

にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格
の見直しについて（案）

平成16年12月21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、にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格（平成8年3月28日農林水産省告示第388号）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

にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格について、

(1) 「総カロチン量」について、にんじんジュースにあつては「4.0mg/100g以上」に、にんじんミックスジュースにあつては「2.0mg/100g以上」に引き上げること

(2) 容器の多様化に対応して、「容器の状態」の基準を削除すること等の改正を行う。

にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格
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 | 該当せず (製造業者は27社) |
| イ 見直しを行う年度の過去2ヶ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 | 該当せず (小売販売額は179%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 | 該当せず (複数の都道府県で格付) |
| エ 格付率が著しく低い規格 | 該当せず (格付率17%) |

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。

にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格の改正概要

1 定義の変更

(定義)

| 用語 | 改正案 | 現行 |
|----------|--|---|
| にんじんジュース | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 [略]</p> <p>2 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを(以下「かんきつ類等の搾汁」という。)又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの(以下「濃縮かんきつ類等」という。)を加えたもの又はこれに食塩、はちみつ、<u>砂糖類</u>若しくは香辛料(以下「調味料」という。)を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の<u>原材料</u>に占める重量の割合が3%未満のもの</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 にんじんを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの又はこれを濃縮したもの(以下「濃縮にんじん」という。)を希釈して搾汁の状態に戻したものを(以下「にんじんの搾汁」という。)</p> <p>2 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを(以下「かんきつ類等の搾汁」という。)又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの(以下「濃縮かんきつ類等」という。)を加えたもの又はこれに食塩、はちみつ、<u>糖類</u>若しくは香辛料(以下「調味料」という。)を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の<u>製品</u>に占める重量の割合が3%未満のもの</p> |

| 用語 | 改正案 | 現行 |
|--------------|--|---|
| にんじんミックスジュース | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破砕して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下「果実の搾汁」という。）又はにんじん以外の野菜を破砕して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下「野菜の搾汁」という。）を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の<u>原材料</u>に占める重量の割合がにんじんの搾汁の<u>原材料</u>に占める重量の割合を下回るもの</p> <p>2 1にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の<u>原材料</u>に占める重量の割合がにんじんの搾汁の<u>原材料</u>に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものには、調味料の<u>原材料</u>に占める重量の割合が3%未満のものに限る。）</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破砕して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下「果実の搾汁」という。）又はにんじん以外の野菜を破砕して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下「野菜の搾汁」という。）を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の<u>製品</u>に占める重量の割合がにんじんの搾汁の<u>製品</u>に占める重量の割合を下回るもの</p> <p>2 1にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の<u>製品</u>に占める重量の割合がにんじんの搾汁の<u>製品</u>に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものには、調味料の<u>製品</u>に占める重量の割合が3%未満のものに限る。）</p> |

| 用語 | 改正案 | 現行 |
|----------------------|--|---|
| にんじんミックスジュース (続き) | 3 にんじんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の <u>原材料</u> に占める重量の割合が3%以上であり、かつ、にんじんの搾汁の <u>原材料</u> に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあつては、調味料の <u>原材料</u> に占める重量の割合が3%未満のものに限る。） | 3 にんじんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の <u>製品</u> に占める重量の割合が3%以上であり、かつ、にんじんの搾汁の <u>製品</u> に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあつては、調味料の <u>製品</u> に占める重量の割合が3%未満のものに限る。） |

(改正理由)

- ・「砂糖類」等の語句について、他品目との整合性を図るために改正する。

2 にんじんジュースの規格の改正概要

(1) 品質事項

| 区分 | 改正案 | 現行 |
|--------------|----------------------------|---|
| 総カロチン量 | <u>4.0mg/100g</u> 以上であること。 | <u>3.0mg/100g</u> 以上であること。 |
| <u>容器の状態</u> | [削る。] | <u>1 密封が完全で、かつ、外観が良好であること。</u> <u>2 缶詰及び瓶詰のものにあつては、適度な真空度を保持していること。</u> <u>3 缶詰のものにあつては、内面塗料缶であること。</u> |

