

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の一部改正について（案）

農林水産省
平成16年7月29日

1 改正の趣旨

種類別農産物かん詰以外の農産物かん詰の日本農林規格及び農産物びん詰の日本農林規格は、平成14年9月に廃止されたが、フルーツみつ豆を詰めた糖液づけ缶詰又は瓶詰については、経過措置として、平成17年3月31日までこれら旧規格の規定の例により格付できることとされており、平成15年度は720トンの格付が行われた。

フルーツみつ豆を詰めた糖液づけ缶詰又は瓶詰の規格については、平成12年に農産物を詰めた缶詰又は瓶詰に関する規格見直しを行った時点では、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格の中で規定することとしていたが、平成16年6月に開催された農林物資規格調査会部会において調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格は、格付実績が無いことから、廃止することとされた。

そのため、この度、フルーツみつ豆を詰めた糖液づけ缶詰又は瓶詰の規格を農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（平成14年7月24日農林水産省告示第1305号）の中に規定することとする。

2 改正の内容

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の中に、フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の規格を追加することとし、

- (1) 内容物の品位（香味、肉質、形態、色沢等）、果実の配合割合、赤えんどうの配合割合等の品質基準を規定する。
- (2) 果実の配合割合に応じ、上級（配合割合が35%以上で、使用果実は4種類以上）と標準（配合割合が25%以上で、使用果実は3種類以上）の等級区分を設ける。

等の改正を行う。

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格改正等の概要

1 J A S 規格改正について

(農産物缶詰及び農産物瓶詰の規格 (抜粋))

(1) 適用の範囲

改 正 案	現 行
この規格は、農産物缶詰及び農産物瓶詰（トマト加工品の日本農林規格（昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号）第2条に規定する固形トマトに該当しないものに限る。）に適用する。	この規格は、農産物缶詰及び農産物瓶詰（トマト加工品の日本農林規格（昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号）第2条に規定する固形トマト並びに特種かん詰の日本農林規格（昭和38年6月15日農林省告示第805号）第2条に規定するスープかん詰、ソースかん詰、ペーストかん詰、米飯類かん詰及びその他の特種かん詰に該当しないものに限る。）に適用する。

(改正理由)

特種かん詰のJ A S 規格が廃止となる方向にあるため、当該規格を引用する規定を削除する。

(2) 定義

用 語	改 正 案	現 行
農産物缶詰又は 農産物瓶詰	野菜（食用林産物を含む。） 、果実、その他の農産物又は それらの加工品（フルーツみ つ豆に配合する場合の寒天を 含む。）をそのまま又は充て	野菜、果実、その他の農産物 （食用林産物を含む。）又は それらの加工品をそのまま又 は充てん液とともに、缶又は 瓶に密封し、加熱殺菌したも

	ん液とともに、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。	のをいう。
混合農産物缶詰 又は混合農産物 瓶詰	[略]	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、2種類以上の農産物を配合したものを詰めたもの
<u>フルーツみつ豆</u> <u>缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰</u>	<u>混合農産物缶詰のうち、次に掲げるものをいう。</u> <u>1 3種類以上の果実に赤えんどう及びさいの目に切った寒天を配合したものを糖液とともに詰めたもの</u> <u>2 1にあん、蜜等を添付したもの</u>	[農産物水煮かん詰、農産物味付かん詰、農産物甘煮かん詰、農産物糖液づけかん詰及び農産物つけ物かん詰並びに種類別農産物かん詰以外のかん詰をいう。]

(改正理由)

- ・フルーツみつ豆の規格を追加するにあたり、フルーツみつ豆に配合する寒天を農産物の範疇に含めることを規定する必要があるため、農産物缶詰又は農産物瓶詰の定義を改める。
- ・フルーツみつ豆の規格が適用されるものを明確にするため、フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の定義を新たに規定する。

(3) 規格名の変更

改正後	現行
(第3条から第17条までに掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の <u>1種類</u> の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格) 第18条 第3条から第17条までに	(第3条から第17条までに掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の <u>一種類</u> の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格) 第18条 第3条から第17条までに

<p>掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の<u>1種類</u>の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格</p> <p>[略]</p>	<p>掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の<u>一種類</u>の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格</p> <p>[略]</p>
<p>(フルーツみつ豆を詰めたもの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格)</p> <p>第19条 <u>フルーツみつ豆を詰めたもの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格は、次のとおりとする。</u></p> <p>[略]</p>	<p>(混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格)</p> <p>第19条 混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格は、次のとおりとする。</p> <p>[略]</p>

(改正理由)

- ・第18条について：「一種類」の書きぶりを「1種類」に改める。
- ・第19条について：フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰を混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうちの1つの種類と定義したことから、第19条の規格は、フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰に適用しないことを明示するよう改正する。

(4) フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の規格

区分	改 正 案		現 行
	上級	標準	
香味	<u>固有の香味が良好であり、異味異臭がないこと。</u>	同左	<p>1 <u>甘味その他の香味が良好なものは、5点とする。</u></p> <p>2 <u>甘味その他の香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。</u></p> <p>3 <u>甘味その他の香味劣るものは、2点とする。</u></p> <p>4 <u>甘味その他の香味が著しく</u></p>

			<p><u>劣るもの、糖度が13パーセント未満（焼きりんごを詰めたものにあっては、23%未満、甘露煮と表示してあるものにあっては50%未満）のもの又は異味異臭があるものは、1点とする。</u></p>
肉質	<p>1 果実にあっては、熟度及び硬軟が適当であること。</p> <p>2 赤えんどう及び寒天にあっては、硬軟が適当であること。</p>	同左	<p>1 硬軟が適當なものは、5点とする。</p> <p>2 硬軟がおおむね適當なものは、その程度により、4点又は3点とする。</p> <p>3 硬軟が適當でないものは、2点とする。</p> <p>4 硬軟が著しく適當でないものは、1点とする。</p>
形態	<p>1 果実にあっては、形が整っており、切断の状態が良好で、かつ、損傷がないこと。</p> <p>2 寒天にあっては、形及び大きさが整っていること。</p>	同左	<p>1 形が整っているものは、5点とする。</p> <p>2 形がおおむね整っているものは、その程度により、4点又は3点とする。</p> <p>3 形が整っていないものは、2点とする。</p> <p>4 形がと整っていないものは、1点とする。</p>
色沢	固有の色沢が	同左	1 色沢が適當なものは、5点

