

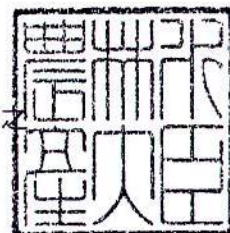
15 消安第 4250 号

平成 15 年 12 月 15 日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 亀井 善之



日本農林規格の見直し等について（諮問）

下記の日本農林規格の見直し及び品質表示基準の改正を行う必要があるので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）第 9 条の 2 及び第 19 条の 8 第 5 項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

- ① ウスターソース類の日本農林規格（昭和 49 年 6 月 27 日農林省告示第 565 号）
- 2 乾しいたけの日本農林規格（昭和 52 年 3 月 24 日農林省告示第 280 号）
- 3 豆乳類の日本農林規格（昭和 56 年 11 月 16 日農林水産省告示第 1800 号）
- 4 ウスターソース類品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1666 号）
- 5 チルドハンバーグステーキ品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1677 号）
- 6 チルドミートボール品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1678 号）
- 7 チルドぎょうざ類品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1679 号）

ウスターソース類の日本農林規格の見直しについて（案）

農 林 水 産 省

平成16年4月23日

1 見直しの趣旨

JAS法第9条の2の規定及び平成13年11月に定められた農林物資規格調査会のJAS規格の制定・見直しの基準に基づき、ウスターソース類について、「原材料の増量材的使用の制限、まがい物の防止等消費者に良質な製品を提供する観点及び食品添加物の使用を必要最小限とする等消費者ニーズの変化に対応した製品を提供するという観点」から所要の見直しを行う。

2 見直しの結果

ウスターソース類の日本農林規格について、

- (1) 定義において中濃ソース及び濃厚ソースの粘度の範囲を変更すること
- (2) 規格の不溶性固形分を削除し、野菜及び果実の含有率の規定を設けること
- (3) 濃厚ソースにおいて食塩分の規格値を引き下げること
- (4) 食品添加物の使用を必要最小限とすること

等の改正を行う。

ウスターソース類の日本農林規格の見直しについて

見直し基準 2 (1) ① (廃止の是非を検討するに当たっての基準)

ア 製造業者等が限定され、製品の種類ごとの品質に大きな格差が認められなくなっている農林物資の規格	(製造業者は 200 社)
イ 見直しを行う年度の過去 2 ケ年度の小売販売額の平均値が、見直しを行う年度の 4 年度前の小売販売額に比べ著しく低下している農林物資の規格	(生産量は 10 % 減)
ウ 一の都道府県以外では格付されなくなった農林物資の規格	(複数の都道府県で格付)
エ 格付率が著しく低い規格	(格付率 53 %)

上記廃止の是非を検討するに当たっての基準に該当しないため、改正又は確認の方
向で検討した。

ウスターソース類の日本農林規格の改正概要

1 定義の変更

用 語	改 正 案	現 行
ウスターソース類	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに <u>砂糖類</u> 、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 [略]	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに <u>糖類</u> 、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 1 にでん粉、調味料等を加えて調製したもの
ウスターソース	[略]	ウスターソース類のうち、粘度が0.2パスカル秒（以下「Pa・s」という。）未満のものをいう。
中濃ソース	ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s以上 <u>2.0Pa・s</u> 未満のものをいう。	ウスターソース類のうち、粘度が0.2Pa・s以上 <u>1.5Pa・s</u> 未満のものをいう。
濃厚ソース	ウスターソース類のうち、粘度が <u>2.0Pa・s</u> 以上のものをいう。	ウスターソース類のうち、粘度が <u>1.5Pa・s</u> 以上のものをいう。
野菜及び果実の含有率	<u>原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものにあつては、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。（新規）</u>	

(改正理由)

- ・製造実態に即し、中濃ソース及び濃厚ソースの粘度の範囲を変更した。
- ・「野菜及び果実の含有率」の規格項目の追加に伴い、その定義を明確化した。

2 ウスターソースの改正概要

区 分	改 正 案		現 行	
	特 級	標 準	特 級	標 準
野菜及び果実 の含有率	<u>10%以上で あること。</u> (新規)	二		
食品添加物以 外の原材料	次に掲げるもの の以外のものを 使用していないこと。 1 [略] 2 <u>砂糖類</u> 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 [略] 7 [略] 8 <u>酒類</u> 9 [略]	次に掲げるもの の以外のものを 使用していないこと。 1 [略] 2 <u>砂糖類</u> 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 [略] 7 [略] 8 <u>酒類</u> 9 [略]	次に掲げるもの の以外のものを 使用していないこと。 1 野菜及び 果実 2 <u>糖類</u> 3 はちみつ 4 食酢（醸 造酢に限る。 ） 5 食塩 6 香辛料 7 調味料 8 でん粉	次に掲げるもの の以外のものを 使用していないこと。 1 野菜及び 果実 2 <u>糖類</u> 3 はちみつ 4 食酢 5 食塩 6 香辛料 7 調味料 8 でん粉
食品添加物	次に掲げるもの の以外のものを 使用していないこと。	次に掲げるもの の以外のものを 使用していないこと。	次に掲げるもの の以外のものを 使用していないこと。	次に掲げるもの の以外のものを 使用していないこと。