(改正理由)

- ・にんじんは緑黄色野菜の代表ともいえ、カロチンを多く含有していると期待させることから、消費者に良質な製品を供給する観点から、総カロチン量の基準値を引き上げた。
- ・容器の状態については、缶瓶入りであっても不活性ガスを充てんし、真空度を有さない製品があること、多様な容器が流通していること等から、既に規格見直しを行ったトマトジュース等と同様に削除する。

(2) 使用原材料に関する規定

| 改正案 | 現 行 |
|-------|--|
| [削る。] | 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おいては、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事ができる。 |

(改正理由)

- ・「使用する原材料のうちJAS規格があるものは、JAS品を使用する」旨の規定は、規格見直しの基準に従い削除する。

3 にんじんミックスジュースの規格の改正概要

(1) 品質項目

| 区 分 | 改正案 | 現 行 |
|--------|--------------------|--------------------|
| 性 状 | 前条の規格の性状と同じ。 | 前条第1項の規格の性状と同じ。 |
| 総カロチン量 | 2.0mg/100g以上であること。 | 1.5mg/100g以上であること。 |
| 異 物 | 前条の規格の異物と同じ。 | 前条第1項の規格の異物と同じ。 |
| 内 容 量 | 前条の規格の内容量と同じ。 | 前条第1項の規格の内容量と同じ。 |
| 容器の状態 | [削る。] | 前条第1項の規格の容器の状態と同じ。 |

(改正理由)

- ・にんじんジュースの改正理由と同様。
- ・異物、内容量については、にんじんジュースの規格の改正（第3条第2項の削除）に伴うもの。

(2) 使用原材料に関する規定

| 改正案 | 現 行 |
|-------|-----------------------------|
| [削る。] | 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。 |

(改正理由)

- ・にんじんジュースの改正理由と同様。

4 測定方法

| 改正案 | 現 行 | | | | |
|---|--|-----|---------|--------|--|
| <p>第5条 第3条及び前条の規格における総カロチン量の測定方法は、次に掲げるとおりとする。</p> <p>(1) 試料約0.5gを50mlの褐色共栓遠心管に量り取り、水10ml、エタノール10ml及びn-ヘキサン10mlを加え、激しく振り混ぜた後、遠心分離し、n-ヘキサン層を分取し、濃縮器に入れる。</p> <p>(2) 褐色共栓遠心管の残留物にさらにn-ヘキサン10mlを加え、同様に操作し、n-ヘキサン層を分取し、濃縮器に加える。</p> <p>(3) 濃縮器中のn-ヘキサン層を減圧濃縮した後、n-ヘキサンを加えて10mlに定容する。この液をメンブランフィルターでろ過し、453nmの吸光度を測定する。</p> <p>(4) <u>次式により総カロチン量を求める。</u></p> | <p>第5条 第3条第1項及び前条第1項の規格における総カロチンの測定方法は、次のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>事 項</th> <th>測 定 方 法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>総カロチン量</td> <td>試料約0.5gを50mlの褐色共栓遠心管に量り取り、水10ml、エタノール10ml及びn-ヘキサン10mlを加え、激しく振り混ぜた後、遠心分離し、n-ヘキサン層を分取し、濃縮器に入れる。褐色共栓遠心管の残留物にさらにn-ヘキサン10mlを加え、同様に操作し、n-ヘキサン層を分取し、濃縮器に加える。濃縮器中のn-ヘキサン層を減圧濃縮した後、n-ヘキサンを加えて10mlに定容する。この液をメンブランフィルターでろ過し、453nmの吸光度を測定する。</td> </tr> </tbody> </table> | 事 項 | 測 定 方 法 | 総カロチン量 | 試料約0.5gを50mlの褐色共栓遠心管に量り取り、水10ml、エタノール10ml及びn-ヘキサン10mlを加え、激しく振り混ぜた後、遠心分離し、n-ヘキサン層を分取し、濃縮器に入れる。褐色共栓遠心管の残留物にさらにn-ヘキサン10mlを加え、同様に操作し、n-ヘキサン層を分取し、濃縮器に加える。濃縮器中のn-ヘキサン層を減圧濃縮した後、n-ヘキサンを加えて10mlに定容する。この液をメンブランフィルターでろ過し、453nmの吸光度を測定する。 |
| 事 項 | 測 定 方 法 | | | | |
| 総カロチン量 | 試料約0.5gを50mlの褐色共栓遠心管に量り取り、水10ml、エタノール10ml及びn-ヘキサン10mlを加え、激しく振り混ぜた後、遠心分離し、n-ヘキサン層を分取し、濃縮器に入れる。褐色共栓遠心管の残留物にさらにn-ヘキサン10mlを加え、同様に操作し、n-ヘキサン層を分取し、濃縮器に加える。濃縮器中のn-ヘキサン層を減圧濃縮した後、n-ヘキサンを加えて10mlに定容する。この液をメンブランフィルターでろ過し、453nmの吸光度を測定する。 | | | | |

