中性溶剤は、エタノール（99.5）及びジエチルエーテルを等量混合後、1 %フェノールフタレイン溶液（フェノールフタレイン1.0 gをエタノール（95）90mlに溶解し、水を加えて100mlにしたもの）を少量加え、0.1mol/L水酸化カリウム溶液で淡紅色を呈するまで滴定し、中和させたもの。使用時は淡紅色であること。また、室温が低い場合には、中性溶剤を20～30℃程度に加温して使用する。 注7：試料が中性溶剤に溶解しない場合は、試料1.0 gを0.01 gの桁まで量りとり、エタノール：ジエチルエーテル＝1：4の比率で注6と同様に中性にした溶剤を使用し、特に迅速に滴定操作を行う。室温が低い場合には、この溶剤を20～30℃程度に加温して使用する。
よ う 素 価	試料0.3～0.5 gを500ml共栓付フラスコに正確に量りとり、シクロヘキサン10mlを加えて試料を溶解し、更に一塩化ヨウ素溶液を正確に25ml加え、栓をしてときどき振り混ぜながら常温で1時間暗所に置く。次に、10%ヨウ化カリウム溶液10ml及び水約150mlを加え、0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定し、溶液が微黄色になったとき1 %でん粉溶液約1 mlを加え、よく振り混ぜながら更に滴定を続け、溶液の青色が消失したときを終点とする。別に空試験を行い、次式によりよう素価を求める。 $\text{よう素価} = \frac{(B - T) \times F \times 1.269}{W}$ T：本試験の場合の滴定値（ml） B：空試験の場合の滴定値（ml） F：0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液のファクター W：試料の採取重量（g） 1.269：濃度換算係数

6.5 融点

融点の測定は、次による。

- a) 毛細管の一端を溶かした試料に浸けて約10 mmの高さまで試料を毛細管に満たす。これを10 ℃以下に24時間あるいは氷上に1時間放置した後、これを温度計の下部にゴム輪又は適当な方法で密着させ、それらの下端をそろえる。
- b) この温度計を適当な大きさのビーカー（容量600 ml程度）に蒸留水を満たした中に浸し、温度計の下端を水面下約30 mmの深さにおく。
- c) このビーカーの水を適当な方法でかき混ぜながら、最初は1分間に2 ℃ずつ、融点の10 ℃下に達した後には、1分間に0.5 ℃ずつ上昇するように加熱し、試料が毛細管中で上昇し始める温度を融点とする。

6.6 ボーマー数

6.6.1 測定

ボーマー数の測定は、次による。

- a) 試料約20 gを目盛の付いた共栓付フラスコに量りとり、アセトン（30 ℃±2 ℃に加熱したもの。以下同じ。）を100 mlを目盛まで加えて試料を溶解した後、これを30 ℃±2 ℃で約18時間静置し、遠心分離機又はサイフォンで液体部を除き、アセトン20 mlを加えてよく振り混ぜ、同様に液体部を除く。
- b) 更にアセトン20 mlを加えてよく振り混ぜ、ろ紙でろ過し、結晶を少量のアセトンで5回洗い、真空中でアセトンを除き、得られた結晶の融点を測定する。
- c) 残りの結晶に100 mlの0.5 mol/L水酸化カリウムエタノール溶液を加え、加熱してけん化した後、100 mlの水を加え、水浴上で加熱してエタノールを除く。
- d) c)を分液漏斗に移し、全量が約250 mlになるまで水を加え、濃塩酸を倍量に希釈した希塩酸で中和し、更にわずかに塩酸過剰とした後、75 mlのジエチルエーテルを加えてよく振り混ぜる。
- e) 水層を除き、ジエチルエーテル層を水で中性となるまで数回洗った後、ジエチルエーテルを除く。得られた脂肪酸の融点を測定する。

6.6.2 計算

ボーマー数は、次の式によって求める。

$$\text{ボーマー数} = A + 2(A - B)$$

ここに、A：6.6.1 b)により得た融点

B：6.6.1 e)により得た融点

[削る]

融点

試料を調製した毛細管を温度計の下部に密着させ、これらの下端をそろえ、水を満たしたビーカー中に浸し、水をかき混ぜながら加熱し、試料が毛細管中で上昇し始める温度を融点とする。

ボーマー数

試料約20 gを目盛の付いた共栓付フラスコに量りとり、アセトン（30℃±2℃に加熱したもの。以下同じ。）を100mlを目盛まで加えて試料を溶解した後、これを30℃±2℃で約18時間静置し、遠心分離機又はサイフォンで液体部を除き、アセトン20mlを加えてよく振り混ぜ、同様に液体部を除く。更にアセトン20mlを加えてよく振り混ぜ、ろ紙でろ過し、結晶を少量のアセトンで5回洗い、真空中でアセトンを除く。得られた結晶の融点(A)を測定し、残りの結晶に100mlの0.5mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液を加え、加熱してけん化した後、100mlの水を加え、水浴上で加熱してエチルアルコールを除く。これを分液漏斗に移し、全量が約250mlになるまで水を加え、希塩酸（濃塩酸を倍量に希釈したもの）で中和し、更にわずかに塩酸過剰とした後、75mlのエチルエーテルを加えてよく振り混ぜる。水層を除き、エチルエーテル層を水で中性となるまで数回洗った後、エチルエーテルを除く。得られた脂肪酸の融点(B)を測定し、次式によりボーマー数を求める。

$$\text{ボーマー数} = A + 2(A - B)$$

別記様式（第3条及び第4条関係）

名称
原材料名
添加物
内容量

	賞味期限 保存方法 原産国名 製 造 者
	備考 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。 2 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することができる。 3 賞味期限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の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、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することができる。 4 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」を省略すること。 5 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」とすること。 6 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。 7 この様式は、縦書とすることができる。 8 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。 9 その他法令により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、枠内に表示することができる。