資料３

豆乳類の日本農林規格の見直しについて（案）

平成１６年１１月４日
農　林　水　産　省

１　見直しの趣旨

ＪＡＳ法第９条の２の規定及び平成１３年１１月に農林物資規格調査会で決定した「ＪＡＳ規格の制定・見直しの基準」に基づき、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）について見直しを行った。

平成１５年１２月に開催された農林規格調査会部会において、規格の廃止の是非を検討した結果、豆乳類の生産量が増えており、規格を改正又は確認する方向で検討するとされたことから、「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

豆乳類の日本農林規格について、

(1) 格付実績がなく、今後も格付の見込みがない大豆たん白飲料の規格を削除すること

(2) 調製豆乳及び豆乳飲料の定義から製造実績のない「調味料を加えない大豆豆乳液、調製豆乳液等」を削除すること

(3) 食品添加物について、豆乳にあってはその使用を認めないこととし、調製豆乳及び豆乳飲料にあってはその使用を必要最小限とすること

等の改正を行う。

豆乳類の日本農林規格の見直しについて

1　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）に該当している項目

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	**該当**［製造業者は７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	（小売販売額は２０９％増加）
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２０％）

2　見直し基準２（２）③（改正又は確認する方向で検討する基準）に該当する項目

ア　改正することにより廃止の基準に該当しなくなることが見込まれる規格	（規格を改正しても、製造業者数の増加は見込まれない）
イ　他法令で引用されている規格	（他法令による引用なし）
ウ　消費者、実需者、生産者又は製造業者が存続を強く望んでおり、その理由に合理性があると認められる規格	**該当** ［平成１５年１２月の調査会部会において消費者委員等から、生産量が増えており、存続させるべきとの意見。消費者団体の８１％（７０団体中５７団体）が規格の存続を希望］
エ　国際的規格の動向や消費者ニーズへの対応等存続させることについて政策的な必要性がある規格	（特になし）
オ　その他存続させることについて合理的な理由がある規格	（特になし）

豆乳類の日本農林規格の改正概要

1　適用の範囲及び定義の変更

（適用の範囲）

規　　定	改　正　案	現　　行
	この規格は、豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料に適用する。	この規格は、豆乳、調製豆乳、豆乳飲料及び大豆たん白飲料に適用する。

（定義）

用　　語	改　正　案	現　　行
調製豆乳	次に掲げるものをいう。 ［削る。］ 1　大豆豆乳液に大豆油その他の植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であつて大豆固形分が６％以上のもの 2　脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であつて大豆固形分が６％以上のもの	次に掲げるものをいう。 1　大豆豆乳液であつて大豆固形分が６％以上８％未満のもの 2　大豆豆乳液に大豆油その他の植物油脂及び糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であつて大豆固形分が６％以上のもの 3　脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油脂及び糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であつて大豆固形分が６％以上のもの

用　　語	改　正　案	現　　行
豆乳飲料	次に掲げるものをいう。 ［削る。］ 1　［略］ 2　［略］	次に掲げるものをいう。 1　調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液であつて大豆固形分が４％以上６％未満のもの 2　調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であつて大豆固形分が４％以上のもの 3　調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳

用　　語	改　正　案	現　　行
豆乳飲料 （前頁続き）		製品、殻類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の製品に占める重量の割合が１０％未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が３％未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつて大豆固形分が４％以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が５％以上１０％未満のものにあつては２％以上）のもの
大豆たん白飲料	［削る。］	次に掲げるものをいう。 １　粉末大豆たん白に水を加えた乳状の飲料であつて大豆たん白質含有率が１．８％以上のもの ２　粉末大豆たん白に水を加えたものに植物油脂、調味料又は果実の搾汁、野菜の搾汁、乳若しくは乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（果実の搾

用　　語	改　正　案	現　　行
大豆たん白飲料 （前頁続き）		汁を加えたものにあつては果実の搾汁の製品に占める重量の割合が１０％未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が３％未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつて大豆たん白質含有率が１．８％以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が５％以上１０％未満のものにあつては０．９％以上）のもの