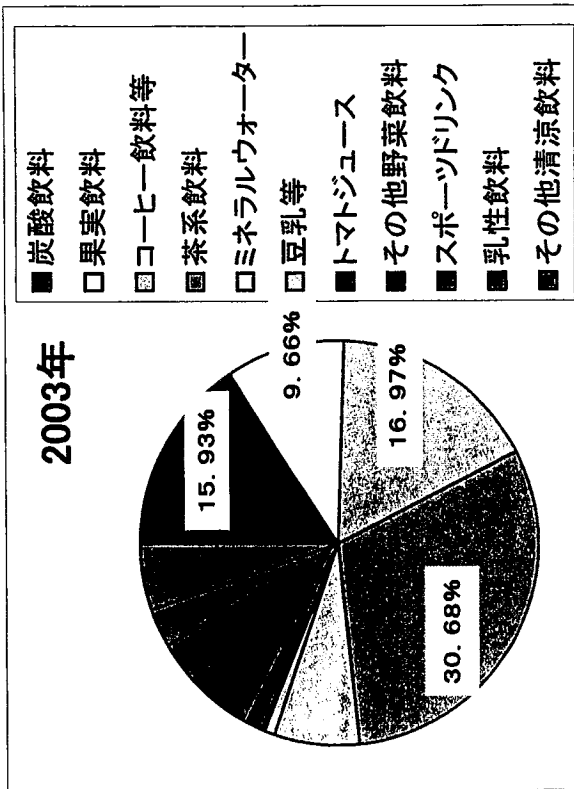
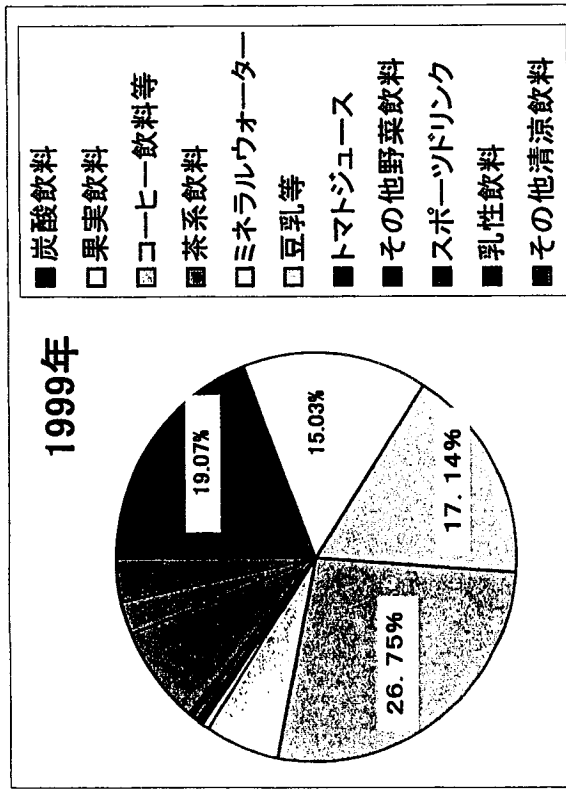
測定方法（続き）