区 分	改 正 案		現 行	
	特級	標準	特級	標準
食品添加物	1 甘味料 カンゾウ 抽出物、 <u>酵</u> <u>素分解カン</u> <u>ゾウ</u> 、 <u>ステ</u> <u>ビア抽出物</u> 及び <u>αーグ</u> <u>ルコシルト</u> <u>ランスフェ</u> <u>ラーゼ処理</u> <u>ステビア</u>	1 [略]	1 甘味料 カンゾウ 抽出物、 <u>酵</u> <u>素処理カン</u> <u>ゾウ</u> 、 <u>ステ</u> <u>ビア抽出物</u> 及び <u>酵素処</u> <u>理ステビア</u>	1 甘味料（ 特級の基準と 同じ。）
	2 着色料 <u>カラメル</u> <u>I、カラメ</u> <u>ルⅢ、カラ</u> <u>メルⅣ、ト</u> <u>ウガラシ色</u> <u>素、ニンジ</u> <u>ンカロテン</u> <u>及びパーム</u> <u>油カロテン</u> <u>のうち3種</u> <u>以下</u>	2 [略]	2 着色料 <u>カラメル</u> <u>、クチナシ</u> <u>色素、パプ</u> <u>リカ色素、</u> <u>ベニコウジ</u> <u>色素及び抽</u> <u>出カロチン</u>	2 着色料（ 特級の基準と 同じ。）

区 分	改 正 案		現 行	
	特 級	標 準	特 級	標 準
食品添加物	3 増粘剤 キサント ンガム、グ ァーガム及 びタマリ ンドシード ガム	3 [略]	3 増粘剤 <u>カラギナ</u> <u>ン、カロブ</u> <u>ビーンガム</u> 、キサント ンガム、グ ァーガム、 タマリンド シードガム	3 増粘剤（ 特級の基準と 同じ。）
		4 酸味料 <u>アジピン</u> <u>酸、クエン</u> <u>酸、コハク</u> <u>酸、酢酸ナ</u> <u>トリウム、</u> <u>D L－酒石</u> <u>酸、L－酒</u> <u>石酸、乳酸</u> <u>、D L－リ</u> <u>ンゴ酸及び</u> <u>D L－リン</u> <u>ゴ酸ナトリ</u> <u>ウムのうち</u> <u>5種以下</u>		4 酸味料

区 分	改 正 案		現 行	
	特級	標準	特級	標準
食品添加物	4 調味料 <u>L-アス</u> <u>パラギン酸</u> <u>ナトリウム</u> <u>、D L-ア</u> <u>ラニン、グ</u> <u>リシン、L</u> <u>-グルタミ</u> <u>ン酸ナトリ</u> <u>ウム、5'</u> <u>-イノシン</u> <u>酸二ナトリ</u> <u>ウム、5'</u> <u>-グアニル</u> <u>酸二ナトリ</u> <u>ウム、5'</u> <u>-リボヌク</u> <u>レオチド二</u> <u>ナトリウム</u> <u>、5' -リ</u> <u>ボヌクレオ</u> <u>チドカルシ</u> <u>ウム、クエ</u> <u>ン酸三ナト</u> <u>リウム、コ</u> <u>ハク酸一ナ</u> <u>トリウム、</u> <u>コハク酸二</u> <u>ナトリウム</u> <u>及びフマル</u> <u>酸一ナトリ</u> <u>ウムのうち</u> <u>7種以下</u>	5 調味料 <u>(</u> <u>特級の基準</u> <u>と同じ。)</u>	4 調味料	5 調味料

区 分	改 正 案		現 行	
	特 級	標 準	特 級	標 準
食品添加物	[削る。]	6 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル及び シヨ糖脂肪酸エステル	<u>5 乳化剤</u> <u>レシチン</u> <u>、酵素分解</u> <u>レシチン</u>	6 乳化剤 <u>レシチン</u> <u>、酵素分解</u> <u>レシチン、</u> グリセリン脂肪酸エステル及びシ ヨ糖脂肪酸エステル
		7 [略]		7 D-ソルビトール
	<u>5</u> [略]	8 [略]	<u>6</u> 香料	8 香料
	<u>6</u> [略]	9 [略]	<u>7</u> 香辛料抽出物	9 香辛料抽出物
	[削る。]	[削る。]	<u>8 強化剤</u> <u>栄養改善</u> <u>法施行規則</u> <u>(昭和27</u> <u>年厚生省令</u> <u>第37号)</u> <u>第11条に</u> <u>規定する栄</u> <u>養成分の強</u> <u>化を目的と</u> <u>して使用す</u> <u>るもの</u>	<u>10 強化剤 (</u> <u>特級の基準</u> <u>と同じ。)</u>

・野菜及び果実の含有率は、野菜及び果実の含有が多いソースが良い製品とさ

れているため、消費者に良質の製品を提供する観点から改正した。

- ・食品添加物は、必要最小限のものとした。

3 中濃ソース及び濃厚ソースの改正概要

区 分	改 正 案		現 行	
	特 級	標 準	特 級	標 準
不溶性固形分	[削る。]	[削る。]	<u>15% (容容)</u> 以上 (濃厚ソースにあつては、 <u>25% (容容) 以上</u>) であること。	同左
野菜及び果実の含有率	<u>15%以上 (濃厚ソースにあつては、20%以上) であること。</u> (新規)	二		
食塩分	<u>10%以下 (濃厚ソースにあつては、9%以下) であること。</u>	[略]	10%以下であること。	同左
食品添加物以外の原材料	次に掲げるものの以外のも の以外のも を使用してい ないこと。 1 [略] 2 <u>砂糖類</u>	次に掲げるもの以外のも の以外のも を使用してい ないこと。 1 [略] 2 <u>砂糖類</u>	次に掲げるもの以外のも の以外のも を使用してい ないこと。 1 野菜及び果実 2 <u>糖類</u>	次に掲げるもの以外のも の以外のも を使用してい ないこと。 1 野菜及び果実 2 <u>糖類</u>