	<u>良好であること。</u>		<u>とする。</u>
			<p>2 <u>色沢がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。</u></p> <p>3 <u>色沢が適当でないものは、2点とする。</u></p> <p>4 <u>色沢が著しく適当でないものは、1点とする。</u></p>
<u>その他の事項</u>	<p>1 <u>液の混濁がないこと。</u></p> <p>2 <u>果実にあっては、きよう雑物、はだ荒れ、斑点及び病害虫痕がないこと。</u></p>	<u>同左</u>	<p>1 <u>液の混濁、皮その他のきよう雑物、はだ荒れ、斑点及び病害虫痕がなく、かつ、大きさがそろっていることは、5点とする。</u></p> <p>2 <u>液の混濁、皮その他のきよう雑物、はだ荒れ、斑点及び病害虫痕がなく、かつ、大きさがおおむねそろっていることは、その程度により、4点又は3点とする。</u></p> <p>3 <u>液が混濁しているもの、皮その他のきよう雑物、はだ荒れ、斑点若しくは病害虫痕が目立つもの又は大きさがそろっていないものは、2点とする。</u></p> <p>4 <u>液が著しく混濁しているもの、皮その他のきよう雑物、はだ荒れ、斑点若しくは病害虫痕が著しく目立つもの、大きさが著しくそろっていない</u></p>

			<u>もの又は異物が混入している</u> <u>ものは、1点とする。</u>
<u>果実の配合割合</u>	<p>1 固形量に占める果実の重量の割合が35パーセント以上であること。</p> <p>2 4種類以上の果実を使用すること。</p>	<p>1 固形量に占める果実の重量の割合が25パーセント以上であること。</p> <p>2 3種類以上の果実を使用すること。</p>	-
<u>赤えんどうの配合割合</u>	固形量に占める赤えんどうの重量の割合が5パーセント以上であること。	同左	-
<u>原</u> <u>材</u> <u>料</u>	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>1 寒天</p> <p>2 果実</p> <p>3 赤えんどう</p> <p>4 砂糖類</p> <p>5 はちみつ</p>	<p>1 寒天</p> <p>2 果実</p> <p>3 赤えんどう</p> <p>4 砂糖類</p> <p>5 はちみつ</p> <p>6 グルコマニナン</p>	-
<u>食品添加物</u>	<p>1 酸味料 クエン酸、 クエン酸三</p>	<p>1 酸味料 クエン酸、 クエン酸三</p>	-

	<u>ナトリウム</u>	<u>ナトリウム</u>
	2 <u>ゲル化剤</u>	<u>キサンタン</u>
		<u>ガム、ペク</u>
		<u>チン、ジェ</u>
		<u>ランガム</u>
	3 <u>香料</u>	
2	<u>酸化防止剤</u>	<u>4 酸化防止剤</u>
	<u>L-アスコ</u>	<u>L-アスコ</u>
	<u>ルビン酸及</u>	<u>ルビン酸及</u>
	<u>びL-アス</u>	<u>びL-アス</u>
	<u>コルビン酸</u>	<u>コルビン酸</u>
	<u>ナトリウム</u>	<u>ナトリウム</u>
		<u>5 品質改良材</u>
		<u>乳酸カルシ</u>
		<u>ウム、炭酸</u>
		<u>カルシウム</u>
	6 <u>着色料</u>	
		<u>ウコン色素</u>
		<u>、クチナシ</u>
		<u>赤色素、クチナシ黄色</u>
		<u>素、コチニ</u>
		<u>ール色素、</u>
		<u>ラック色素</u>
		<u>、食用赤色</u>
		<u>3号、食用赤色 104</u>

		<u>号及びノル</u> <u>ビキシンカ</u> <u>リウム（そ</u> <u>れぞれさく</u> <u>らんぽに使</u> <u>用する場合</u> <u>に限る。）</u>	
<u>異物</u>	<u>混入していな</u> <u>いこと。</u>	<u>同左</u>	—
<u>内容量</u>	<u>1 表示重量</u> <u>に適合して</u> <u>いること。</u> <u>2 固形量及</u> <u>び内容総量</u> <u>が別表 21</u> <u>に適合して</u> <u>いること。</u>	<u>同左</u>	<u>固形量及び内容総量（焼きりん</u> <u>ごを詰めたものにあっては、内</u> <u>容総量）が別表(4)から別表(6)</u> <u>までに適合するものであること</u> 。
<u>容器の状態</u>	<u>第3条第1項</u> <u>の規格の容器</u> <u>の状態と同じ</u> 。	<u>同左</u>	<u>密封が完全で、適度な真空度を</u> <u>保持し、外観及びかんの内面の</u> <u>状態が良好であること。</u>

(規格概要)

- ・香味、肉質、形態、色沢及びその他の事項として、官能上内容物が良好であることを規定する。
- ・消費者に良質な製品を提供する観点から、果実の配合割合が一定以上（25%以上、3種類以上=標準）であることとし、果実の配合割合がさらに多い（35%以上、4種類以上）であるものを上級とする。
- ・食品添加物については、使用の実態に即し、必要最小限のものに限定する。

(5) 測定方法

改 正 案	現 行
第 21 条 [略]	第 20 条 [略]

(改正理由)

フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の規格を追加することに伴う条項ズレを修正するため。

(6) 別表 21 (第 20 条関係)

改 正 案			
固 形 量	内 容 総 量	固 形 量	内 容 総 量
水重量に対する固形物の重量の百分比が 5 5 %以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあっては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のものにあっては 5 の整数倍となるよう詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が 8 5 %以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあっては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のものにあっては 5 の整数倍となるように詰めてあること。	水重量に対する固形物の重量の百分比が 5 5 パーセント以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 5 0 0 グラム以上のものにあっては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 グラム未満のものにあっては 5 の整数倍となるよう詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が 8 5 パーセント以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 5 0 0 グラム以上のものにあっては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 グラム未満のものにあっては 5 の整数倍となるよう詰めてあること。

(改正内容)

文言の統一を図るため。

2 品質表示基準について

(農産物缶詰及び農産物瓶詰の品質表示基準 (抜粋))

(1) 趣旨

改 正 案	現 行
<p>農産物缶詰及び農産物瓶詰（トマト加工品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1632号）第2条に規定する固形トマト及び農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物に該当しないものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告第513号）に定めるもののほか、この基準によるところによる。</p>	<p>農産物缶詰及び農産物瓶詰（トマト加工品の日本農林規格（昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号）第2条に規定する固形トマト及び農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物に該当しないものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告第513号）に定めるもののほか、この基準によるところによる。</p>

(改正理由)

本品質表示基準がトマト加工品のうちの固形トマトには適用されない旨を規定するにあたり、個別の品質表示基準の規定においては同類の個別の品質表示基準を飲用するのが適切であることから、トマト加工品に関し、日本農林規格から品質表示基準への引用に改める。