（改正理由）

・製造・格付実績がない調製豆乳及び豆乳飲料の「調味料を加えない大豆豆乳液、調製豆乳液等」の規定並びに大豆たん白飲料の定義及び規格は不要であるため削除する。

2　豆乳の規格の改正概要

区　　分	改　正　案	現　　行
食品添加物	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　消泡剤 シリコーン樹脂 2　乳化剤 レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル

区　　分	改　正　案	現　　行
食品添加物 （前頁続き）		3　強化剤 栄養改善法施行規則（昭和２７年厚生省令第３７号）第１１条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの

（改正理由）

・ＪＡＳ製品の豆乳にあっては、食品添加物は必要不可欠ではないため、使用不可とする。

3　調製豆乳の規格の改正概要

区　　分	改　正　案	現　　行
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　［略］ 2　ｐＨ調整剤 炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウムのうち１種 3　品質改良剤 乳酸カルシウム 4　乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン及びソルビタン脂肪酸エステルのうち２種以下	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1　消泡剤 シリコーン樹脂 2　ｐＨ調整剤 炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウム 3　品質改良剤 炭酸カルシウム及び乳酸カルシウム 4　乳化剤 レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル

区　　分	改　正　案	現　　行
食品添加物 （前頁続き）	［削る。］ 5　糊料 カラギナン及びペクチンのうち１種 6　［略］ ［削る。］	5　酸化防止剤 抽出トコフェロール 6　糊料 カラギナン及びペクチン 7　香料 8　強化剤 栄養改善法施行規則第１１条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの

（改正理由）

・調製豆乳にあっては、食品添加物を必要最小限とするため、酸化防止剤及び強化剤をリストから削除する等の改正を行う。

4　豆乳飲料の規格の改正概要

区　　分	改　正　案	現　　行
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　［略］ 2　［略］ 3　品質改良剤 乳酸カルシウム	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1　消泡剤 シリコーン樹脂 2　ｐＨ調整剤 炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウム 3　品質改良剤 炭酸カルシウム及び乳酸カルシウム

区　　分	改　正　案	現　　行
食品添加物 （前頁続き）	4　乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステルのうち２種以下 ［削る。］ 5　酸味料 クエン酸 ［削る。］ 6　糊料 カラギナン及びペクチン 7　［略］	4　乳化剤 レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル 5　調味料 Ｌ－グルタミン酸ナトリウム及びＤＬ－リンゴ酸ナトリウム 6　酸味料 クエン酸、ＤＬ－酒石酸、乳酸及びＤＬ－リンゴ酸 7　酸化防止剤 抽出トコフェロール 8　糊料 カラギナン、ファーセレラン、ペクチン及びアルギン酸プロピレングリコールエステル（果実の搾汁入りのものに使用する場合に限る。） 9　甘味料 ステビア抽出物

区　　分	改　正　案	現　　行
食品添加物 （前頁続き）	8　着色料 カラメルⅠ、カラメルⅢ、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、ベリー色素及びβ－カロテンのうち２種類以下 ［削る。］ 9　［略］ ［削る。］	10　着色料 カカオ色素、カラメル、くちなし青色素、くちなし赤色素、くちなし黄色素、パプリカ色素、ベリー色素及びβ－カロチン 11　香辛料抽出物 12　香料 13　強化剤 栄養改善法施行規則第１１条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの

（改正理由）

・豆乳飲料にあっては、食品添加物を必要最小限とするため、調味料、酸化防止剤、香辛料抽出物及び強化剤をリストから削除する等の改正を行う。

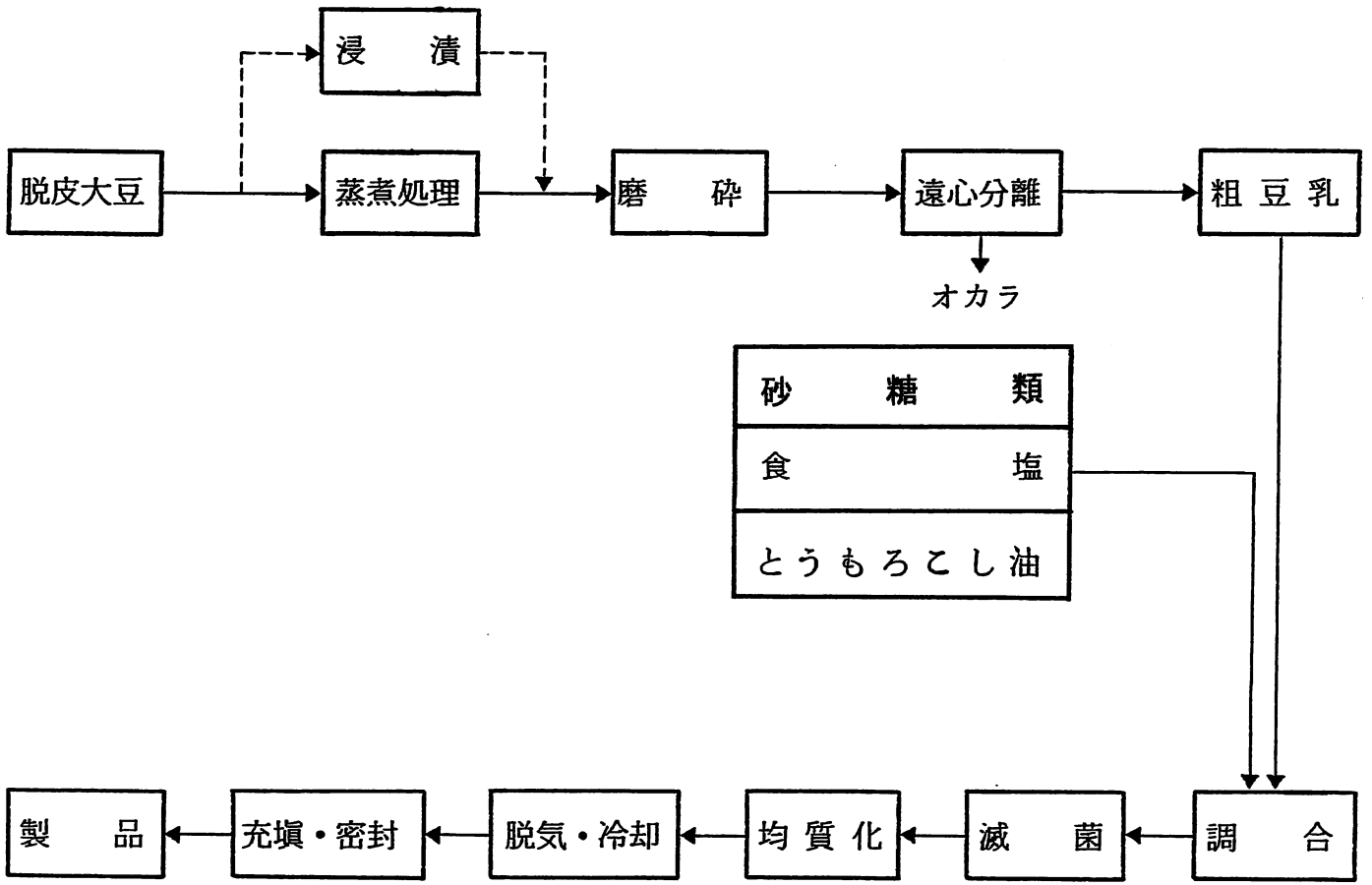

図　調製豆乳の製造工程の一例

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）一部改正新旧対照表

改　正　案

豆乳類の日本農林規格

（適用の範囲）

第１条　この規格は、豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料に適用する。

（定義）

第２条　［略］

用語	定義
豆乳	［略］
調製豆乳	次に掲げるものをいう。 ［削る。］ 1　大豆豆乳液に大豆油その他の植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であつて大豆固形分が６％以上のもの 2　脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であつて大豆固形分が６％以上のもの
豆乳飲料	次に掲げるものをいう。 ［削る。］ 1　［略］ 2　［略］

現　行

豆乳類の日本農林規格

（適用の範囲）

第１条　この規格は、豆乳、調製豆乳、豆乳飲料及び大豆たん白飲料に適用する。

（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。

用語	定義
豆乳	大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。）であつて大豆固形分が８％以上のものをいう。
調製豆乳	次に掲げるものをいう。 1　大豆豆乳液であつて大豆固形分が６％以上８％未満のもの 2　大豆豆乳液に大豆油その他の植物油脂及び糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であつて大豆固形分が６％以上のもの 3　脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油脂及び糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であつて大豆固形分が６％以上のもの
豆乳飲料	次に掲げるものをいう。 1　調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液であつて大豆固形分が４％以上６％未満のもの 2　調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であつて大豆固形分が４％以上のもの 3　調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の製品に占める重量の割合が１０％未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が３％未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつて大豆固形分が４％以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が５％以上１０％未満のものにあつては２％以上）のもの