| 改 正 案 | 現 行 |
|---|---|
| 総カロチン量 (mg/100g) = 試験溶液の吸光度 × $\frac{1,000}{2,592}$ × $\frac{10}{\text{試料の採取量(g)}}$ | 総カロチン量 (mg/100g) = 試験溶液の吸光度 × $\frac{1000}{2592}$ × $\frac{10}{\text{試料の採取量(g)}}$ |

(改正理由)

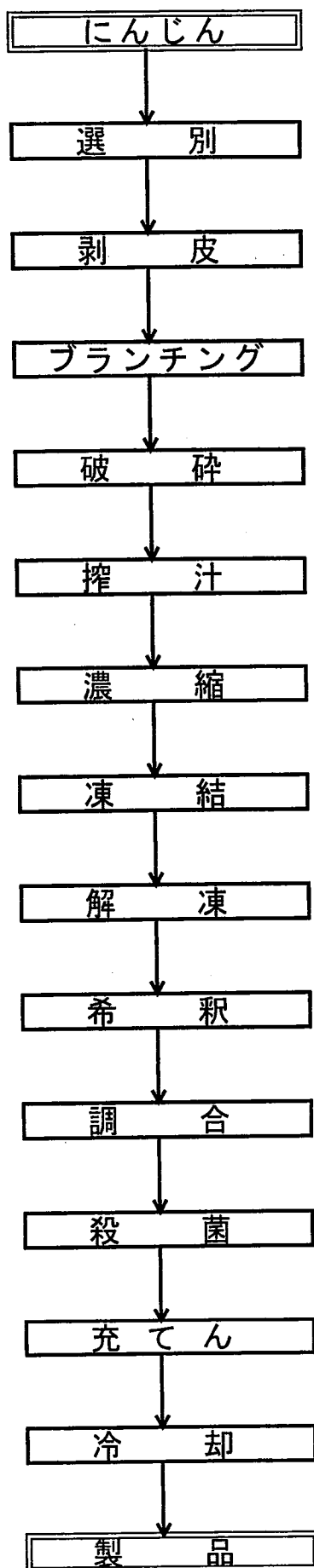
- ・測定項目が1つしかない規格について、その測定方法の記載は、表形式としないため。

各種飲料の生産量



| | 1999年 | 2003年 |
|-----------|------------|------------|
| 炭酸飲料 | 2,892,000 | 2,575,000 |
| 果実飲料 | 2,280,000 | 1,562,000 |
| コーヒー飲料等 | 2,600,000 | 2,743,000 |
| 茶系飲料 | 4,057,000 | 4,959,000 |
| ミネラルウォーター | 956,400 | 1,133,000 |
| 豆乳等 | 45,500 | 128,000 |
| トマトジュース | 90,000 | 62,000 |
| その他野菜飲料 | 154,000 | 202,000 |
| スポーツドリンク | 1,156,000 | 1,439,000 |
| 乳性飲料 | 446,000 | 515,000 |
| その他清涼飲料 | 490,000 | 844,000 |
| 計 | 15,166,900 | 16,162,000 |