(2) 定義

用 語	改 正 案	現 行
農産物缶詰又は農産物瓶詰	<p>野菜（食用林産物を含む。）、果実、その他の農産物又はそれらの加工品（フルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）をそのまま又は充てん液とともに、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの</p>	<p>野菜、果実、その他の農産物（食用林産物を含む。）又はそれらの加工品をそのまま又は充てん液とともに、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの</p>

	ん液とともに、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものという。	のをいう。
たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく (<i>phyllostachys Pubescens</i> Mazel) の生鮮なたけのこをいう。以下同じ。）で節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく (<i>phyllostachys Pubescens</i> Mazel) の生鮮なたけのこをいう。以下同じ。）で節間が短く、かつ、形状が全形等のものを <u>内容積が91未満の缶又は瓶に詰めたものを</u> いう。
たけのこ大型缶詰	[削る。]	<u>農産物缶詰のうち、たけのこで、形状が全形等のものを内容積が91以上の缶に詰めたものを</u> いう
混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰	[略]	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、2種類以上の農産物を配合したものを詰めたもの
フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰	<u>混合農産物缶詰のうち、次に掲げるものをいう。</u> 1 <u>3種類以上の果実に赤えんどう及びさいの目に切った寒天を配合したものを糖液とともに詰めたもの</u> 2 <u>1にあん、蜜等を添付したもの</u>	(追加)
切	たけのこの全形を切断したもので、 <u>2つ割り</u> 及び先以外のものをいう。	たけのこの全形を切断したもので、 <u>割</u> 及び先以外のものをいう。

(改正理由)

- ・フルーツみつ豆の規格を追加するにあたり、フルーツみつ豆に配合する寒天を農産物の範疇に含めることを規定する必要があるため、農産物缶詰又は農産物瓶詰の定義を改める。
- ・たけのこ大型缶詰は業務用として製造・流通しており、本品質表示基準の適用対象とする必要がないため、削除する。
- ・フルーツみつ豆の規格が適用されるものを明確にするため、フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の定義を新たに規定する。
- ・たけのこを切断したものの形状を表す用語として、本品質表示基準において「割」の用語は用いておらず、これに対応する用語として「2つ割り」を用いていることから、規定ぶりの整合性を図るために改める。

(3)一括表示事項

改 正 案	現 行
<p>第3条 <u>米穀、雑穀、麦類、豆類、えのきたけ、くり、ぎんなん及び形状のない農産物以外の1種類の農産物を詰めたものにあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者をいう。以下同じ。）が農産物缶詰又は農産物瓶詰の缶又は瓶に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、形状とする。</u></p> <p>2～8 [略]</p>	<p>第3条 <u>グリーンピース、あずき、大豆、えのきたけ、くり及び形状のない農産物以外の一種類の農産物を詰めたものにあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者をいう。以下同じ。）が農産物缶詰又は農産物瓶詰の缶又は瓶に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、形状とする。</u></p> <p>2～8 [略]</p>

(改正理由)

一括表示事項として「形状」を表示すべきものの例外として「グリーンピース、あずき、大豆」を規定しているが、これら以外の豆類にあっても同様の扱い

とすべきであることから、単に「豆類」に改める。

また米などを詰めた缶詰やぎんなんを詰めた缶詰にあっては、その形状を一括表示事項として記載することを求めるのは意味がないため、「形状」を表示すべきものの例外として「米穀、雑穀、麦類」及び「ぎんなん」を追加する。

(4) 表示の方法

①名称

改 正 案	現 行
<p>名称 加工食品品質表示基準第4条第1項 第1号本文の規定にかかわらず、次に 定めるところにより記載すること。 ア 1種類の農産物を詰めたもの <u>(ア) 農産物の名称は、グリンピース 、みかん、焼きりんご、豆腐等と その最も一般的な名称をもって記 載すること。</u> <u>(イ) 充てん液をえたものにあって は、(ア)に規定する表示の文字の次 に、「・」を付して充てん液の種 類の名称を果実を詰めたものにあ っては別表1、果実以外のものを詰 めたものにあっては別表2に掲げ る表示の方法により記載するこ と。ただし、あずきを糖液と煮込 んだものを詰めたもの及びくりを 糖液に浸漬した後、さらに糖液と 煮込んだものを詰めたものにあつ ては、この限りでない。</u> <u>(ウ) 充てん液を加えていないもの (</u></p>	<p>名称 加工食品品質表示基準第4条第1項 第1号本文の規定にかかわらず、次に 定めるところにより記載すること。 ア 1種類の農産物を詰めたもの <u>(ア) 充てん液をえたものにあって は、<u>使用した農産物の名称</u>の次に 、「・」を付して充てん液の種類 の名称を果実を詰めたものにあつ ては別表1、果実以外のものを詰 めたものにあっては別表2に掲げ る表示の方法により記載し、充 てん液を加えていないもの (以下「 ドライパック」という。) にあっては、<u>使用した農産物の名 称</u>の次に、「・」を付して「ド ライパック」と記載すること。ただ し、あずきを糖液と煮込んだもの を詰めたもの及びくりを糖液に浸 漬した後、さらに糖液と煮込んだ ものを詰めたものにあっては、こ の限りでない。</u> <u>(イ) 農産物の名称は、グリンピース</u></p>

以下「ドライパック」という。)
にあっては、(ア)に規定する表示の
文字の次に、「・」を付して「ド
ライパック」と記載することがで
きる。

(イ) (ア)の規定にかかわらず、アスパラガスのロングスピアー、スピアーチップを詰めたもののうち、色の区分をしているものにあっては「アスパラガス・水煮（ホワイト）」等と色の区分を記載し、色の区分をしていないものにあっては「アスパラガス・水煮（色混合）」と記載し、グリンピースのもどし豆にあっては「グリンピース」の文字の次に括弧を付して「もどし豆」と記載し、あずきを糖液と煮込んだものにあっては「ゆであずき」と記載し、マッシュルーム（ホワイト種のものを除く。）にあっては「マッシュルーム」の文字の次に括弧を付して「クリーム種」又は「ブラウン種」とその品種を記載し、もも缶詰又はもも瓶詰にあっては果実の名称を「白もも」又は「黄もも」の別に記載し、なし缶詰又はなし瓶詰にあっては果実の名称を「洋なし」又は「和なし」の別に記載し、くりを糖液に浸漬した後、さらに糖液