区 分	改 正 案		現 行	
	特級	標準	特級	標準
食品添加物以 外の原材料	3 [略]	3 [略]	3 はちみつ	3 はちみつ
	4 [略]	4 [略]	4 食酢（醸 造酢に限る 。）	4 食酢
	5 [略]	5 [略]	5 食塩	5 食塩
	6 [略]	6 [略]	6 香辛料	6 香辛料
	7 [略]	7 [略]	7 調味料	7 調味料
	<u>8 酒類</u>	<u>8 酒類</u>		
	<u>9 [略]</u>	<u>9 [略]</u>	<u>8 でん粉</u>	<u>8 でん粉</u>
食品添加物	次に掲げるも の以外のもの を使用してい ないこと。	次に掲げるも の以外のもの を使用してい ないこと。	次に掲げるも の以外のもの を使用してい ないこと。	次に掲げるも の以外のもの を使用してい ないこと。
	1 甘味料 カンゾウ 抽出物、 <u>酵</u> <u>素分解カン</u> <u>ゾウ</u> 、ステ ビア抽出物 及び <u>αーグ</u> <u>ルコシルト</u> <u>ランスフェ</u> <u>ラーゼ処理</u> <u>ステビア</u>	1 [略]	1 甘味料 カンゾウ 抽出物、 <u>酵</u> <u>素処理カン</u> <u>ゾウ</u> 、ステ ビア抽出物 及び <u>酵素処</u> <u>理ステビア</u>	1 甘味料（ 特級の基準 と同じ。）

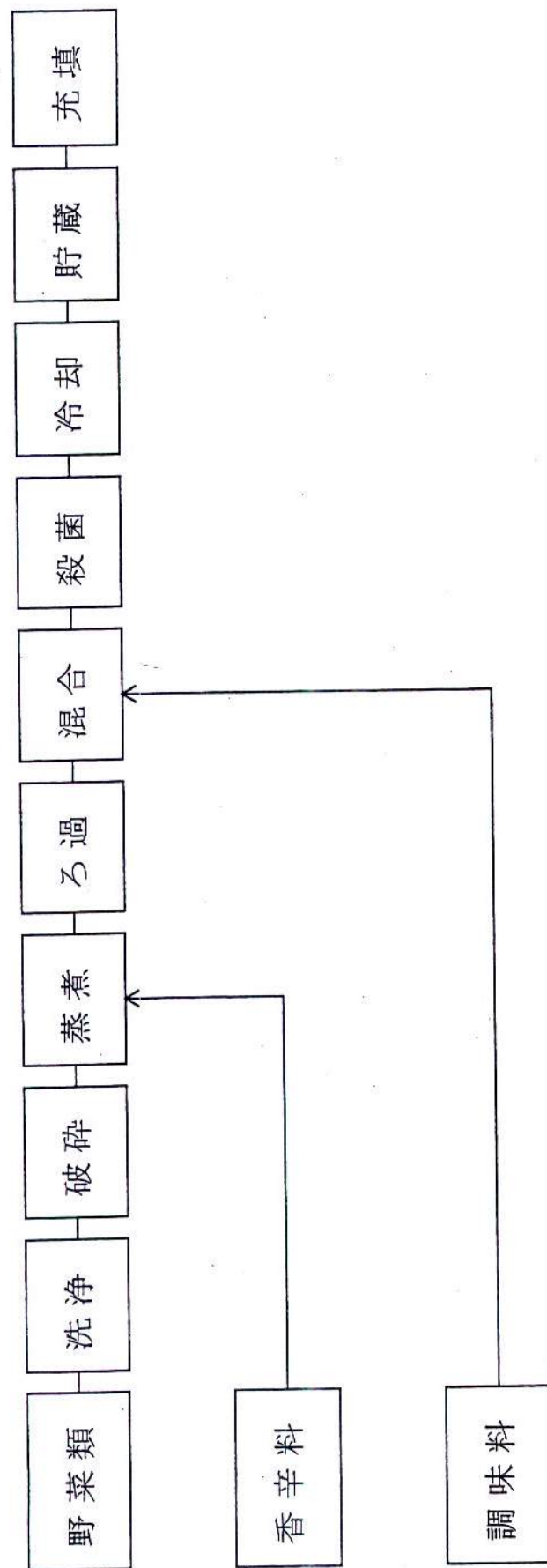
区 分	改 正 案		現 行	
	特級	標準	特級	標準
食品添加物	3 増粘剤 キサント ンガム、グ ァーガム及 びタマリ ンドシード ガム	3 [略]	3 増粘剤 カラギナ ン、カロブ ビーンガム 、キサント ンガム、グ ァーガム、 タマリンド シードガム	4 増粘剤（ 特級の基準 と同じ。）
		4 酸味料 アジピン 酸、クエン 酸、コハク 酸、酢酸ナ トリウム、 DL-酒石 酸、L-酒 石酸、乳酸 、DL-リ ンゴ酸及び DL-リン ゴ酸ナトリ ウムのうち 5種以下		5 酸味料

区 分	改 正 案		現 行	
	特 級	標 準	特 級	標 準
食品添加物	4 調味料 <u>L-アス</u> <u>パラギン酸</u> <u>ナトリウム</u> <u>、DL-ア</u> <u>ラニン、グ</u> <u>リシン、L</u> <u>-グルタミ</u> <u>ン酸ナトリ</u> <u>ウム、5'</u> <u>-イノシン</u> <u>酸二ナトリ</u> <u>ウム、5'</u> <u>-グアニル</u> <u>酸二ナトリ</u> <u>ウム、5'</u> <u>-リボヌク</u> <u>レオチド二</u> <u>ナトリウム</u> <u>、5' -リ</u> <u>ボヌクレオ</u> <u>チドカルシ</u> <u>ウム、クエ</u> <u>ン酸三ナト</u> <u>リウム、コ</u> <u>ハク酸一ナ</u> <u>トリウム、</u> <u>コハク酸二</u> <u>ナトリウム</u> <u>及びフマル</u> <u>酸一ナトリ</u> <u>ウムのうち</u> <u>7種以下</u>	5 調味料 (<u>特級の基準</u> <u>と同じ。)</u>	4 調味料	6 調味料

