

(下線部分は改正部分)

- 1 -

4 品質

4.1 無水結晶ぶどう糖

無水結晶ぶどう糖の品質は、表1の等級ごとの規定に適合しなければならない。

表1－無水結晶ぶどう糖の等級ごとの品質基準

区分	基準	
	特級	標準
性状	白色の結晶で水に溶け、固有の甘味を有し、異味異臭がないこと。	
比旋光度	6.2によって試験したとき、52.5以上、53.0以下。	6.2によって試験したとき、52.5以上、53.7以下。
ぶどう糖分 (無水物換算)	6.3によって試験したとき、99.5 %以上。	6.3によって試験したとき、99.0 %以上。
水分	6.4によって試験したとき、0.5 %以下。	
灰分	6.5によって試験したとき、0.03 %以下。	
着色度	6.6によって試験したとき、0.05以下。	6.6によって試験したとき、0.10以下。
濁度	6.7によって試験したとき、0.03以下。	6.7によって試験したとき、0.06以下。
原材料	でん粉に限る。	
添加物	使用していないこと。	
内容量	表示重量に適合していること。	

1分子につき結晶水1分子を含むように結晶させて蜜を除去したぶどう糖をいう。

全糖ぶどう糖 でん粉をアミラーゼ等の酵素又は酸により加水分解して得られた主としてぶどう糖からなる糖液を、脱色、脱塩及び濃縮し、直接又は固型化した後粉末状にしたぶどう糖をいう。

(無水結晶ぶどう糖の規格)

第3条 無水結晶ぶどう糖の規格は、次のとおりとする。

区分		基準	
		特級	標準
品質	性状	白色の結晶で水に溶け、固有の甘味を有し、異味異臭がないこと。	同左
	比旋光度	52.5以上53.0以下であること。	52.5以上53.7以下であること。
	ぶどう糖分 (無水物換算)	99.5%以上であること。	99.0%以上であること。
	水分	0.5%以下であること。	同左
	灰分	0.03%以下であること。	同左
	着色度	0.05以下であること。	0.10以下であること。
	濁度	0.03以下であること。	0.06以下であること。
	原材料	でん粉以外のものを使用していないこと。	同左
	添加物	使用していないこと。	同左
	内容量	表示重量に適合していること。	同左
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	

表		<u>味期限、原材料名、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。</u>
	表 示 の 方 法	<u>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。</u> <u>(1) 名称</u> 「無水結晶ぶどう糖」と記載すること。 <u>(2) 原材料名</u> 「でん粉」と記載すること。 <u>(3) 内容量</u> 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	<u>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。</u> <u>(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一括して表示される場合は、この限りではない。</u> <u>(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。</u> <u>(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格Z 8305 (1962)（以下「JIS Z 8305」という。）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。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、JIS Z 8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。</u>
	表 示 禁 止 事 項	<u>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。</u>

4.2 含水結晶ぶどう糖

含水結晶ぶどう糖の品質は、表2の等級ごとの規格に適合しなければならない。

表2－含水結晶ぶどう糖の等級ごとの品質基準

区分	基準	
	特級	標準
性状	白色の結晶で水に溶け、 <u>固有</u> の甘味を有し、 <u>異味異臭</u> がないこと。	

(含水結晶ぶどう糖の規格)

第4条 含水結晶ぶどう糖の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
性 状	白色の結晶で水に溶け、 <u>固有</u> の甘味	<u>同左</u>

比旋光度	<u>6.2</u> によって試験したとき、52.5以上53.0以下。	<u>6.2</u> によって試験したとき、52.5以上53.7以下。
ぶどう糖分 (無水物換算)	<u>6.3</u> によって試験したとき、99.5 %以上。	<u>6.3</u> によって試験したとき、99.0 %以上。
水分	<u>6.4</u> によって試験したとき、7.5 %以上9.5 %以下。	
灰分	<u>6.5</u> によって試験したとき、0.03 %以下。	
着色度	<u>6.6</u> によって試験したとき、0.05以下。	<u>6.6</u> によって試験したとき、0.10以下。
濁度	<u>6.7</u> によって試験したとき、0.03以下。	<u>6.7</u> によって試験したとき、0.06以下。
原材料	でん粉に限る。	
添加物	使用していないこと。	
内容量	表示重量に適合していること。	