23

［削る。］	［削る。］

（豆乳の規格）

第３条　［略］

区分			基準
［削る。］	性状		［略］
	大豆たん白質含有率		［略］
	原材料	食品添加物以外の原材料	［略］
		食品添加物	使用していないこと。
	異物		［略］
	内容量		［略］
	容器の状態		1　［略］ 2　缶詰のものにあつては、内面塗料缶であつて適当な真空度を保持していること。 3　瓶詰のものにあつては、適当な真空度を保持していること。
［削る。］	［削る。］		［削る。］

大豆たん白飲料	次に掲げるものをいう。 1　粉末大豆たん白に水を加えた乳状の飲料であつて大豆たん白質含有率が１．８％以上のもの 2　粉末大豆たん白に水を加えたものに植物油脂、調味料又は果実の搾汁、野菜の搾汁、乳若しくは乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の製品に占める重量の割合が１０％未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が３％未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつて大豆たん白質含有率が１．８％以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が５％以上１０％未満のものにあつては０．９％以上）のもの

（豆乳の規格）

第３条　豆乳の規格は、次のとおりとする。

区分			基準
品質	性状		固有の色沢を有し、香味が良好であり、きよう雑物がほとんどなく、かつ、異味異臭がないこと。
	大豆たん白質含有率		３．８％以上であること。
	原材料	食品添加物以外の原材料	大豆以外のものを使用していないこと。
		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　消泡剤 シリコーン樹脂 2　乳化剤 レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル 3　強化剤 栄養改善法施行規則（昭和２７年厚生省令第３７号）第１１条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	異物		混入していないこと。
	内容量		表示量に適合していること。
	容器の状態		1　密封が完全で、かつ、外観が良好であること。 2　かん詰のものにあつては、内面塗料かんであつて適当な真空度を保持していること。 3　びん詰のものにあつては、適当な真空度を保持していること。
表示	一括表示事項		1　次の事項を一括して表示してあること。 (1)　品名 (2)　大豆固形分 (3)　原材料名 (4)　内容量 (5)　賞味期限（品質保持期限）

			(6) 保存方法 (7) 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。
	［削る。］	［削る。］	表示の方法
			1 一括表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「豆乳」と記載すること。 (2) 大豆固形分 パーセントの単位で整数値をもって単位を明記して記載すること。ただし、「8％以上」と記載することができる。 (3) 原材料名 使用した原材料を、次に定めるところにより、ア及びイの順で記載すること。 ア 大豆は、「大豆」と記載すること。 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23号。以下「規則」という。）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。 (4) 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。 (5) 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つ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 製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。ただし、(オ)及び(カ)については、缶詰又は瓶詰のものに表示する場合に限る。 (ア) 平成8年10月1日 (イ) 8．10．1 (ウ) 1996．10．1 (エ) 96．10．1 (オ) 081001 (カ) 961001

25

26

	［削る。］	［削る。］
	［削る。］	［削る。］

（調製豆乳の規格）

第４条　［略］

区分			基準
［削る。］	性状		［略］
	大豆たん白質含有率		［略］
	原材料	食品添加物以外の原材料	［略］

		イ　製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が３月を超えるものにあつては、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。ただし、ｅ及びｆについては、缶詰又は瓶詰のものに表示する場合に限る。 ａ　平成８年１０月 ｂ　８．１０ ｃ　１９９６．１０ ｄ　９６．１０ ｅ　０８１０ ｆ　９６１０ (ｲ)　(ｱ)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。 (6)　保存方法 製品の特性に従って、「１０℃以下で保存すること」、「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してあること。
	その他の表示事項及びその表示の方法	一括表示事項の項に規定するもののほか、品名を、商品名の表示されている箇所に近接した箇所又は送り状に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Ｚ８３０５（１９６２）（以下「ＪＩＳＺ８３０５」という。）に規定する１４ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で記載すること。ただし、商品名に品名の用語を記載している場合は、品名の表示を省略することができる。
	表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 (1)　「天然」、「自然」の用語 (2)　「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 (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