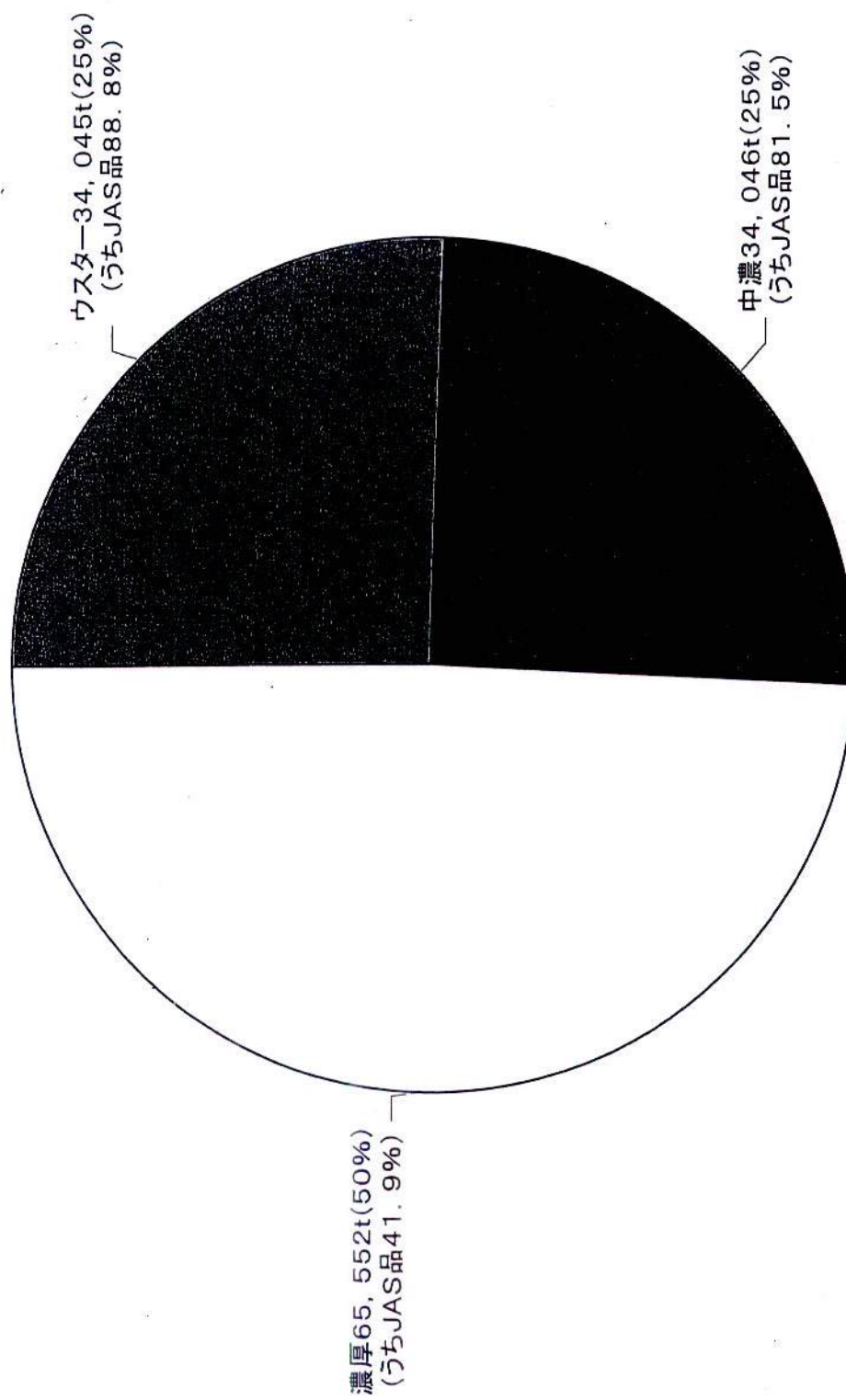
区 分	改 正 案		現 行	
	特 級	標 準	特 級	標 準
食品添加物	[削る。]	<u>6 乳化剤</u> <u>グリセリ</u> <u>ン脂肪酸エ</u> <u>ステル及び</u> <u>ショ糖脂肪</u> <u>酸エステル</u>	<u>5 乳化剤</u> <u>レシチン</u> <u>、酵素分解</u> <u>レシチン</u>	<u>7 乳化剤</u>
	<u>5</u> [略] <u>6</u> [略] [削る。]	<u>7</u> [略] <u>8</u> [略] <u>9</u> [略] [削る。]	 <u>6</u> 香料 <u>7</u> 香辛料抽 出物 <u>8</u> <u>強化剤</u> <u>栄養改善</u> <u>法施行規則</u> <u>(昭和27</u> <u>年厚生省令</u> <u>第37号)</u> <u>第11条に</u> <u>規定する栄</u> <u>養成分の強</u> <u>化を目的と</u> <u>して使用す</u> <u>るもの</u>	<u>8</u> D-ソル ビトール <u>9</u> 香料 <u>10</u> 香辛料抽 出物 <u>11</u> <u>強化剤 (</u> <u>特級の基準</u> <u>と同じ。)</u>

- ・野菜及び果実の含有率は、野菜及び果実の含有が多いソースが良い製品とされているため、消費者に良質の製品を提供する観点から改正した。
- ・濃厚ソースについて食塩分の規格値を引き下げた。
- ・食品添加物は、必要最小限のものとした。