4.3 全糖ぶどう糖

4.3.1 性状

性状は、白色の粉末で水に溶け、固有の甘味を有し、異味異臭があつてはならない。

4.3.2 ぶどう糖分（無水物換算）

ぶどう糖分（無水物換算）は、6.3によって試験したとき、97.0 %以上とする。

4.3.3 水分

水分は、6.4によって試験したとき、10.0 %以下とする。

4.3.4 灰分

		を有し、異味異臭がないこと。	
品	比 旋 光 度	<u>52.5以上53.0以下であること。</u>	<u>52.5以上53.7以下であること。</u>
	ぶ ど う 糖 分 (無水物換算)	<u>99.5%以上であること。</u>	<u>99.0%以上であること。</u>
質	水 分	<u>7.5%以上9.5%以下であること。</u>	同左
	灰 分	<u>0.03%以下であること。</u>	同左
	着 色 度	<u>0.05以下であること。</u>	<u>0.10以下であること。</u>
	濁 度	<u>0.03以下であること。</u>	<u>0.06以下であること。</u>
	原 材 料	でん粉以外のものを使用していないこと。	同左
	添 加 物	使用していないこと。	同左
表 示	内 容 量	表示重量に適合していること。	同左
	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、名称の表示は、「含水結晶ぶどう糖」と記載すること。	
	表 示 の 方 式 等	前条の規格の表示の方式等と同じ。	
	表 示 禁 止 事 項	前条の規格の表示禁止事項と同じ。	

(全糖ぶどう糖の規格)

第5条 全糖ぶどう糖の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	白色の粉末で水に溶け、固有の甘味を有し、異味異臭がないこと。
ぶ ど う 糖 分 (無水物換算)	<u>97.0%以上であること。</u>

灰分は、**6.5**によって試験したとき、**0.05 %**以下とする。

4.3.5 着色度

着色度は、**6.6**によって試験したとき、**0.20**以下とする。

4.3.6 濁度

濁度は、**6.7**によって試験したとき、**0.15**以下とする。

4.3.7 原材料

原材料は、でん粉に限る。

4.3.8 添加物

添加物は、使用してはならない。

4.3.9 内容量

内容量は、表示重量に適合しなければならない。

5 表示

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、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、無水結晶ぶどう糖にあつては“無水結晶ぶどう糖”と、含水結晶ぶどう糖にあつては“含水結晶ぶどう糖”と、全糖ぶどう糖にあつては“全糖ぶどう糖”と記載しなければならない。
- b) **原材料名** 原材料の表示は、“でん粉”と記載しなければならない。
- c) **内容量** 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

品	水分	10.0%以下であること。
	灰分	0.05%以下であること。
	着色度	0.20以下であること。
	濁度	0.15以下であること。
	原材料	でん粉以外のものを使用していないこと。
	添加物	使用していないこと。
	内容量	表示重量に適合していること。
表示	表示事項	第3条の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	第3条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称の表示は、「全糖ぶどう糖」と記載すること。
	表示の方式等	第3条の規格の表示の方式等と同じ。
	表示禁止事項	第3条の規格の表示禁止事項と同じ。

〔新設〕

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一括して表示される場合は、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。ただし、表示可能面積がおおむね150 cm²以下のものにあつては、JIS Z 8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。

名称 ^{a)}
原材料名
内容量
賞味期限 ^{b)}
保存方法 ^{c)}
原産国名 ^{d)}
製造者 ^{e)}

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)} 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。

^{c)} 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。

^{d)} 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。

^{e)} 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。

(測定方法)