、みかん等とその最も一般的な名
称をもって記載すること。

(ウ) (イ)の規定にかかわらず、アスパラガスのロングスピアー、スピアーチップを詰めたもののうち、色の区分をしているものにあっては「アスパラガス・水煮（ホワイト）」等と色の区分を記載し、色の区分をしていないものにあっては「アスパラガス・水煮（色混合）」と記載し、グリンピースのもどし豆にあっては「グリンピース」の文字の次に括弧を付して「もどし豆」と記載し、あずきを糖液と煮込んだものにあっては「ゆであずき」と記載し、マッシュルーム（ホワイト種のものを除く。）にあっては「マッシュルーム」の文字の次に括弧を付して「クリーム種」又は「ブラウン種」とその品種を記載し、もも缶詰又はもも瓶詰にあっては果実の名称を「白もも」又は「黄もも」の別に記載し、なし缶詰又はなし瓶詰にあっては果実の名称を「洋なし」又は「和なし」の別に記載し、くりを糖液に浸漬した後、さらに糖液

と煮込んだものにあっては「くり甘露煮」と記載し、アップルソースにあっては「アップルソース」と記載すること。

イ 2種類以上の農産物を詰めたもの

(ア) 果実を詰めたもの (フルーツカクテルを除く。) にあっては「2種混合果実」、「3種混合果実」等と、野菜を詰めたものにあっては「2種混合野菜」、「3種混合野菜」等と、フルーツカクテルにあっては「フルーツカクテル」と、フルーツみつ豆にあっては「フルーツみつ豆」と、これら以外のものにあっては「混合農産物」と記載すること。ただし、「きんぴらごぼう」、「五目寿司のもと」、「赤飯」、「フルーツあんみつ」等とその最も一般的な名称をもって記載することができる。

(イ) 充てん液を加えたものにあっては、(ア)に規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類の名称を、果実のみを詰めたものにあっては別表1、果実のみ以外のものを詰めたものにあっては別表2に掲げる表示の方法により記載すること。ただし、フルーツみつ豆を詰めたものにあってはこの限りでない。

と煮込んだものにあっては「くり甘露煮」と記載し、アップルソースにあっては「アップルソース」と記載すること。

イ 2種類以上の農産物を詰めたもの果実を詰めたものにあっては「2種混合果実」、「3種混合果実」等と、果実以外のものを詰めたものにあっては「2種混合野菜」、「3種混合野菜」等と、果実と果実以外のものを詰めたものにあっては「混合農産物」と、フルーツカクテルにあっては「フルーツカクテル」と記載し、それぞれの文字の次に、「・」を付して充てん液の種類の名称を果実を詰めたものにあっては別表1、果実以外のものを詰めたものにあっては別表2に掲げる表示の方法により記載し、ドライパックにあっては、「2種混合果実」等の次に、「・」を付して「ドライパック」と記載すること。

(イ) ドライパックにあっては、(ア)に
規定する表示の文字の次に「・」
を付して「ドライパック」と記載
することができる。

(改正理由)

- ・第4条第1項第1号において、アの1種類の農産物を詰めたものと、イの2種類以上の農産物を詰めたものの規定ぶりについて、両者の規定ぶりについて整合性を図り、わかりやすいものに改める。
- ・現状では、充てん液を加えていないものすべてに「・ドライパック」と記載するよう規定されているため、製品特性上充てん液を加えないものであっても、この文言を記載する必要があり、かえってわかりにくい名称が記載されることから、「ドライパック」の記載を義務ではなく任意の表示とするよう改める。
- ・2種類以上の農産物を詰めたものは、単なる混合した農産物としてではなく、その配合及び充てん液の種類により一般的な名称により記載する方がわかりやすい場合が多いことから、当該名称をもって記載することができるよう改める

②原材料名

改 正 案	現 行
<p>原材料名</p> <p>加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア及びイに規定するところにより記載すること。</p> <p>ア 食品添加物以外の原材料にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。</p>	<p>原材料名</p> <p>加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア及びイに規定するところにより記載すること。</p> <p>ア 食品添加物以外の原材料にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。</p>

(ア) 「えんどう」、「アスパラガス」、「みかん」、「白もも」、「洋なし」、「あんず」、「ぶどう」、「豆腐」、「こんにゃく」、「みかん果汁」、「シナモン」、「食塩」、「しょうゆ」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、うんしゅうみかんにあっては「うんしゅうみかん」と、シナモン等の香辛料にあっては「香辛料」と記載することができる。

(イ) 使用した農産物が2種類以上の場合にあっては、(ア)の本文の規定にかかるらず、「農産物」、「野菜」又は「果実」の文字の次に、括弧を付して、使用した農産物、野菜又は果実の名称を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

[削る。]

[削る。]

(ア) 1種類の農産物を詰めたものにあっては使用した農産物の名称を「えんどう」、「アスパラガス」、「みかん」、「白もも」、「洋なし」、「あんず」、「ぶどう」等とその最も一般的な名称をもって記載し、2種類以上の農産物を詰めたものにあっては「農産物」、「野菜」又は「果実」の文字の次に、括弧を付して、使用した農産物、野菜又は果実の名称を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、うんしゅうみかんにあっては、「うんしゅうみかん」と記載することができる。

(イ) 充てん液の原材料にあっては、充てん液に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。

a 砂糖類以外のものにあっては、「みかん果汁」、「シナモン」、「食塩」、「しょうゆ」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、シナモン等の香辛料にあっては、「

- (イ) 使用した果汁が2種類以上の場合にあっては、(ア)の本文の規定にかかわらず、「果汁」の文字の次に、括弧をして、「みかん、ぶどう」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。
- (ロ) 果実の搾汁を濃縮したものをおろしに戻した果汁にあっては、(ア)の本文の規定にかかわらず、果汁又は果実の名称の文字の次に、括弧をして、「濃縮還元」と記載すること。
- (ハ) 砂糖類にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。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っては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖

香辛料」と記載することができる。

- b 使用した果汁が2種類以上の場合にあっては、aの規定にかかわらず、「果汁」の文字の次に、括弧をして、「みかん、ぶどう」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。
- c 果実の搾汁を濃縮したものをおろしに戻した果汁にあっては、aの規定にかかわらず、果汁又は果実の名称の文字の次に、括弧をして、「濃縮還元」と記載すること。
- d 砂糖類にあっては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。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っては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖

液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

(e) 使用した砂糖類が2種類以上の場合、(d)の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧をして、当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」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」又は「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

(f) 食酢にあっては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により記載すること。

イ 食品添加物は、原材料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21条第1項第1号及び第2号、第11項並びに第1

糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

e 使用した砂糖類が2種類以上の場合、dの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧をして、当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」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」又は「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

f 食酢にあっては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により記載すること。

イ 食品添加物は、原材料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号及び第2号、第11項並びに第12

2項の規定に従い記載すること。

項の規定に従い記載すること。

(改正理由)

- 充填液の原材料についても、他の食品添加物以外の原材料と同様、当該製品に占める重量の割合の多いものから記載することが適当であると考えられるため、そのように改める。
- 食品衛生法の条項移動（第5条から第21条に移動）に伴う所要の改正を行う