にんじんジュースの製造工程



| 改 正 案 | 現 行 | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|----------|---|---|--|----|----|---|----------|--|---|
| <p>にんにんジュース及びびんにんミックスジュースの日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 [略] (定義) 第2条 [略]</p> <table border="1" data-bbox="446 1131 1419 2145"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> <th>義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="462 1131 493 2145">にんにんジュース</td> <td data-bbox="493 1131 885 2145"> <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 [略]</p> <p>2 にんにんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「かんきつ類等の搾汁」という。)又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの(以下「濃縮かんきつ類等」という。)を加えたもの又はこれに食塩、はちみつ、砂糖類若しくは香辛料(以下「調味料」という。)を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料に占める重量の割合が3%未満のもの</p> </td> <td data-bbox="493 1131 885 2145"> <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 にんにんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「果実の搾汁」という。)又はにんにん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「野菜の搾汁」という。)を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の原材料に占める重量の割合がにんにんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの</p> <p>2 1にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料に占める重量の割合がにんにんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものに限る。)</p> <p>3 にんにんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料に占める重量の割合が3%以上であり、かつ、にんにんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものに限る。)</p> </td> </tr> </tbody> </table> | 用語 | 定義 | 義 | にんにんジュース | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 [略]</p> <p>2 にんにんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「かんきつ類等の搾汁」という。)又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの(以下「濃縮かんきつ類等」という。)を加えたもの又はこれに食塩、はちみつ、砂糖類若しくは香辛料(以下「調味料」という。)を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料に占める重量の割合が3%未満のもの</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 にんにんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「果実の搾汁」という。)又はにんにん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「野菜の搾汁」という。)を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の原材料に占める重量の割合がにんにんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの</p> <p>2 1にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料に占める重量の割合がにんにんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものに限る。)</p> <p>3 にんにんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料に占める重量の割合が3%以上であり、かつ、にんにんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものに限る。)</p> | <p>にんにんジュース及びびんにんミックスジュースの日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 この規格は、にんにんジュース及びびんにんミックスジュースに適用する。 (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。</p> <table border="1" data-bbox="446 94 1419 1131"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> <th>義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="462 94 493 1131">にんにんジュース</td> <td data-bbox="493 94 885 1131"> <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 にんにんを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの又はこれを濃縮したもの(以下「濃縮にんにん」という。)を希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「にんにんの搾汁」という。)</p> <p>2 にんにんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「かんきつ類等の搾汁」という。)又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの(以下「濃縮かんきつ類等」という。)を加えたもの又はこれに食塩、はちみつ、糖類若しくは香辛料(以下「調味料」という。)を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料に占める重量の割合が3%未満のもの</p> </td> <td data-bbox="493 94 885 1131"> <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 にんにんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「果実の搾汁」という。)又はにんにん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「野菜の搾汁」という。)を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の製品に占める重量の割合がにんにんの搾汁の製品に占める重量の割合を下回るもの</p> <p>2 1にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の製品に占める重量の割合がにんにんの搾汁の製品に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものに限る。)</p> <p>3 にんにんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の製品に占める重量の割合が3%以上であり、かつ、にんにんの搾汁の製品に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものに限る。)</p> </td> </tr> </tbody> </table> | 用語 | 定義 | 義 | にんにんジュース | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 にんにんを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの又はこれを濃縮したもの(以下「濃縮にんにん」という。)を希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「にんにんの搾汁」という。)</p> <p>2 にんにんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「かんきつ類等の搾汁」という。)又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの(以下「濃縮かんきつ類等」という。)を加えたもの又はこれに食塩、はちみつ、糖類若しくは香辛料(以下「調味料」という。)を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料に占める重量の割合が3%未満のもの</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 にんにんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「果実の搾汁」という。)又はにんにん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「野菜の搾汁」という。)を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の製品に占める重量の割合がにんにんの搾汁の製品に占める重量の割合を下回るもの</p> <p>2 1にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の製品に占める重量の割合がにんにんの搾汁の製品に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものに限る。)</p> <p>3 にんにんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の製品に占める重量の割合が3%以上であり、かつ、にんにんの搾汁の製品に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものに限る。)</p> |
| 用語 | 定義 | 義 | | | | | | | | | | | |
| にんにんジュース | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 [略]</p> <p>2 にんにんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「かんきつ類等の搾汁」という。)又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの(以下「濃縮かんきつ類等」という。)を加えたもの又はこれに食塩、はちみつ、砂糖類若しくは香辛料(以下「調味料」という。)を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料に占める重量の割合が3%未満のもの</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 にんにんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「果実の搾汁」という。)又はにんにん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「野菜の搾汁」という。)を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の原材料に占める重量の割合がにんにんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの</p> <p>2 1にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料に占める重量の割合がにんにんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものに限る。)</p> <p>3 にんにんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料に占める重量の割合が3%以上であり、かつ、にんにんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものに限る。)</p> | | | | | | | | | | | |
| 用語 | 定義 | 義 | | | | | | | | | | | |
| にんにんジュース | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 にんにんを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの又はこれを濃縮したもの(以下「濃縮にんにん」という。)を希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「にんにんの搾汁」という。)</p> <p>2 にんにんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「かんきつ類等の搾汁」という。)又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの(以下「濃縮かんきつ類等」という。)を加えたもの又はこれに食塩、はちみつ、糖類若しくは香辛料(以下「調味料」という。)を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料に占める重量の割合が3%未満のもの</p> | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 にんにんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「果実の搾汁」という。)又はにんにん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下「野菜の搾汁」という。)を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の製品に占める重量の割合がにんにんの搾汁の製品に占める重量の割合を下回るもの</p> <p>2 1にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の製品に占める重量の割合がにんにんの搾汁の製品に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものに限る。)</p> <p>3 にんにんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の製品に占める重量の割合が3%以上であり、かつ、にんにんの搾汁の製品に占める重量の割合を下回るもの(調味料を加えたものに限る。)</p> | | | | | | | | | | | |