第6条 第3条から前条までの規格における比旋光度、ぶどう糖分、水分、灰分、着色度及び濁度の測定方法は、次のとおりとする。

- 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) オリーブ油 試薬として販売されているもの。
- d) 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。
- e) 減圧乾燥器 減圧ポンプとの組み合わせにより庫内の圧力を6.7 kPa以下に保持できるものであり、かつ、60℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃のもの。
- f) 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。
- g) 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。
- h) 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。
- i) アルミニウム箔カップ 直径約15 cmの円形に切り取ったアルミニウム箔を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。
- j) 電気マッフル炉 熱電対温度計付きのもので、550±10℃に保持する能力を持つもの。
- k) るつぼ等 JIS R 1301に規定する磁器るつぼB型で、容量100 ml程度のもの又はJIS R 1302に規定する磁器蒸発ざら丸底形90 mm程度のもので550℃での灰化が可能なもの若しくはこれらと同等以上のもの。

6.2 比旋光度

6.2.1 測定

比旋光度の測定は、次による。

- a) 試料約11 gを正確に量りとり、アンモニア水（2倍量の水で希釈したもの）0.2 mlを加え、20℃の水で100 mlに定容とし、20℃で1時間放置する。
- b) a)をろ過し、そのろ液を200 mm観測管に入れ、旋光計で20℃の旋光度を測定する。光源は、ナトリウムランプ又はハロゲンランプに適切な干渉フィルターを用いることにより得られるナトリウムランプのD線と同等の光線とする。
- なお、同一の観測管を20℃の水で満たし、同様に求めた旋光度を補正值とする。

6.2.2 計算

比旋光度は、次の式によって求める。

$$[\alpha]_{\text{D}}^{20} = \frac{a-b}{2S(100-m)} \times 100 \times 100$$

ここに、a：観測値
b：補正值
S：試料の量（g）
m：試料の水分（%）

6.3 ぶどう糖分

[新設]

事 項	測 定 方 法
比 旋 光 度	1 試料約11 gを正確に量りとり、アンモニア水（2倍量の水で希釈したもの）0.2mlを加え、20℃の水で100mlに定容とし、20℃で1時間放置する。 次に、これをろ過し、そのろ液を200mm観測管に入れ、旋光計のナトリウムランプで20℃の旋光度を測定する。 なお、同一の観測管を20℃の水で満たし、同様に求めた旋光度を補正值とする。 2 計算 $[\alpha]_{\text{D}}^{20} = \frac{a-b}{2S(100-m)} \times 100 \times 100$ <u>a</u>：観測値 <u>b</u>：補正值 <u>S</u>：試料の量（g） <u>m</u>：試料の水分（%） 注1：試験に用いる水は、日本工業規格K 0557（1998）（以下「JIS K 0557」という。）に規定するA2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）（以下「JIS R 3505」という。）に規定するクラスA又は同等以上のものとする。
ぶ ど う 糖 分	1 ぶどう糖試薬を60℃の減圧乾燥器中において6.7kPa以下の圧力で3時間乾

6.3.1 測定

ぶどう糖分の測定は、次による。

- a) ぶどう糖試薬を 60℃ の減圧乾燥器中において 6.7 kPa 以下の圧力で 3時間 乾燥させたものを正確に量りとり、水 を加えて定容して約 10 g/L の濃度としたものを基準ぶどう糖溶液とする。
- b) 試料約 11 g を正確に量りとり、水 を加えて 1 000 ml に定容とする。
- c) 0.05 mol/L よう素溶液 20 ml を 200 ml 共栓三角フラスコに取り、試料溶液 10 ml を加え、これに 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液 30ml を 2～3分間 で滴下し、よく混合した後、暗所 に 20分間 放置する。
- d) 塩酸（濃塩酸を 5倍量 の水で希釈したもの）3.5 ml を急速に加え、よく混合した後、0.1 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。滴定の末期に液の色が微黄色になったら、1 % でん粉溶液を 2滴 加えて滴定を続け、液 の色が 0.1 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液の最後の半滴で消失した点をもって滴定の終点とする。
- 同時に試料溶液の代わりに水及び基準ぶどう糖溶液をピペットで各 10 ml とり、それぞれ上記と同様の処理を行い、得た各滴定値を空試験値及び基準値とする。