③その他の表示事項とその表示の方法

改 正 案	現 行
パイナップル缶詰にあっては、形状を表す写真、絵、又は図柄を表示すること。	パイナップル缶詰にあっては、形状を表わす写真、絵、又は図柄を表示すること。

(改正理由)

整合性を図るために改める。

(5)別表

①別表1（第4条関係）

改 正 案			
充てん液の種類	充てん液の種類の表示方法	充てん液の種類	充てん液の種類の表示方法
1 [略]		1 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量以下のものを含む。）のみのもの	「水づけ」と記載すること。
2 [略]		2 果実の搾汁の	「果汁づけ」と記

		みのもの	載すること。
3 [略]	3 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるもの	「果汁づけ（水入り）」と記載すること。	
4 [略]	4 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量以下のものを含む。）に砂糖類を加えたもの		
	(1) 可溶性固形分が10%以上14%未満の場合	「シラップづけ（エキストラライト）」と記載すること。	
	(2) 可溶性固形分が14%以上18%未満の場合	「シラップづけ（ライト）」と記載すること。	
	(3) 可溶性固形分が18%以上22%未満の場合	「シラップづけ（ヘビー）」と記載すること。	
	(4) 可溶性固形分が22%以上の場合	「シラップづけ（エキストラヘビー）」と記載すること。	

5 [略]

5 果実の搾汁に
砂糖類を加えた
もの

- (1) 可溶性固形
分が 10 %以
上 14 %未満
の場合 「果汁づけ（加糖
・エキストラライ
ト）」と記載する
こと。
- (2) 可溶性固形
分が 14 %以
上 18 %未満
の場合 「果汁づけ（加糖
・ライト）」と記
載すること。
- (3) 可溶性固形
分が 18 %以
上 22 %未満
の場合 「果汁づけ（加糖
・ヘビー）」と記
載すること。
- (4) 可溶性固形
分が 22 %以
上の場合 「果汁づけ（加糖
・エキストラヘビ
ー）」と記載する
こと。

6 [略]

6 果実の搾汁に
水を加えたもの
で、果実の搾汁
の容量が水の容
量を超えるもの
に砂糖類を加え
たもの

- (1) 可溶性固形
分が 10 %以
上 14 %未満
の場合 「シラップづけ（
エキストラライト
）（果汁入り）」
と記載すること。

		(2) 可溶性固形分が 14% 以上 18% 未満の場合 (3) 可溶性固形分が 18% 以上 22% 未満の場合 (4) 可溶性固形分が 22% 以上の場合	「シラップづけ（ライト）（果汁入り）」と記載すること。 「シラップづけ（ヘビー）（果汁入り）」と記載すること。 「シラップづけ（エキストラヘビー）（果汁入り）」と記載すること。
7 <u>1から6まで以外の充てん液</u>	<u>充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類の名称を記載すること</u>		

(改正理由)

- ・製品の多様化が進み、高甘味度の甘味料を使用した充てん液を使用した製品が製造されている。これらの製品の充てん液は十分な甘みがあるにもかかわらず可溶性固形分が 10% に満たないため、これらの充てん液を包含する必要があることから、新たに「1から6以外の充てん液を規定する」

②別表2 (第4条関係)

改 正 案		現 行	
充てん液の種類	充てん液の種類の表示方法	充てん液の種類	充てん液の種類の表示方法
1 水又は水に食塩、砂糖類等（しょうゆを除く）	「水煮」と記載すること。ただし、豆類、スイートコ	1 水又は水に食塩、砂糖類等（しょうゆを除く）	「水煮」と記載すること。ただし、グリンピース、大

	。) を加えたもの <u>(製品特性上</u> <u>「水煮」と記載</u> <u>することが適</u> <u>当ない程度に</u> <u>砂糖類等を加え</u> <u>たものを除く。</u>)	ーン、アスパラガス、マッシュルーム及びなめこの水煮を詰めたものにあっては、「水煮」の用語を省略することができる。		。) を加えたもの <u>豆、スイートコー</u> <u>ン、アスパラガス</u> <u>、マッシュルーム</u> <u>及びなめこの水煮</u> <u>を詰めたものにあ</u> <u>っては、「水煮」</u> <u>の用語を省略する</u> <u>ことができる。</u>
2	[略]	[略]	2 水にしょうゆ及び砂糖類を加えたもの又はこれらにその他の調味料を加えたもの	「味付」と記載すること。
3	[略]	[略]	3 バターソース、クリームソース等の調味液	「調味液づけ」と記載すること。ただし、「バターソースづけ」、「クリームソースづけ」等と記載することができる。
4	<u>1から3まで</u> <u>以外の充てん液</u>	<u>充てん液の内容を</u> <u>表す最も一般的な</u> <u>充てん液の種類の</u> <u>名称を記載するこ</u> <u>と。</u>		

(改正理由)

- ・製品の多様化が進み、野菜に該当するものを糖液とともに詰めた製品（アロエのシラップつけ）が製造されていることから、「水煮」の用語を用いるのに

適当でない程度に砂糖類を使用した製品は、別表2の1にある充てん液の種類には該当しない旨を明記するよう改め、新たに充てん液の種類として「1から3以外の充てん液」を規定する

・充てん液の種類として、「水煮」と表示するもののうち、当該用語を省略できるものとして「グリーンピース、大豆」を規定しているが、これら以外の豆類にあっても同様の扱いとすべきことであるから、単に「豆類」に改める。

③別表9（第4条関係）

改正案		現行	
果粒の大きさ	果粒を表す記号及びその略号	果粒の大きさ	果粒を表わす記号及びその略号
[略]	[略]	100g当たり20個以下 100g当たり21個以上35個以下 100g当たり36個以上	大粒（L） 中粒（M） 小粒（S）

(改正理由)

整合性を図るために改める。

食料缶詰・瓶詰JAS規格の推移

見直し当初規格品目	見直し後規格品目
[農産物缶詰・瓶詰] 果実缶詰及び果実瓶詰 野菜缶詰及び野菜瓶詰 種類別農産物かん詰以外の農産物かん詰 農産物びん詰（果実及び野菜びん詰を除く）	[農産物缶詰・瓶詰] 農産物缶詰及び農産物瓶詰 ※ (平成14年7月24日告示)
[畜産物缶詰・瓶詰] 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	[畜産物缶詰・瓶詰] 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 (平成16年4月6日告示)
[水産物缶詰・瓶詰] 水産物缶詰及び水産物瓶詰 鯨野菜煮かん詰 まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰 水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰	[水産物缶詰・瓶詰] 水産物缶詰及び水産物瓶詰 (平成15年2月13日告示) 廃止（平成16年6月部会）
[調理食品缶詰・瓶詰] 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	パブリック・コメント募集中
[特種かん詰] 特種かん詰	