(にんじんジュースの規格)

第3条 にんじんジュースの規格は、次のとおりとする。

| 区 | 分 | 基 | 準 | |
|-------|--------|-------------------------|-----|--|
| 「削る。」 | 性 | [略] | | |
| | 総カロチン量 | 4.0 mg / 100 g 以上であること。 | | |
| | 原材料 | 食品添加物 | [略] | |
| | | 以外の原材料 | | |
| | 料 | 食品添加物 | [略] | |
| | | 物 | [略] | |
| | 異 | 内 容 量 | [略] | |
| | [削る。] | [削る。] | | |
| | [削る。] | [削る。] | | |
| | [削る。] | [削る。] | | |

(にんじんジュースの規格)

第3条 にんじんジュースの規格は、次のとおりとする。

| 区 | 分 | 基 | 準 |
|----|-----|-----------|--|
| 品質 | 性 | 状 | 1 香味及び色沢が良好であること。 2 きょう雑物がほとんどないこと。 3 異味異臭がないこと。 |
| | | 総カロチン量 | 3.0 mg / 100 g 以上であること。 |
| | | 食品添加物 | 次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 |
| | 原材料 | 以外の原材料 | 1 にんじん |
| | | 料 | 2 かんきつ類、うめ及びあんず |
| | 異 | 食品添加物 | 使用していないこと。 |
| | | 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 缶詰及び瓶詰のものにあつては、適度な真空度を保持していること。 3 缶詰のものにあつては、内面塗料伍であること。 |
| | 表示 | 一括表示事項 | 1 |

んジュース」という。)のうち、法令の規定等により表示すべき事項が多く、かつ、ふた以外の部分にこれらの表示をすることが困難であると認められるものについては、ア及びイに係る表示を省略することができる。

ア にんじんは、「にんじん」と記載すること。ただし、濃縮にんじんを希釈して製造したものにあっては、「濃縮にんじん」と記載すること。

イ かんきつ類、うめ及びあんずにあっては、「レモン」、「うめ」、「あんず」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

(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 製造から賞味期限 (品質保持期限) までの期間が3月以内のものにあっては、次の例のいずれかにより記載すること。