6.3.2 計算

試料無水物中のぶどう糖分（G）は、次の式によって求める。

$$G(\%) = \frac{(b-a) \times D \times 100}{(b-c) \times S (100-m)} \times 100$$

ここに、a：試料溶液を用いた場合の滴定量（ml）

b：水を用いた場合の滴定量（ml）

c：基準ぶどう糖溶液を用いた場合の滴定量（ml）

D：基準ぶどう糖溶液 1 L 中のぶどう糖の量（g）

S：試料の量（g）

m：試料の水分（%）

6.4 水分

6.4.1 測定

水分の測定は、a) 又は b) のいずれかによる。

- a) ひょう量皿を用いる場合 測定は、次による。

- 1) あらかじめ 105℃ に設定した 定温乾燥器 又は 60℃ に設定した 減圧乾燥器 に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れる。定温乾燥器を用いる場合は、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。減圧乾燥器を用いる場合は、扉を閉め、減圧ポンプ を作動させて庫内の圧力を徐々に減圧し、圧力が 6.7 kPa 以下、減圧乾燥器の表示温度で庫内温度が 60℃ であることを確認した後、1時間加熱する。

乾燥させたものを正確に量りとり、水 を加えて定容して約 10 g/L の濃度としたものを基準ぶどう糖溶液とする。

- 2 試料約 11 g を正確に量りとり、水 を加えて 1,000ml に定容とする。
- 3 0.05mol/L よう素溶液 20ml を 200ml 共栓三角フラスコに取り、試料溶液 10ml を加え、これに 0.1mol/L 水酸化ナトリウム溶液 30ml を 2～3分間 で滴下し、よく混合した後、暗所 に 20分間 放置する。
- 次に、塩酸（濃塩酸を 5倍量 の水で希釈したもの）3.5ml を急速に加え、よく混合した後、0.1mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。滴定の末期に液の色が微黄色になったら、1 % でん粉溶液を 2滴 加えて滴定を続け、液 の色が 0.1mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液の最後の半滴で消失した点をもって滴定の終点とする。
- 同時に試料溶液の代わりに水及び基準ぶどう糖溶液をピペットで各 10ml とり、それぞれ 上記と同様の処理を行い、得た各滴定値を空試験値及び基準値として次の計算に用いる。

4 計算

試料無水物中のぶどう糖分（G）を次式によって算出する。

$$G(\%) = \frac{(b-a) \times D \times 100}{(b-c) \times S (100-m)} \times 100$$

a：試料溶液を用いた場合の滴定量（ml）

b：水を用いた場合の滴定量（ml）

c：基準ぶどう糖溶液を用いた場合の滴定量（ml）

D：基準ぶどう糖溶液 1 L 中のぶどう糖の量（g）

S：試料の量（g）

m：試料の水分（%）

注 1：試験に用いる水は、JIS K 0557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、JIS R 3505に規定するクラス A 又は同等以上のものとする。

水分 1 測定

- (1) アルミニウム製ひょう量皿（下径直径 50mm 以上、高さ 25mm 以上のもの）で蓋を持つもの。以下「ひょう量皿」という。）を用いる場合
- ア あらかじめ 105℃ に設定した 定温乾燥器（105℃ に設定した場合の温度調節精度が ± 2℃ であるもの。以下同じ。）又は 60℃ に設定した 減圧乾燥器（減圧ポンプとの組み合わせにより庫内の圧力を 6.7kPa 以下に保持できるものであり、かつ、60℃ に設定した場合の温度調節精度が ± 2℃ であるもの。以下同じ。）に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れる。定温乾燥器を用いる場合は、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105℃ であ