※ フルーツみつ豆缶詰又は瓶詰のJAS格付は、「種類別農産物かん詰以外の農産物かん詰のJAS規格」又は「農産物びん詰のJAS規格」の中で行っていたが、農産物缶・瓶詰関係の規格見直しに際し、寒天は農産物に含まれないことから、「農産物缶詰及び農産物瓶詰のJAS規格」の対象外とされた。

「農産物缶詰及び農産物瓶詰のJAS規格」の制定にあたり、「種類別農産物かん詰以外の農産物かん詰のJAS規格」等旧規格は廃止となつたが、フルーツみつ豆缶詰又は瓶詰のJAS格付は、経過措置として、平成17年3月31日まで旧規格の規定の例によることができるとされている。

改 正 案	現 行
農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 この規格は、農産物缶詰及び農産物瓶詰（トマト加工品の日本農林規格（昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号）第2条に規定する固形トマトに該当しないものに限る。）に適用する。	農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 この規格は、農産物缶詰及び農産物瓶詰（トマト加工品の日本農林規格（昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号）第2条に規定する固形トマト並びに特種かん詰の日本農林規格（昭和38年6月15日農林省告示第805号）第2条に規定するスーパーかん詰、ソースかん詰、ペーストかん詰、米飯類かん詰及びその他の特種かん詰に該当しないものに限る。）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。
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。

用語	定義
農産物缶詰又は農産物瓶詰	野菜、果実、その他の農産物（食用林産物を含む。）又はそれらの加工品をそのまま又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。
たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく（Phyllostachys Pubescens Mazei）の生鮮なだけのこをいう。以下同じ。）で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを内容積が9l未満の缶又は瓶に詰めたものをいう。
たけのこ大型缶詰	農産物缶詰のうち、たけのこで、形状が全形等のものを内容積が9l以上の缶に詰めたものをいう。
アスパラガス缶詰 又はアスパラガス瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガス（Asparagus officinalis L.）に属する品種の生鮮な又は冷凍したどん薹をいう。以下同じ。）で、形状がロンズスピアーベ等のものを詰めたものをいう。
スイートコーン缶詰 又はスイートコーン瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーン（Zea Mays L.）に属する品種の生鮮な若しくは冷凍した果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下同じ。）を詰めたものをいう。
グリンピース缶詰 又はグリンピース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう（Pisum sativum L.）に属する品種を除く。）の生鮮な若しくは冷凍した種実又はその完熟種実を乾燥したもの水で戻したもの（以下同じ。）を詰めたものをいう。
あずき缶詰又はあずき瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、小豆（Phaseolus angularis Wight）に属するものを詰めたものをいう。以下同じ。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したもの（以下同じ。）を詰めたものをいう。
大豆缶詰又は大豆瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、大豆（Glycine max Merr.）に属するものをいう。以下同じ。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したもの（以下同じ。）を詰めたものをいう。
マッシュルーム缶詰 又はマッシュルーム	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム（Agaricus (Psalliota) 属に属する Agericus bisporus 等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下同じ。）

「ム瓶詰	〔略〕	で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
えのきたけ缶詰又 はえのきたけ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ (Flammulina VeltipesSing の生鮮な子実体をいう。以下同じ。) で、石付部を除去したものをおもい。	
なめこ缶詰又はな めこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ (Pholiota Nameko S.ITO etMAI の生鮮な子実体をいう。以下同じ。) で、石付部を除去したものをおもい。	
みかん缶詰又はみ かん瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかん (Citrus reticulata Blanco) に属するかんきつ類の完熟した果実をいう。以下同じ。) で、石付部を除去したものをおもい。	
2 農産物缶詰又は農 産物瓶詰のうち、みかんの果皮を除去した全形のものを詰めたもの	2 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果皮を詰めたものをいう。	
もも缶詰又はもも 瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、もも (Prunus Persica L.) に属する核果類 (ネクタリン種を除く。) の完熟した果実をいう。以下同じ。) の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの	
2 農産物缶詰又は農 産物瓶詰のうち、もも	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、もも (Prunus Persica L.) に属する核果類 (ネクタリン種を除く。) の完熟した果実をいう。以下同じ。) の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの	
なし缶詰又はなし 瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし (Pyrus communis L. 又は Pyrus sinensis L. に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下同じ。) 及び和なし (Pyrus serotina R. ehder に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下同じ。) の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの	
2 農産物缶詰又は農 産物瓶詰のうち、洋なし	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし (Pyrus communis L. 又は Pyrus sinensis L. に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下同じ。) の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの	
パイナップル缶 詰又はパイナッ ブル瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイナップル (Ananas Comosus) に属する完熟した果実をいう。以下同じ。) の全形又は輪切り等の形状の果肉を詰めたものおもう。	
くり缶詰又はくり 瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり (Castanea sativa sieb et Z-acc. 又は Castanea sativa MILLER) に属する完熟した果実をいう。以下同じ。) の外皮を除去したものをおもい。	
混合農産物缶詰又 は混合農産物瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、2種類以上の農産物を配合したものをおもい。	
フルーツみつ豆缶 詰又はフルーツみつ豆 瓶詰	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げるものをいう。 1 3種類以上の果実に赤えんどう及びさいの目に切った寒天を配合したもの 糖液とともに詰めたもの 2 1にあん、蜜等を添したもの	
〔略〕	〔略〕	農産物 (アスパラガス、マッシュルーム及びなめこを除く。) の皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のものをいう。ただし、たけのこにあっては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長いもの、パイナップルにあっては果皮及び果しんを除去した円筒状の果肉、びわにあって