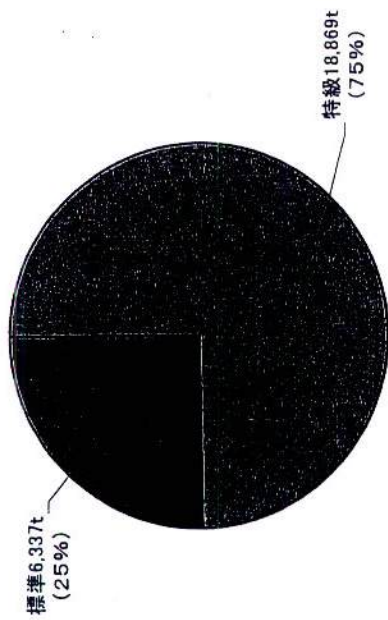
ウスターソース類製造方法



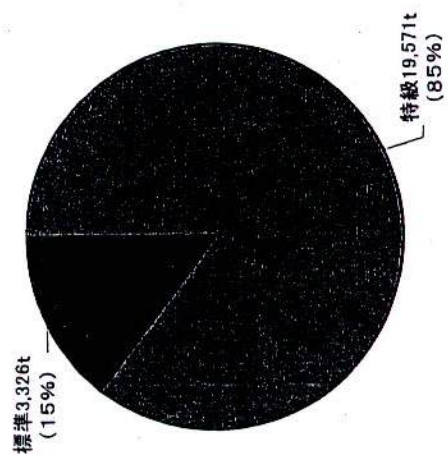
ウスターソース類の生産格付状況(平成13年度)



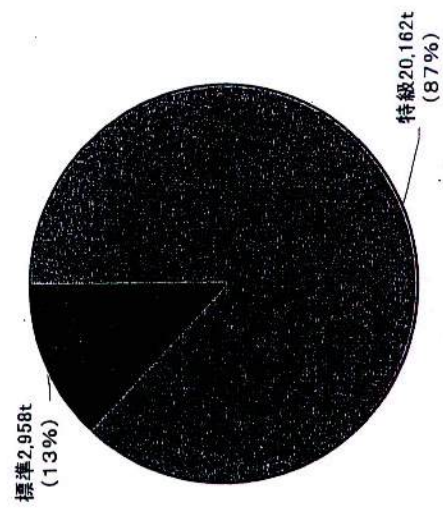
ウスターソース等級別格付量(平成13年度)



濃厚ソース等級別格付量(平成13年度)



中濃ソース等級別格付量(平成13年度)



改 正 案		現 行																						
ウスターソース類の日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 [略] (定義) 第2条 [略]		ウスターソース類の日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 この規格は、ウスターソース、中濃ソース及び濃厚ソースに適用する。 (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>ウスターソース類</td><td>次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 [略]</td></tr><tr><td>[略]</td><td>[略]</td></tr><tr><td>中 濃 ソ ー ス</td><td>ウスターソース類のうち、粘度が0.2 Pa・s以上2.0 Pa・s未満のものをいう。</td></tr><tr><td>濃 厚 ソ ー ス</td><td>ウスターソース類のうち、粘度が2.0 Pa・s以上のものをいう。</td></tr><tr><td>野菜及び果実の含有率</td><td>原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものにあつては、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。</td></tr></table> (ウスターソースの規格) 第3条 [略]		用 語	定 義	ウスターソース類	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 [略]	[略]	[略]	中 濃 ソ ー ス	ウスターソース類のうち、粘度が0.2 Pa・s以上2.0 Pa・s未満のものをいう。	濃 厚 ソ ー ス	ウスターソース類のうち、粘度が2.0 Pa・s以上のものをいう。	野菜及び果実の含有率	原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものにあつては、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。	<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>ウスターソース類</td><td>次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 1 にでん粉、調味料等を加えて調製したもの</td></tr><tr><td>ウスターソース</td><td>ウスターソース類のうち、粘度が0.2 Pa・s以下「Pa・s」という。</td></tr><tr><td>中 濃 ソ ー ス</td><td>ウスターソース類のうち、粘度が0.2 Pa・s以上1.5 Pa・s未満のものをいう。</td></tr><tr><td>濃 厚 ソ ー ス</td><td>ウスターソース類のうち、粘度が1.5 Pa・s以上のものをいう。</td></tr></table> (ウスターソースの規格) 第3条 ウスターソースの規格は、次のとおりとする。	用 語	定 義	ウスターソース類	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 1 にでん粉、調味料等を加えて調製したもの	ウスターソース	ウスターソース類のうち、粘度が0.2 Pa・s以下「Pa・s」という。	中 濃 ソ ー ス	ウスターソース類のうち、粘度が0.2 Pa・s以上1.5 Pa・s未満のものをいう。	濃 厚 ソ ー ス	ウスターソース類のうち、粘度が1.5 Pa・s以上のものをいう。
用 語	定 義																							
ウスターソース類	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 [略]																							
[略]	[略]																							
中 濃 ソ ー ス	ウスターソース類のうち、粘度が0.2 Pa・s以上2.0 Pa・s未満のものをいう。																							
濃 厚 ソ ー ス	ウスターソース類のうち、粘度が2.0 Pa・s以上のものをいう。																							
野菜及び果実の含有率	原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものにあつては、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の製品の重量に対する割合をいう。																							
用 語	定 義																							
ウスターソース類	次に掲げるものであつて、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 2 1 にでん粉、調味料等を加えて調製したもの																							
ウスターソース	ウスターソース類のうち、粘度が0.2 Pa・s以下「Pa・s」という。																							
中 濃 ソ ー ス	ウスターソース類のうち、粘度が0.2 Pa・s以上1.5 Pa・s未満のものをいう。																							
濃 厚 ソ ー ス	ウスターソース類のうち、粘度が1.5 Pa・s以上のものをいう。																							
<table><tr><th rowspan="2">区 分</th><th colspan="2">基 準</th></tr><tr><th>特 徴</th><th>標 準</th></tr><tr><td rowspan="2">「 削 る 。 」</td><td>状 1 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈んでいいる不溶性固形分が容易に分散すること。</td><td>1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈んでいいる不溶性固形分が容易に分散すること。</td></tr><tr><td>無塩可溶性固形分 26%以上であること。</td><td>21%以上であること。</td></tr><tr><td rowspan="2">食 塩 分</td><td>11%以下であること。</td><td>同左</td></tr><tr><td>原 食品添加物 次に掲げるもの以外のものを使用して 以外の原材 いないこと。</td><td>次に掲げるもの以外のものを使用して いないこと。</td></tr><tr><td>材 料</td><td>1 [略]</td><td>1 野菜及び果実</td></tr></table>		区 分	基 準		特 徴	標 準	「 削 る 。 」	状 1 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈んでいいる不溶性固形分が容易に分散すること。	1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈んでいいる不溶性固形分が容易に分散すること。	無塩可溶性固形分 26%以上であること。	21%以上であること。	食 塩 分	11%以下であること。	同左	原 食品添加物 次に掲げるもの以外のものを使用して 以外の原材 いないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用して いないこと。	材 料	1 [略]	1 野菜及び果実					
区 分	基 準																							
	特 徴	標 準																						
「 削 る 。 」	状 1 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈んでいいる不溶性固形分が容易に分散すること。	1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 容器を振ることにより沈んでいいる不溶性固形分が容易に分散すること。																						
	無塩可溶性固形分 26%以上であること。	21%以上であること。																						
食 塩 分	11%以下であること。	同左																						
	原 食品添加物 次に掲げるもの以外のものを使用して 以外の原材 いないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用して いないこと。																						
材 料	1 [略]	1 野菜及び果実																						