（調製豆乳の規格）

第４条　調製豆乳の規格は、次のとおりとする。

区分			基準
品質	性状		前条の規格の性状と同じ。
	大豆たん白質含有率		３．０％以上であること。
	原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 １　大豆及び脱脂加工大豆（全たん白質含有量に占める水溶性たん白質の重量の割合が８０％以上のものに限る。） ２　食用植物油脂 ３　調味料

27

		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　［略］ 2　ｐＨ調整剤 炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウムのうち１種 3　品質改良剤 乳酸カルシウム 4　乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン及びソルビタン脂肪酸エステルのうち２種以下 ［削る。］ 5　糊料 カラギナン及びペクチンのうち１種 6　［略］ ［削る。］
	［略］		［略］
	［略］		［略］
	［略］		［略］
［削る。］	［削る。］		［削る。］
［削る。］	［削る。］		［削る。］

			砂糖、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、砂糖混合高果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩
		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　消泡剤 シリコーン樹脂 2　ｐＨ調整剤 炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウム 3　品質改良剤 炭酸カルシウム及び乳酸カルシウム 4　乳化剤 レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル 5　酸化防止剤 抽出トコフェロール 6　糊料 カラギナン及びペクチン 7　香料 8　強化剤 栄養改善法施行規則第１１条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	異　　物		前条の規格の異物と同じ。
	内　容　量		前条の規格の内容量と同じ。
	容器の状態		前条の規格の容器の状態と同じ。
表示	一括表示事項		前条の規格の一括表示事項と同じ。
	表示の方法		前条の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名、大豆固形分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。 (1)　品名 「調製豆乳」と記載すること。 (2)　大豆固形分 パーセントの単位で整数値をもつて単位を明記して記載すること。ただし、「６％以上」と記載することができる。 (3)　原材料名 使用した原材料を、次に定めるところにより、ア及びイの順で記載すること。 ア　食品添加物以外の原材料にあつては、製品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。 (ｱ)　「大豆」、「脱脂加工大豆」、「大豆油」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもつて、製品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。］
	［削る。］	［削る。］

［削る。］

（豆乳飲料の規格）

第５条　［略］

区分		基準
［削る。］	性状	［略］
	大豆たん白質含有率	［略］
	原［略］	［略］

		(ｲ) 糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「ぶどう糖」、「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・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」と記載する事ができる。 (ｳ) 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、かつこを付して、「砂糖、ぶどう糖果糖液糖」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」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にあつては、「砂糖・異性化液糖」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、規則第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。
	その他の表示事項及びその表示の方法	前条の規格のその他の表示事項及びその表示の方法と同じ。
	表示禁止事項	前条の規格の表示禁止事項と同じ。

２　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っては、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ない。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。

（豆乳飲料の規格）

第５条　豆乳飲料の規格は、次のとおりとする。

区分		基準
品質	性状	第３条の規格の性状と同じ。
	大豆たん白質含有率	１．８％以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が５％以上のものにあつては０．９％以上）であること。
	原 食品添加物以外の原材	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 １　大豆、脱脂加工大豆（全たん白質含有量に占める水溶性たん白質の重量の割

29

材料		
	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　［略］ 2　［略］ 3　品質改良剤 乳酸カルシウム 4　乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステルのうち２種以下 ［削る。］ 5　酸味料 クエン酸 ［削る。］ 6　糊料 カラギナン及びペクチン 7　［略］ 8　着色料 カラメルⅠ、カラメルⅢ、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、ベリー色素及びβ－カロテンのうち２種類以下 ［削る。］ 9　［略］ ［削る。］
［略］	［略］	