〔略〕	〔略〕	は果皮及び果核を除去した(ほほ)原形の果肉をいう。
つぼみ	なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでおり、菌膜が(ほとんど)目立たないものをいう。	
ホール	マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定してかさの直径を超えない長さに切断したものをいう。	
ボタン	マッシュルームで、かさが開いてないものであり、茎を菌膜底部から測定して5mmを超えない長さに切断したものをいう。	
開き	なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでないもの又はマッシュルームで、かさが開いているものであり、かさの直径が40mm以下で茎の長さが菌膜底部から測定してかさの直径以下のものをいう。	
全果粒	みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形が(ほほ)完全に保持されているものをいう。	
身割れ	次に掲げるものをいう。 1 みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形の2分の1以上を保持しているもの(みかん)にあっては、直径2mmのワイヤーで作った1.2mm平方のふるい目に残るもの であって、全果粒以外のものを含む。)	
	2 パインアップルにあっては、輪切りを切断した果肉であって、大きさが均一でない弧状のもの	
小片	次に掲げるものをいう。 1 果実(みかんを除く。)の小さな果肉片であって、形及び大きさが不ぞろいのもの 2 みかんの果粒状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目に残り、かつ、全果粒及び身割れ以外のもの	
じょうのう片	みかんのじょうのう状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目を通してするものをいう。	
ホールカーネル	スイートコーンの原形又は(ほほ)原形の果粒をいう。	
クリームスタイル	スイートコーンの原形若しくは(ほほ)原形の果粒又は果粒片にスイートコーンのクリーム状成分及び水又はその他の充てん液を加えて粒ちゅう性のあるクリーム状にしたものをいう。	
ロングスピナー	頭部付きのアスパラガスのどん棒で、長さが1.5cm以上1.8cm未満のものをいう。	
スピナー	頭部付きのアスパラガスのどん棒で、長さが9.5cm以上15cm未満のものをいう。	
チップ	頭部付きのアスパラガスのどん棒で、長さが4cm以上9.5cm未満のものをいう。	
2つ割り	次に掲げるものをいう。 1 たけのこの全形を縦に2つに切断したもの 2 果実の果皮及び果しん又は果核を除去した(ほほ)原形の果肉を2つに切断したもの(パイアンアップルにあっては、輪切りを(ほほ)2分の1に切断した半円状の果肉)	
4つ割り	次に掲げるものをいう。	
〔略〕	〔略〕	〔略〕

△

		1 ホール又はボタンをほぼ4等分したもの 2 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を4つに切断したもの（パイナップルにあっては、輪切りをほぼ4分の1に切断した扇状の果肉）
不定形		全形を不定形に破碎したものという。ただし、マッシュルームにあっては、かさ及び茎を不規則に切断したものという。
薄切り		1 果実以外のものにあっては、全形を厚さ2mm以上8mm以下に切断したもの（マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さ2mm以上8mm以下に軸に平行に切断したもの） 2 果実（パイナップルを除く。）にあっては、果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を6つ以上に薄く切断したもの
輪切り		パイナップルの全形又はりんごのほぼ原形の果肉を、果軸に対し直角に、均一な厚さに切断した環状の果肉をいう。
くさび形		パイナップルの輪切りをほぼ均一な大きさに切断したくさび状の果肉であって厚さがおおむね8mm以上13mm以下のものをいう。
縦割り		パイナップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心にして切断した細長い形状の果肉であって、長さがおおむね65mm以上のものをいう。
角柱形		パイナップルの厚肉の輪切り（厚さが38mm以下のものに限る。）を角柱状に切断したものであって、縦及び横の長さがおおむね12mm以上のものをいう。
立方形		果実の果肉をほぼ均一な大きさに切断した立方形状の果肉をいう。ただし、ペインアップルにあっては、一边の長さがおおむね14mm以下のものをいう。
果肉		果実の果皮及び果しん又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあっては、果皮、果しん、すじ、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。
充てん液		次に掲げるものをいう。 1 果実を詰めたもの (1) 水 (2) 果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したもの）を含む。以下同じ。) (3) (1)及び(2)を混合したもの (4) (1)、(2)又は(3)に砂糖類等を加えたもの 2 果実以外のものを詰めたもの (1) 水 (2) (1)に食塩、砂糖、しょうゆ等の調味料を加えたもの (3) バターソースその他の調味液

〔略〕	〔略〕	〔略〕

(たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰の規格)
第3条 [略]

(たけのこ大型缶詰の規格)
第4条 [略]

〔略〕	〔略〕	(アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰の規格)
第5条	〔略〕	(スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰の規格)
第6条	〔略〕	(グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰の規格)
〔略〕	〔略〕	(あずき缶詰又はあづき瓶詰の規格)
〔略〕	〔略〕	(大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格)
〔略〕	〔略〕	(マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰の規格)
〔略〕	〔略〕	(えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の規格)
〔略〕	〔略〕	(なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の規格)
〔略〕	〔略〕	(みかん缶詰又はみかん瓶詰の規格)
〔略〕	〔略〕	(もも缶詰又はもも瓶詰の規格)
〔略〕	〔略〕	(なし缶詰又はなし瓶詰の規格)
〔略〕	〔略〕	(ペインチップル缶詰又はペインチップル瓶詰の規格)
〔略〕	〔略〕	(くり缶詰又はくり瓶詰の規格)
〔略〕	〔略〕	(第3条から第17条までに掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の1種類の 農産物缶詰又は農産物瓶詰)

農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格

第18条 第3条から第17条までに掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の二種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格は、次のとおりとする。

〔略〕

(フルーツみつ豆を詰めたもの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格
 第19条 フルーツみつ豆を詰めたもの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格
 (フルーツみつ豆を詰めた缶詰又は瓶詰の規格
 第19条 混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格は、次のとおりとする。

〔略〕

区分	分	基準
香味		第5条の規格の香味と同じ。
色沢		第7条の規格の色沢と同じ。
肉質		前条の規格の肉質と同じ。
形態	1	果実を詰めたものにあっては、配合した果実又は果肉の形がおおむね良好であり、かつ、損傷がほとんどないこと。
	2	果実以外のものを詰めたものにあっては、形がおおむね整っていること。
配合		配合がおおむね適当であること。
その他の事項	1	水煮及び糖液漬けにあっては、液が混濁していないこと。
	2	病虫害こん、損傷及び変色がほとんどなく、かつ、果実を詰めたものにあっては、はだ荒れがほとんどないこと。
	3	きょう雑物がほとんどないこと。
充てん液の種類及び可溶性固形分(果実を詰めたものに使用する場合に限る。)		第13条の規格の充てん液の種類及び可溶性固形分と同じ。
原材料		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
食品添加物以外の原材料	1	農産物 2 果実の搾汁(果実を詰めたものに使用する場合に限る。)
	3	砂糖類 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、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
	4	食塩(果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。)
食酢	5	
	6	しょうゆ
	7	みりん
	8	酒
	9	動植物の抽出濃縮物
	10	たん白加水分解物
	11	バターソース、クリームソース等の調味液(果実以外のものを詰めたものであって、かつ、調味液漬けのものに使用する場合に限る。)