料		料	
2 砂糖類	2 砂糖類	2 砂糖類	2 砂糖類
3 [略]	3 はちみつ	3 はちみつ	3 はちみつ
4 [略]	4 食酢 (醸造酢に限る。)	4 食酢 (醸造酢に限る。)	4 食酢
5 [略]	5 食塩	5 食塩	5 食塩
6 [略]	6 香辛料	6 香辛料	6 香辛料
7 [略]	7 調味料	7 調味料	7 調味料
8 酒類	8 でん粉	8 でん粉	8 でん粉
9 [略]	次に掲げるもの以外のもを使用してい ないこと。	次に掲げるもの以外のもを使用してい ないこと。	次に掲げるもの以外のもを使用してい ないこと。
食品添加物	食品添加物	食品添加物	食品添加物
1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素分解カンゾ ウ、ステビア抽出物及びα-グルコ シルトランスフェラーゼ処理ステビ ア	1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾ ウ、ステビア抽出物及び酵素処理ス テビア	1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾ ウ、ステビア抽出物及び酵素処理ス テビア	1 甘味料 (特級の基準と同じ。)
2 着色料 カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメ ルⅣ、トウガラシ色素、ニンジンカ ロテン及びバパーム油カロテンのうち 3種以下	2 着色料 カラメル、クチナシ色素、パプリ カ色素、ペニコウジ色素及び抽出カ ロチン	2 着色料 カラメル、クチナシ色素、パプリ カ色素、ペニコウジ色素及び抽出カ ロチン	2 着色料 (特級の基準と同じ。)
3 増粘剤 キサンタンガム、グァーガム及び タマリンドシードガム	3 増粘剤 カラギナン、カロブبینガム、 キサンタンガム、グァーガム、タマ リンドシードガム	3 増粘剤 カラギナン、カロブبینガム、 キサンタンガム、グァーガム、タマ リンドシードガム	3 増粘剤 (特級の基準と同じ。)
4 酸味料 アジピン酸、クエン酸、コハク酸、 酢酸ナトリウム、DL-酒石酸、L- 酒石酸、乳酸、DL-リンゴ酸及びD L-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以 下	4 酸味料 アジピン酸、クエン酸、コハク酸、 酢酸ナトリウム、DL-酒石酸、L- 酒石酸、乳酸、DL-リンゴ酸及びD L-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以 下	4 酸味料 アジピン酸、クエン酸、コハク酸、 酢酸ナトリウム、DL-酒石酸、L- 酒石酸、乳酸、DL-リンゴ酸及びD L-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以 下	4 酸味料
4 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、 DL-アラニン、グリシン、L-グ ルタミン酸ナトリウム、5'-イノ シン酸ナトリウム、5'-グアニ ル酸ナトリウム、5'-リボヌク レオチドナトリウム、5'-リボ ヌクレオチドカルシウム、クエン酸 三ナトリウム、コハク酸ナトリウ ム、コハク酸二ナトリウム及びワマ	4 調味料 (特級の基準と同じ。)	4 調味料	5 調味料

105

記載する野菜及び果実の名称が4種類以上となる場合は、多いものから順に3種類の名称を記載し、その他の名称は「その他」と記載することができる。

(イ) 糖類は、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもつて記載し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・高果糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

(ロ) 使用した糖類が2種類以上の場合は、(イ)の規定にかかわらず、「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖・ぶどう糖」等と製品に占める重量の割合の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

(ハ) 食酢は、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により記載すること。ただし、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、製品に占める重量の割合の多いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもつて記載することができ、記載する醸造酢が1種類である場合は、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。

(ニ) 野菜及び果実、糖類、食酢並びに食品添加物以外の原材料は、「食塩」、「でん粉」、「肉エキス」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

イ 食品添加物は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第9項並びに第10項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書きの規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

内容重量又は内容体積を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラムの単位で、内容体積はミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 賞味期限（品質保持期限） 賞味期限（品質保持期限）（容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持しうると認められる期限をいう。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。 ア 次の例のいずれかにより記載すること。 (ⅰ) 平成6年7月 (ⅱ) 6. 7 (ⅲ) 1994. 7 (ⅳ) 94. 7 イ アの規定にかかわらず、次の例のいずれかにより記載することができる。 (ⅴ) 平成6年7月1日 (ⅵ) 6. 7. 1 (ⅶ) 1994. 7. 1 (ⅷ) 94. 7. 1 (5) 保存方法 製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。 2. 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にすること。 表示禁止事項 (1) 純正その他純粋であることを示す用語 (2) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語（品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語 (3) 一括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 (4) その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示	
2. 使用する酸味料は、米さく酸又はさく酸以外のものでなければならない。 3. 使用する原材料のうち、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律第7条第1項の規定に基づく日本農林規格が制定されているものにあつては、当該日本農林規格による格付が行われたものでなければならぬ。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、当該日本農林規格に適合するものとする。ことができる。 (中濃ソース及び濃厚ソース) 第4条 中濃ソース及び濃厚ソースの規格は、次のとおりとする。	