(1) 平成8年4月1日

(イ) 8. 4. 1

(ロ) 1996. 4. 1

(ハ) 96. 4. 1

(ニ) 080401

(ホ) 960401

イ 製造から賞味期限 (品質保持期限) までの期間が3月を超えるものにおいて、次に定めるところにより記載すること。

(1) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成8年4月

b 8. 4

c 1996. 4

d 96. 4

e 0804

f 9604

(1) (1)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。

(5) 保存方法

保存方法を次に定めるところにより記載すること。

ア 紙栓をつけたガラス瓶入りのものにあっては、「保存温度〇〇℃以下」と記載すること。

イ 紙栓をつけたガラス瓶入りのもの以外のものにあっては、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 一括表示事項の項の1及び2に規定する事項の表示は、印刷瓶入りにんじんジュース以外のにんじんジュースにあっては、別記様式により、容器若しくは包装の裏やすい箇所又は送り状にしてあること。 |
| | 3 印刷瓶入りにんじんジュースに係る表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305(1962)(以下「JISZ8305」という。)に規定する5.5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。 |
| 表示禁止事項 | 次に掲げる事項は、これを表示していいこと。 (1) 生、フレッシュその他新鮮であることを示す用語。 (2) 天然又は自然の用語 (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) その他内容を誤認させるような文字、絵その他の表示 |

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項の規定に基づき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事ができる。

(にんじんミックスジュースの規格)
 第4条 にんじんミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

| 区分 | 基 | 準 | | | | |
|----|-------------|-----------------------------|------------------|---|---|---------------------|
| 品性 | 状態 | 前条第1項の規格の性状と同じ。 | | | | |
| | 総カロチン量 | 1. 5mg/100g以上であること。 | | | | |
| 原 | 食品添加物以外の原材料 | 次に掲げるもの以外のもを使用していいこと。 | | | | |
| | | 1 にんじん | | | | |
| | | 2 果実 | | | | |
| | | 3 野菜 | | | | |
| 料 | 食品添加物 | 調味料 | | | | |
| | | 香辛料抽出物及び天然香料以外のものを使用していいこと。 | | | | |
| 異 | 物 | 前条第1項の規格の異物と同じ。 | | | | |
| 内 | 容 | 量 | 前条第1項の規格の内容量と同じ。 | | | |
| 容 | 器 | の | 状 | 態 | 前条第1項の規格の容器の形状と同じ。 | |
| 一 | 括 | 表 | 示 | 事 | 項 | 前条第1項の規格の一括表示事項と同じ。 |
| 表 | 示 | の | 方 | 法 | 1 一括表示事項の項の1の(1)から(5)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 「にんじんミックスジュース」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料をア及びイの区分により、製品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。た | |

| | |
|--|-------|
| | [削る。] |
| | [削る。] |

[削る。]
 (にんじんミックスジュースの規格)
 第4条 にんじんミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

| 区分 | 基 | 準 | |
|-------|-------------|---------------------|---------------|
| 「削る。」 | 性状 | 前条の規格の性状と同じ。 | |
| | 総カロチン量 | 2. 0mg/100g以上であること。 | |
| 原 | 食品添加物以外の原材料 | [略] | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 料 | 食品添加物 | [略] | |
| | | | |
| 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。 |
| | | | [削る。] |
| | | | [削る。] |
| | | | [削る。] |

だし、印刷入りのにんじんミックスジュースでその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷入り」にんじんミックスジュース」という。）のうち、法令の規定等により表示すべき事項が多く、かつ、ふた以外の部分にこれらの表示をすることが困難であると認められるものについては、アに係る表示を省略することができる。

ア 食品添加物以外の原材料は、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。

(1) にんじんは、「にんじん」と記載すること。ただし、濃縮にんじんを希釈して製造したものにあっては、「濃縮にんじん」と記載すること。

(2) 果実にあつては、「果実」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、「りんご」、「うんしゅうみかん」、「レモン」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、果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「レモン（濃縮還元）」等と記載すること。