材料		合が８０％以上のものに限る。）及び粉末大豆たん白 2　食用植物油脂 3　調味料 砂糖、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、砂糖混合高果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩 4　風味原料 果実の搾汁、野菜の搾汁、コーヒー、ココア、牛乳、粉乳、穀類粉末、抹茶並びにこんぶの粉末及び抽出濃縮物 5　香辛料
	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　消泡剤 シリコーン樹脂 2　ｐＨ調整剤 炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウム 3　品質改良剤 炭酸カルシウム及び乳酸カルシウム 4　乳化剤 レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル 5　調味料 Ｌ－グルタミン酸ナトリウム及びＤＬ－リンゴ酸ナトリウム 6　酸味料 クエン酸、ＤＬ－酒石酸、乳酸及びＤＬ－リンゴ酸 7　酸化防止剤 抽出トコフェロール 8　糊料 カラギナン、ファーセレラン、ペクチン及びアルギン酸プロピレングリコールエステル（果実の搾汁入りのものに使用する場合に限る。） 9　甘味料 ステビア抽出物 10　着色料 カカオ色素、カラメル、くちなし青色素、くちなし赤色素、くちなし黄色素、パプリカ色素、ベリー色素及びβ－カロチン 11　香辛料抽出物 12　香料 13　強化剤 栄養改善法施行規則第１１条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
異物		第３条の規格の異物と同じ。

	［略］	［略］
	［略］	［略］
［削る。］	［削る。］	［削る。］
［削る。］	［削る。］	［削る。］

	内　容　量	第３条の規格の内容量と同じ。
	容器の状態	第３条の規格の容器の状態と同じ。
表示	一括表示事項	第３条の規格の一括表示事項と同じ。
	表示の方法	第３条の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名、大豆固形分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。 (1) 品名 「豆乳飲料」と記載すること。 (2) 大豆固形分 パーセントの単位で整数値をもつて単位を明記して記載すること。ただし、「４％以上」（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が５％以上のものにあつては「２％以上」）と記載することができる。 (3) 原材料名 使用した原材料を、次に定めるところにより、ア及びイの順で記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料にあつては、製品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。 (ｱ) 「大豆」、「脱脂加工大豆」、「粉末大豆たん白」、「大豆油」、「食塩」、「みかん果汁」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもつて、製品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、こしようその他の香辛料にあつては「香辛料」と記載することができる。 (ｲ) 糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「ぶどう糖」、「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・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。 (ｳ) 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、かつこを付して、「砂糖、ぶどう糖果糖液糖」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」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にあつては、「砂糖・異性化液糖」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、規則第５

30

	［削る。］	［削る。］
	［削る。］	［削る。］

［削る。］

［削る。］

		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。
	その他の表示事項及びその表示の方法	一括表示事項の項に規定するもののほか、品名（粉末大豆たん白を加えたものにあつては、品名及び粉末大豆たん白を加えた旨）を、商品名の表示されている箇所に近接した箇所又は送り状に、背景の色と対照的な色で、ＪＩＳＺ８３０５に規定する１４ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で記載すること。ただし、商品名に品名の用語を記載している場合は、品名の表示を省略することができる。
	表示禁止事項	第３条の規定の表示禁止事項と同じ。

２　使用する原材料については、前条第２項の規定を準用する。

（大豆たん白飲料の規格）

第６条　大豆たん白飲料の規格は、次のとおりとする。

区分			基準
品質	性状		第３条の規格の性状と同じ。
	大豆たん白質含有量		１．８％以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が５％以上のものにあつては０．９％以上）であり、かつ、表示含有率に適合していること。
	原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 １　粉末大豆たん白 ２　食用植物油脂 ３　調味料 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、砂糖混合高果糖液糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩 ４　風味原料 果実の搾汁、野菜の搾汁、コーヒー、ココア、牛乳、粉乳、穀類粉末、抹茶並びにこんぶの粉末及び抽出濃縮物 ５　香辛料
		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　消泡剤 シリコーン樹脂 ２　ｐＨ調整剤 炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウム ３　品質改良剤 炭酸カルシウム及び乳酸カルシウム ４　乳化剤 レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル ５　調味料