区	分	基		準	
		特	級	標	準
〔削る。〕		〔略〕		〔略〕	

(中濃ソース及び濃厚ソース)

第4条 〔略〕

る。	【略】	【略】	【略】
【削る。】	【削る。】	【削る。】	【略】
野菜及び果実の含有率	1.5%以上(濃厚ソースにあつては、2.0%以上)であること。	二	【略】
食塩分	1.0%以下(濃厚ソースにあつては、9%以下)であること。	【略】	【略】
原材料	前条の規格の食品添加物以外の原材料の特級の基準と同じ。	前条の規格の食品添加物以外の原材料の特級の基準と同じ。	【略】
食品添加物	前条の規格の食品添加物の特級の基準と同じ。	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 甘味料 (特級の基準と同じ。) 2 着色料 (特級の基準と同じ。) 3 保存料 ペクチン分解物、パラオキシ安息香酸イソプロピル、パラオキシ安息香酸エチル、パラオキシ安息香酸ブチル、パラオキシ安息香酸プロピル 4 増粘剤 (特級の基準と同じ。) 5 酸味料 アジピン酸、クエン酸、コハク酸、酢酸ナトリウム、D-リンゴ酸、L-リンゴ酸、乳酸、D-リンゴ酸及びD-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以上 5 調味料 (特級の基準と同じ。) 6 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル及びショ糖脂肪酸エステル 7 香料 8 香料抽出物 9 香料抽出物 10 香料抽出物 11 香料抽出物 【削る。】	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 甘味料 (特級の基準と同じ。) 2 着色料 (特級の基準と同じ。) 3 保存料 ペクチン分解物、パラオキシ安息香酸イソプロピル、パラオキシ安息香酸エチル、パラオキシ安息香酸ブチル、パラオキシ安息香酸プロピル 4 増粘剤 (特級の基準と同じ。) 5 酸味料 アジピン酸、クエン酸、コハク酸、酢酸ナトリウム、D-リンゴ酸、L-リンゴ酸、乳酸、D-リンゴ酸及びD-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以上 5 調味料 (特級の基準と同じ。) 6 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル及びショ糖脂肪酸エステル 7 香料 8 香料抽出物 9 香料抽出物 10 香料抽出物 11 香料抽出物 【削る。】
【略】	【略】	【略】	【略】
【略】	【略】	【略】	【略】
【削る。】	【削る。】	【削る。】	【略】

質	無塩可溶性固形分	2.8%以上であること。	2.3%以上であること。
不溶性固形分	1.5% (容容) 以上 (濃厚ソースにあつては、2.5% (容容) 以上) であること。	同左	同左
食塩分	1.0%以下であること。	同左	同左
原材料	前条第1項の規格の食品添加物以外の原材料の特級の基準と同じ。	前条第1項の規格の食品添加物以外の原材料の特級の基準と同じ。	前条第1項の規格の食品添加物以外の原材料の特級の基準と同じ。
食品添加物	前条第1項の規格の食品添加物の特級の基準と同じ。	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 甘味料 (特級の基準と同じ。) 2 着色料 (特級の基準と同じ。) 3 保存料 ペクチン分解物、パラオキシ安息香酸イソプロピル、パラオキシ安息香酸エチル、パラオキシ安息香酸ブチル、パラオキシ安息香酸プロピル 4 増粘剤 (特級の基準と同じ。) 5 酸味料 アジピン酸、クエン酸、コハク酸、酢酸ナトリウム、D-リンゴ酸、L-リンゴ酸、乳酸、D-リンゴ酸及びD-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以上 5 調味料 (特級の基準と同じ。) 6 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル及びショ糖脂肪酸エステル 7 香料 8 香料抽出物 9 香料抽出物 10 香料抽出物 11 香料抽出物 【削る。】	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 甘味料 (特級の基準と同じ。) 2 着色料 (特級の基準と同じ。) 3 保存料 ペクチン分解物、パラオキシ安息香酸イソプロピル、パラオキシ安息香酸エチル、パラオキシ安息香酸ブチル、パラオキシ安息香酸プロピル 4 増粘剤 (特級の基準と同じ。) 5 酸味料 アジピン酸、クエン酸、コハク酸、酢酸ナトリウム、D-リンゴ酸、L-リンゴ酸、乳酸、D-リンゴ酸及びD-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以上 5 調味料 (特級の基準と同じ。) 6 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル及びショ糖脂肪酸エステル 7 香料 8 香料抽出物 9 香料抽出物 10 香料抽出物 11 香料抽出物 【削る。】
異物	混入していないこと。	同左	同左
内容量	表示量に適合していること。	同左	同左
一括表示事項	1 次の事項を一括して表示してあること。	同左	同左

[削る。]	
[削る。]	[削る。]
[削る。]	[削る。]

[削る。]
[削る。]

(測定方法)

第5条 前2条の規格における無塩可溶性固形分及び食塩分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
[削る。]	[削る。]
[略]	[略]
[削る。]	[削る。]
[略]	[略]

示	
(1) 品名	(2) 原材料名
(3) 内容量	(4) 賞味期限 (品質保持期限)
(5) 保存方法	(6) 製造業者又は販売業者 (輸入品にあつては、輸入業者) の氏名又は名称及び住所
2. 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。	
表示の方法	前条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名の表示は、次に規定する方法により行われていること。
表示禁止事項	中濃ソースにあつては「中濃ソース」と、濃厚ソースにあつては「濃厚ソース」と記載すること。
ウスターソースの規格の表示禁止事項と同じ。	