(3) 野菜にあつては、「野菜」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、「トマト」、「ほうれんそう」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、野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「ほうれんそう（濃縮還元）」、「パセリ（濃縮還元）」等と記載すること。

(4) 糖類にあつては、「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」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・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。

(5) 使用した種類が2種類以上の場合には、(4)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。

| | |
|-------------------------------|---|
| | <p>(4) にんじん、果実、野菜、糖類及び食品添加物以外の原材料にあつては、「食塩」、「はちみつ」、「こしょう」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、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。</p> <p>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11項並びに第12項の規定に従い記載すること。</p> <p>(3) 内容量 前条第1項の規格の表示の方法の1の(3)と同じ。 (4) 賞味期限（品質保持期限） 前条第1項の規格の表示の方法の1の(4)と同じ。 (5) 保存方法 前条第1項の規格の表示の方法の1の(5)と同じ。 2 一括表示事項の項の1及び2に規定する事項の表示は、印刷瓶入りにんじんミックスジュース以外のにんじんミックスジュースには、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用いる文字は、JIS Z 8305に規定する5.5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。</p> |
| 表示禁止事項 | 前条第1項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、前条第2項の規定を準用する。 | |

| | |
|-------------------|---|
| | <p>(測定方法) 第5条 第3条第1項及び前条第1項の規格における総カロチン量の測定方法は、次のとおりとする。</p> <p>事 項 測 定 方 法</p> <p>総カロチン量 試料約0.5gを50mlの褐色共栓遠心管に量り取り、水10ml、エタノール10ml及びn-ヘキサン10mlを加え、激しく振り混ぜた後、遠心分離し、n-ヘキサン層を分取し、濃縮器に入れ、褐色共栓遠心管の残留物にさらにn-ヘキサン10mlを加え、同様に操作し、n-ヘキサン層を分取し、濃縮器に加える。濃縮器中のn-ヘキサン層を減圧濃縮した後、n-ヘキサンを加えて10mlに定容する。この液をメンブランフィルターでろ過し、453nmの吸光度を測定する。</p> $\frac{\text{総カロチン量 (mg/100g)} = \text{試験溶液の吸光度} \times \frac{1000}{2592}}{10} \times \text{試料の採取量 (g)}$ |
| 8 別記様式（第3条、第4条関係） | |
| 品名 | |
| 原材料名 | |

| | |
|--|---------------------------|
| | <p>[削る。]</p> <p>[削る。]</p> |
|--|---------------------------|

(測定方法)
 第5条 第3条及び前条の規格における総カロチン量の測定方法は、次に掲げるとおりとする。

(1) 試料約0.5gを50mlの褐色共栓遠心管に量り取り、水10ml、エタノール10ml及びn-ヘキサン10mlを加え、激しく振り混ぜた後、遠心分離し、濃縮器に入れ、褐色共栓遠心管の残留物にさらにn-ヘキサン10mlを加え、同様に操作し、n-ヘキサン層を分取し、濃縮器に加える。

(2) 濃縮器中のn-ヘキサン層を減圧濃縮した後、n-ヘキサンを加えて10mlに定容する。この液をメンブランフィルターでろ過し、453nmの吸光度を測定する。

(4) 次式により総カロチン量を求める。

$$\frac{1,000}{2,592} \times \text{試験溶液の吸光度} \times \frac{1000}{2592} \times \text{試料の採取量 (g)}$$

| | |
|-------|--|
| [削る。] | |
|-------|--|

内 容 量
賞 味 限
保 存 方 法
原 産 国 名
製 造 者

[判る。]

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、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 賞味期限をこの様式に従い表示することができ、この場合においては、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、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 賞味期限の表示を省略するものにあつては、この様式中「賞味期限」を省略すること。
- 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。