31

		クエン酸三ナトリウム、Ｌ－グルタミン酸ナトリウム及びＤＬ－リンゴ酸ナトリウム 6　酸味料 クエン酸、ＤＬ－酒石酸、乳酸及びＤＬ－リンゴ酸 7　酸化防止剤 抽出トコフェロール、Ｌ－アスコルビン酸及びＬ－アスコルビン酸ナトリウム 8　糊料 カラギナン、キサンタンガム、ファーセレラン、ペクチン及びアルギン酸プロピレングリコールエステル（果実の搾汁入りのものに使用する場合に限る。） 9　着色料 カカオ色素、カラメル、くちなし青色素、くちなし赤色素、くちなし黄色素、パプリカ色素、ベリー色素及びβ－カロチン 10　香辛料抽出物 11　香料 12　強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	異物	第３条の規格の異物と同じ。
	内容量	第３条の規格の内容量と同じ。
	容器の状態	第３条の規格の容器の状態と同じ。
表示	一括表示事項	1　次の事項を一括して表示してあること。 (1)　品名 (2)　大豆たん白質含有量 (3)　原材料名 (4)　内容量 (5)　賞味期限（品質保持期限） (6)　保存方法 (7)　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	1　一括表示事項の項の１の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1)　品名 「大豆たん白飲料」と記載すること。 (2)　大豆たん白質含有率 パーセントの単位で、少数第１位までの数値を単位を明記して記載すること。ただし、「１．８％以上」（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が５

32

%以上のものにあつては、「０．９％以上」）と記載することができる。

(3) 原材料名

使用した原材料を、次に定めるところにより、ア及びイの順で記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料にあつては、製品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。

(ｱ) 「粉末大豆たん白」、「大豆油」、「食塩」、「みかん果汁」「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、製品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、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

(ｲ) 糖類にあつては、「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」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって記載し、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・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。

(ｳ) 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」の文字の次にかつこを付して、「砂糖、ぶどう糖果糖液糖」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」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にあつては、「砂糖・異性化液糖」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、規則第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。

(4) 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。

(5) 賞味期限（品質保持期限）

賞味期限（品質保持期限）を、次に定めるところにより記載すること。

34

［削る。］

（測定方法）

第６条　第３条から前条までの規格における大豆たん白質含有率の測定方法は、試料約５ｇを量り取り、ケルダール法により窒素の量を求め、これに６．２５を乗じて得た値の試料重量に対する百分比を大豆たん白質含有率とするものとする。

［削る。］

	ア　製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が３月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。ただし、(ｵ)及び(ｶ)については、缶詰又は瓶詰のものに表示する場合に限る。 (ｱ)　平成８年１０月１日 (ｲ)　８．１０．１ (ｳ)　１９９６．１０．１ (ｴ)　９６．１０．１ (ｵ)　０８１００１ (ｶ)　９６１００１ イ　製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が３月を超えるものにあつては、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。ただし、ｅ及びｆについては、缶詰又は瓶詰のものに表示する場合に限る。 ａ　平成８年１０月 ｂ　８．１０ ｃ　１９９６．１０ ｄ　９６．１０ ｅ　０８１０ ｆ　９６１０ (ｲ)　(ｱ)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。 (6)　保存方法 製品の特性に従って、「１０℃以下で保存すること」、「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してあること。
その他の表示事項及びその表示の方法	第３条の規格のその他の表示事項及びその表示の方法と同じ。
表示禁止事項	第３条の規格の表示禁止事項と同じ。

２　使用する原材料については、第４条第２項の規定を準用する。

（測定方法）

第７条　第３条、第４条第１項、第５条第１項及び第６条第１項の規格における大豆たん白質含有率の測定方法は、次のとおりとする。

事　　項	測　　定　　方　　法
大豆たん白質含有率	試料約５ｇを量り取り、ケルダール法により窒素の量を求め、これに６．２５を乗じて得た値の試料重量に対する百分比を大豆たん白質含有率とする。

［削る。］

［削る。］

別記様式（第３条、第４条、第５条、第６条関係）

品名	
大豆固形分	
大豆たん白質含有率	
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　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、ＪＩＳＺ８３０５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１５０ｃｍ²以下のものにあつては、ＪＩＳＺ８３０５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　豆乳、調製豆乳又は豆乳飲料にあつては「大豆たん白質含有率」を、大豆たん白飲料にあつては「大豆固形分」を、それぞれこの様式中省略すること。

4　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。

5　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。

6　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。

7　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。

8　輸入品にあつては、７にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。

9　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。

10　この様式は、縦書きとすることができる。

35