2) 減圧乾燥器を用いる場合は、<u>真空ポンプ側</u>のバルブを閉じた後、<u>空気</u>を少量ずつ入れて庫内を常圧に戻す。定温乾燥器又は減圧乾燥器内で<u>ひょう量皿</u>に蓋をし、<u>デシケーター</u>に移し替え、<u>室温</u>になるまで放冷した後、<u>直ちに重量を0.1mg</u>の桁まで測定する。この操作を繰り返し、<u>恒量</u>を求める。 3) <u>恒量</u>を求めた<u>ひょう量皿</u>に試料約5 gを量りとり、<u>重量を0.1 mg</u>の桁まで測定する。 4) 試料を入れた<u>ひょう量皿</u>の蓋を開け、<u>蓋とともにあらかじめ60℃</u>に設定した減圧乾燥器に入れ、<u>庫内を6.7 kPa</u>以下の圧力にして、<u>減圧乾燥器</u>の表示温度で庫内温度が<u>60℃</u>であることを確認した後、<u>5時間加熱</u>する。 5) 真空ポンプ側のバルブを閉じた後、<u>空気</u>を少量ずつ入れて庫内を常圧に戻し、<u>減圧乾燥器内</u>で<u>ひょう量皿</u>の蓋をし、<u>デシケーター</u>に移し替え、<u>室温</u>になるまで放冷した後、<u>直ちに重量を0.1 mg</u>の桁まで測定する。 b) <u>アルミニウム箔カップ</u>を用いる場合 測定は、次による。 1) アルミニウム箔カップの重量を<u>0.1 mg</u>の桁まで測定する。 2) 試料約5 gをアルミニウム箔カップに量りとり、<u>重量を0.1 mg</u>の桁まで測定する。 3) あらかじめ<u>60℃</u>に設定した減圧乾燥器に入れ、<u>庫内を6.7 kPa</u>以下の圧力にして、<u>減圧乾燥器</u>の表示温度で庫内温度が<u>60℃</u>であることを確認した後、<u>5時間加熱</u>する。 4) 真空ポンプ側のバルブを閉じた後、<u>空気</u>を少量ずつ入れて庫内を常圧に戻し、<u>減圧乾燥器内</u>でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密閉し、<u>デシケーター</u>に移し替え、<u>室温</u>になるまで放冷した後、<u>直ちに重量を0.1 mg</u>の桁まで測定する。 6.4.2 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、<u>W₀：乾燥容器の重量 (g)</u> <u>W₁：乾燥前の試料の重量 (g)</u> <u>W₂：乾燥後の試料と乾燥容器の重量 (g)</u> 6.5 灰分	ることを確認した後、<u>1時間加熱</u>する。減圧乾燥器を用いる場合は、<u>扉</u>を閉め、<u>減圧ポンプ</u>を作動させて庫内の圧力を徐々に減圧し、<u>圧力が6.7 kPa</u>以下、<u>減圧乾燥器</u>の表示温度で庫内温度が<u>60℃</u>であることを確認した後、<u>1時間加熱</u>する。 イ 減圧乾燥器を用いる場合は、<u>真空ポンプ側</u>のバルブを閉じた後、<u>空気</u>を少量ずつ入れて庫内を常圧に戻す。定温乾燥器又は減圧乾燥器内で<u>ひょう量皿</u>に蓋をし、<u>デシケーター</u>（日本工業規格R 3503（2007）（以下「JIS R 3503」という。）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。以下同じ。）に移し替え、<u>室温</u>になるまで放冷した後、<u>直ちに重量を0.1mg</u>の桁まで測定する。この操作を繰り返し、<u>恒量</u>を求める。 ウ 試料約5 gを<u>恒量</u>を求めた<u>ひょう量皿</u>に量りとり、<u>重量を0.1mg</u>の桁まで測定する。 エ 試料を入れた<u>ひょう量皿</u>の蓋を開け、<u>蓋とともにあらかじめ60℃</u>に設定した減圧乾燥器に入れ、<u>庫内を6.7kPa</u>以下の圧力にして、<u>減圧乾燥器</u>の表示温度で庫内温度が<u>60℃</u>であることを確認した後、<u>5時間加熱</u>する。 オ 真空ポンプ側のバルブを閉じた後、<u>空気</u>を少量ずつ入れて庫内を常圧に戻し、<u>減圧乾燥器内</u>で<u>ひょう量皿</u>の蓋をし、<u>デシケーター</u>に移し替え、<u>室温</u>になるまで放冷した後、<u>直ちに重量を0.1mg</u>の桁まで測定する。 (2) <u>アルミニウム箔カップ</u>（直径約15cmの円形に切り取ったアルミニウム箔をJIS R 3503に規定する100ml容ビーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径50mm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）を用いる場合 ア アルミニウム箔カップの重量を<u>0.1mg</u>の桁まで測定する。 イ 試料約5 gをアルミニウム箔カップに量りとり、<u>重量を0.1mg</u>の桁まで測定する。 ウ あらかじめ<u>60℃</u>に設定した減圧乾燥器に入れ、<u>庫内を6.7kPa</u>以下の圧力にして、<u>減圧乾燥器</u>の表示温度で庫内温度が<u>60℃</u>であることを確認した後、<u>5時間加熱</u>する。 エ 真空ポンプ側のバルブを閉じた後、<u>空気</u>を少量ずつ入れて庫内を常圧に戻し、<u>減圧乾燥器内</u>でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密閉し、<u>デシケーター</u>に移し替え、<u>室温</u>になるまで放冷した後、<u>直ちに重量を0.1mg</u>の桁まで測定する。 2 計算 $\text{水分 (\%)} = \frac{\{W_1 - (W_2 - W_0)\}}{W_1} \times 100$ <u>W₀：乾燥容器の重量 (g)</u> <u>W₁：乾燥前の試料の重量 (g)</u> <u>W₂：乾燥後の試料と乾燥容器の重量 (g)</u> 灰 分 試料約20 gを正確に量りとり、炭化した後、電気マッフル炉（熱電対温度計付
--	---