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。
1 酸味料	クエン酸、DL-リノゴ酸及びDL-リーンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実を詰めたものに使用する場合に限る。）
2 矯形剤	乳酸カルシウム（果実を詰めたものであつて、果肉が軟らかく、かつ、水漬けのものに使用する場合に限る。）及び塩化カルシウム（豆類、ふき、にんじん及びばれいしょに使用する場合に限る。）
3 pH調整剤	クエン酸三ナトリウム、グルコノデルタクトン及び炭酸ナトリウム（それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。）、ケエン酸、酢酸（れんこんに使用する場合に限る。）並びにDL-リノゴ酸及びDL-リーンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。）
4 着色料	ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色3号、食用赤色104号及びノルピキンカリウム（それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。）、食用青色1号及び食用黄色4号（それぞれ豆類、ふき及び山菜の水煮に使用する場合に限る。）、銅クロロフィリンナトリウム（山菜の水煮に使用する場合に限る。）並びにリボフラビン（ふきの水煮に使用する場合に限る。）
5 酸化防止剤	L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム
6 香料	（果実を詰めたものに使用する場合に限る。）
7 白濁防止剤	ヘスペリジナーゼ及び酵素処理ヘスペリジン（それぞれみかんに使用する場合に限る。）
8 安定剤	メチルセルロース（みかんに使用する場合に限る。）
9 調味料	（果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。）
10 品質改良剤	ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム（それぞれもにもに使用する場合に限る。）並びにポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム（それぞれ豆類、ふき、ごぼう、さといも、れんこん、きのこ類及びんなんに使用する場合に限る。）
11 変色防止剤	フィチン酸（豆類、ふき、ごぼう、さといも、れんこん、きのこ類及びんなんに使用する場合に限る。）
12 甘味料	酵素処理ステビア及びステビア抽出物

13 増粘剤	アルギン酸、カラロブビーンガム、キサンタンガム及びジェランガム
果物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	<p>1 表示重量に適合していること。</p> <p>2 果実を詰めたものにあっては、固形量及び内容総量が、別表6に適合していること。</p> <p>3 果実以外のものを詰めたものにあっては、固形量及び内容総量が、水煮のものにあっては別表19に、味付のものにあっては別表20に、その他の内容物と液汁が区分できるものにあっては別表12に、内容量が、固形物と液汁が区分できないものにあっては、別表10にそれぞれ適合していること。ただし、ドライパックにあっては、内容物が十分に詰められていること。</p>
容器の状態	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の規格)

第20条 フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区分	基準	標準	準準
香味	固有の香味があり、異味異臭がないこと。	同左	
肉質	<p>1 果実にあっては、熟度及び硬軟が適当であること。</p> <p>2 赤えんどう及び寒天にあっては、硬軟が適当であること。</p>	同左	
形態	<p>1 果実にあっては、形が整っており、切斷の状態が良好で、かつ、損傷がないこと。</p> <p>2 寒天にあっては、形及び大きさが整っていること。</p>	同左	
色沢	固有の色沢が良好であること。	同左	
その他の事項	<p>1 液の混濁がないこと。</p> <p>2 果実にあっては、きょう雜物、はだれ、斑点及び病虫害痕がないこと。</p>	同左	
果実の配合割合	<p>1 固形量に占める果実の重量の割合が3.5パーセント以上であること。</p> <p>2 4種類以上の果実を使用していること。</p>	<p>1 固形量に占める果実の重量の割合が2.5パーセント以上であること。</p> <p>2 3種類以上の果実を使用していること。</p>	
赤えんどうの配合割合	固形量に占める赤えんどうの重量の割合が5パーセント以上であること。	同左	
原材外の原材料	<p>1 食品添加物</p> <p>2 原材料</p>	<p>1 寒天</p> <p>2 果実</p>	<p>1 寒天</p> <p>2 果実</p>

食品添加物	3 赤えんどう 砂糖類 5 はちみつ	3 砂糖類 はちみつ 6 グルコマンナン
	1 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム	1 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム 2 ゲル化剤 キサンタンガム、ペクチン、ジエラ ンガム
	2 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコ ルビン酸ナトリウム	3 香料 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコ ルビン酸ナトリウム
	5 品質改良剤 乳酸カルシウム、炭酸カルシウム	5 品質改良剤 乳酸カルシウム、炭酸カルシウム 6 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチ ナシ黄色素、コチニール色素、ラック 色素、食用赤色3号、食用赤色104 号及びノルピキシシンカリウム(それぞ れさくらんぼに使用する場合に限る。)
	6 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチ ナシ黄色素、コチニール色素、ラック 色素、食用赤色3号、食用赤色104 号及びノルピキシシンカリウム(それぞ れさくらんぼに使用する場合に限る。)	同左
	異物 内容量 容器の状態	混入していないこと。 1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表2.1に適 合していること。 第3条第1項の規格の容器の状態と同 じ。

(測定方法)

第21条 第3条から前条までにおけるpH、固形量、粘ちゅう度、可溶性固形分、固形分並びに水重量及び水容積の測定方法は次のとおりとする。

[略]

別表1 (第3条関係)

[略]

別表2 (第4条関係)

[略]

別表3 (第4条関係)

[略]

別表 4 (第 4 条関係) 〔略〕	別表 5 (第 4 条関係) 〔略〕	別表 6 (第 5 条、第 13 条—第 15 条、第 18 条、第 19 条関係) 〔略〕
別表 7 (第 6 条関係) 〔略〕	別表 8 (第 6 条関係) 〔略〕	別表 9 (第 7 条、第 9 条関係) 〔略〕
別表 10 (第 8 条、第 11 条、第 18 条、第 19 条関係) 〔略〕	別表 11 (第 10 条関係) 〔略〕	別表 12 (第 12 条、第 18 条、第 19 条関係) 〔略〕
別表 13 (第 13 条関係) 〔略〕	別表 14 (第 14 条、第 15 条関係) 〔略〕	別表 15 (第 16 条関係) 〔略〕
別表 16 (第 17 条関係) 〔略〕	別表 17 (第 18 条関係) 〔略〕	別表 18 (第 18 条関係) 〔略〕
別表 19 (第 18 条、第 19 条関係) 〔略〕	別表 20 (第 18 条、第 19 条関係) 〔略〕	別表 21 (第 20 条関係) 〔略〕

固形量	内容量	総重量
水重量に対する固形物の重量の百分比が 5 %以上で あり、かつ、固形物の重量が、水重量が 500 g 以上 のものにあっては 10 の整数倍、水重量が 500 g 未 満のものにあっては 5 の整数倍となるように詰めてあ る。	水容積に対する内容物の体積の百分比が 85 %以上で あり、かつ、内容物の重量が、水重量が 500 g 以上 のものにあっては 10 の整数倍、水重量が 500 g 未 満のものにあっては 5 の整数倍となるように詰めてあ る。	水重量に対する固形物の重量の百分比が 5 %以上で あり、かつ、固形物の重量が、水重量が 500 g 以上 のものにあっては 10 の整数倍、水重量が 500 g 未 満のものにあっては 5 の整数倍となるように詰めてあ る。

はらの整数倍となるように詰めてあること。 | ること。

〔略〕

〔略〕

別記様式 (第4条関係)
〔略〕

備考
〔略〕