2. 使用する酸味料は、水さく酸又はさく酸以外のものでなければならない。

3. 使用する原材料については、前条第3項の規定を準用する。
(測定方法)

第5条 前2条の規格における粘度、無塩可溶性固形分、不溶性固形分及び食塩分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
粘度	20℃において、B型回転粘度計を毎分12回転の速度で回転させ、指針の安定した時の示度を読みとり、その値に、使用したスピンドル (中濃ソースにあつてはNo. 2、濃厚ソースにあつてはNo. 3とする。) に対応する係数を乗じた値に1/1000を乗じて得た値をPa・sで表わす。
無塩可溶性固形分	(1) 20℃において、糖用屈折計の示度を読みとり、その値を%で表す。 (2) 試料5gをはかり取り、水を加えて250mlとした後、ろ過し、そのろ液10mlを取り、中和した後、2%クロム酸カリウム液を指示薬として0.1mol/L硝酸銀液で滴定し、食塩の重量を求め、その試料全量に対する百分比を食塩分とする。 (3) (1)で得た値から(2)で得た値を差し引いて得た値を無塩可溶性固形分とする。
不溶性固形分	試料を水で2倍にき釈した後、その10mlを遠心沈でん管 (図) に取り、回転半径14.5cm、毎分3,000回転の速度で10分間遠心分離し、自然静止した直後の沈でん目盛 (ml) を読みとり、その値を20倍して得た値を不溶性固形分とする。
食塩分	無塩可溶性固形分の測定方法(2)と同じ。

別記様式

品名
原材料名
内容量
賞味期限

保存方法
原産国名
製造者

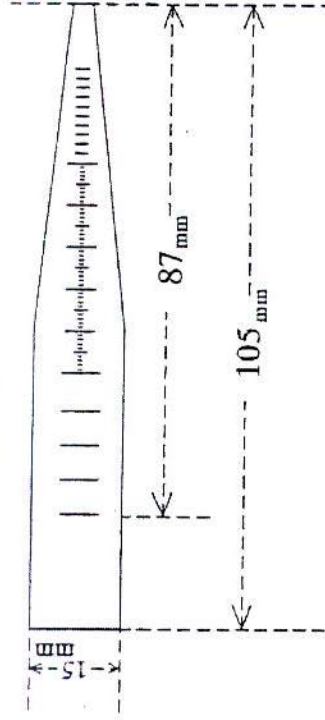
[削る。]

備考

- 1 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。
- 2 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統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね 150 cm^2 以下のものにあつては、日本工業規格 Z 8305 (1962) に規定する 6 ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。
- 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 この様式中「賞味期限」とあるのは、これに代えて「品質保持期限」と記載することができる。
- 5 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。
- 6 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 7 輸入品にあつては、6 にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
- 8 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。
- 9 この様式は、たて書とすることができ。

[削る。]

図 遠心沈でん管



(パブリックコメント募集結果等)

規制の設定又は改廃に係る意見提出手続きによる
寄せられた意見・情報及びWTO通報

1 ウスターソース類の日本農林規格の改正案に係る意見・情報の募集 の概要 (募集期間：H16.1.14～2.13)

(1) 受付件数

NPO法人	1件
合計	1件

(2) 意見・情報

- ・ 原材料の表示において、「野菜・果実」を一括して扱わず、それぞれ個別の野菜、果実として扱うべきである。

2 WTO通報による各国のコメント (受付期間：H16.1.29～4.6)

受付件数
なし

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成15年12月18日（木）
14時～

場所：農林水産省第二特別会議室

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

(1) 日本農林規格の見直しについて

ア 規格の改正

- (ア) チルドミートボールの日本農林規格
- (イ) チルドハンバーグステーキの日本農林規格
- (ウ) ウスターソース類の日本農林規格

イ 規格の廃止の是非の検討

- (ア) 豆乳類の日本農林規格
- (イ) 乾しいたけの日本農林規格

(2) 品質表示基準の一部改正について

- ア チルドミートボール品質表示基準
- イ チルドハンバーグステーキ品質表示基準
- ウ ウスターソース類品質表示基準
- エ チルドぎょうざ類品質表示基準

(3) その他

4 閉会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会部会委員名簿
- 2 チルドミートボールの日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 チルドミートボール品質表示基準の一部改正について（案）
- 4 チルドハンバーグステーキの日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 チルドハンバーグステーキ品質表示基準の一部改正について（案）
- 6 ウスターソース類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 7 ウスターソース類品質表示基準の一部改正について（案）
- 8 豆乳類の日本農林規格の廃止の是非の検討について
- 9 乾しいたけの日本農林規格の廃止の是非の検討について
- 10 チルドぎょうざ類品質表示基準の一部改正について（案）
- 11 JAS規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏 名	役 職
○岩崎 充利	(財) 食品産業センター理事長
○斉藤 俊子	主婦 (食品表示ウォッチャー)
○塩越 康晴	全国消費者協会連合会食品安全対策委員長
○谷口 肇	中部大学応用生物学部教授
○並木 利昭	日本スーパーマーケット協会事務局長
栗生 美世	(社) 栄養改善普及会リーダー
大八木 竹郎	(社) 日本ハンバーグ・ハンバーガー協会規格委員会委員
熊代 聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
小早川 好弘	(社) 日本ソース工業会技術委員長
谷 敬子	(社) 全国消費生活相談員協会
徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
堀江 雅子	(財) ベターホーム協会常務理事
武藤 弘利	(社) 日本惣菜協会技術検討委員
森田 満樹	食品科学広報センター主任研究員 (食品表示ウォッチャー)
山根 香織	主婦連合会常任委員

○印：農林物資規格調査会委員