6.5.1 測定

灰分の測定は、次による。

- a) あらかじめ電気マuffle炉において約550℃で加熱し、恒量としたるつぼ等に試料約20 g（オリーブ油を添加しない場合は10 g）を0.1 mg以下の単位まで正確に量りとり。次にオリーブ油0.5 mlを加え又は加えないで灰化する。オリーブ油を加えた場合は、空試験として、るつぼ等にオリーブ油0.5 mlのみを入れたものについて同様の操作を行う。
- b) 電熱器上で徐々に温度を上げながら煙が出なくなるまで予備炭化する。
- c) るつぼ等を電気マuffle炉に入れ、550℃になった後、5時間以上16時間以下灰化する。
- d) 電気マuffle炉を200℃以下まで放冷し、るつぼ等をデシケーターに移し替え、室温まで放冷した後すぐに重量を0.1mg以下の単位まで測定する。

6.5.2 計算

灰分は、次の式によって求める。

a) オリーブ油を添加する場合

$$\text{灰分 (\%)} = \frac{W_2 - W_0 - (B_1 - B_0)}{W_1} \times 100$$

ここに、 W_0 ：るつぼ等の重量 (g)

W_1 ：試料の採取重量 (g)

W_2 ：灰化した試料及びるつぼ等の重量 (g)

B_0 ：空試験における恒量となつたるつぼ等の重量 (g)

B_1 ：空試験における灰化後の灰を含めたるつぼ等の重量 (g)

b) オリーブ油を添加しない場合

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

ここに、 W_0 ：るつぼ等の重量 (g)

W_1 ：試料の採取重量 (g)

W_2 ：灰化した試料及びるつぼ等の重量 (g)

6.6 着色度

着色度は、試料を無水物換算で30 gを正確に量りとり、水を加えて100 mlに定容した後、この溶液を幅100 mmのセルに入れ、光電分光光度計により波長420 nm及び同720 nmにおける吸光度を測定し、両波長における吸光度の差とする。

6.7 濁度

濁度は、着色度を測定したときの720 nmにおける吸光度とする。

[削る]

きのもので、550±10℃に保持する能力を持つもの）において約550℃で加熱して灰化させ、室温まで冷却した後、ひょう量し、冷却後の重量の試料重量に対する百分比を灰分とする。

着 色 度

試料を無水物換算で30 g正確に量りとり、水を加えて100mlに定容とする。この溶液を幅100mmのセルに入れ、光電分光光度計により波長420nm及び同720nmにおける吸光度を測定し、両波長における吸光度の差を着色度とする。
注1：試験に用いる水は、JIS K 0557に規定するA 2又は同等以上のものとする。
注2：試験に用いるガラス製体積計は、JIS R 3505に規定するクラスA又は同等以上のものとする。

濁 度

着色度を測定したときの720nmにおける吸光度を濁度とする。

別記様式（第3条―第5条関係）

名 称
原 材 料 名
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 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。 3 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。 4 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。 5 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。 6 この様式は、縦書とすることができる。 7 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。 8 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。