



16 消安第 3603 号

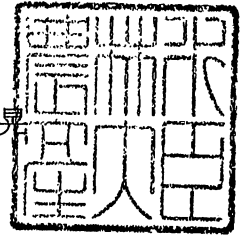
平成 16 年 7 月 26 日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣臨時代理

国務大臣 石原 伸晃



農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格等の一部改正について（諮問）

下記の日本農林規格及び品質表示基準の一部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 条において準用する第 7 条第 5 項の規定及び同法第 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 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）
- 2 農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準（平成 14 年 7 月 24 日農林水産省告示第 1306 号）

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）

平成17年2月3日
農 林 水 産 省

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9月に開催された農林物資規格調査会総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、廃止することが議決された。

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の概要

(農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格(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JAS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) たけのこ大型缶詰の規格

表示の方法

改 正 案	現 行
(4) 原材料名 使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。	(4) 原材料名 使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。

ア [略] 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）<u>第21条第1項第1号</u>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。	ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「たけのこ」、「食塩」とその最も一般的な名称をもって記載すること。 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）<u>第5条第1項第1号</u>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。
---	---

（改正理由）

食品衛生法施行規則の条項ズレを修正するため。

（4）規格名の変更

改 正 案	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 [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<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 [略]
（<u>フルーツみつ豆を詰めたもの</u>以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格）	（混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格）

第19条 <u>フルーツみつ豆を詰めたもの以外の</u> 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]	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]
--	--

(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。

(5) 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	
<u>香味</u>	<u>固有の香味が良好であり、異味異臭がないこと。</u>	<u>同左</u>	<u>1 甘味その他の香味が良好なものは、5点とする。</u> <u>2 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> <u>3 甘味その他の香味劣るものは、2点とする。</u> <u>4 甘味その他の香味が著しく劣るもの、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>
<u>肉質</u>	<u>1 果実にあ</u>	<u>同左</u>	<u>1 硬軟が適当なものは、5点</u>

	<u>つては、熟度及び硬軟が適当であること。</u> <u>2 赤えんどう及び寒天にあつては、硬軟が適当であること。</u>		<u>とする。</u> <u>2 硬軟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> <u>3 硬軟が適当でないものは、2点とする。</u> <u>4 硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。</u>
形態	<u>1 果実にあつては、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。</u> <u>2 寒天にあつては、形及び大きさが整っていること。</u>	同左	<u>1 形が整っているものは、5点とする。</u> <u>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。</u> <u>3 形が整っていないものは、2点とする。</u> <u>4 形がと整っていないものは、1点とする。</u>
色沢	<u>固有の色沢が良好であること。</u>	同左	<u>1 色沢が適当なものは、5点とする。</u> <u>2 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> <u>3 色沢が適当でないものは、2点とする。</u> <u>4 色沢が著しく適当でないものは、1点とする。</u>

<u>その他の事項</u>	<u>1 液の混濁</u> <u>がないこと。</u> <u>2 果実にあ</u> <u>っては、きよ</u> <u>う雑物、はだ</u> <u>荒れ、斑点及</u> <u>び病虫害痕が</u> <u>ないこと。</u>	<u>同左</u>	<u>1 液の混濁、皮その他のきよ</u> <u>う雑物、はだ荒れ、斑点及び</u> <u>病虫害痕がなく、かつ、大き</u> <u>さがそろっているものは、5</u> <u>点とする。</u> <u>2 液の混濁、皮その他のきよ</u> <u>う雑物、はだ荒れ、斑点及び</u> <u>病虫害痕がなく、かつ、大き</u> <u>さがおおむねそろっているも</u> <u>のは、その程度により、4点</u> <u>又は3点とする。</u> <u>3 液が混濁しているもの、皮</u> <u>その他のきょう雑物、はだ荒</u> <u>れ、斑点若しくは病虫害痕が</u> <u>目立つもの又は大きさがそろ</u> <u>っていないものは、2点とす</u> <u>る。</u> <u>4 液が著しく混濁しているも</u> <u>の、皮その他のきょう雑物、</u> <u>はだ荒れ、斑点若しくは病害</u> <u>虫痕が著しく目立つもの、大</u> <u>きさが著しくそろっていない</u> <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</u> <u>合</u>	<u>1 固形量に</u> <u>占める果実</u> <u>の重量の割</u> <u>合が35%</u> <u>以上である</u> <u>こと。</u>	<u>1 固形量に</u> <u>占める果実</u> <u>の重量の割</u> <u>合が25%</u> <u>以上である</u> <u>こと。</u>	—

		<u>2</u> <u>4種類以上の果実を使用していること。</u>	<u>2</u> <u>3種類以上の果実を使用していること。</u>	
	<u>赤えんどうの配合割合</u>	<u>固形量に占める赤えんどうの重量の割合が5%以上であること。</u>	<u>同左</u>	—
<u>原材料</u>	<u>食品添加物以外の原材料</u>	<u>1</u> <u>寒天</u> <u>2</u> <u>果実</u> <u>3</u> <u>赤えんどう</u> <u>う</u> <u>4</u> <u>砂糖類</u> <u>5</u> <u>はちみつ</u>	<u>1</u> <u>寒天</u> <u>2</u> <u>果実</u> <u>3</u> <u>赤えんどう</u> <u>う</u> <u>4</u> <u>砂糖類</u> <u>5</u> <u>はちみつ</u> <u>6</u> <u>グルコマンナン</u>	—
	<u>食品添加物</u>	<u>1</u> <u>酸味料</u> <u>クエン酸、クエン酸三ナトリウム</u> <u>2</u> <u>酸化防止剤</u> <u>Ｌ－アスコ</u>	<u>1</u> <u>酸味料</u> <u>クエン酸、クエン酸三ナトリウム</u> <u>2</u> <u>ゲル化剤</u> <u>キサンタンガム、ペクチン、ジェランガム</u> <u>3</u> <u>香料</u> <u>4</u> <u>酸化防止剤</u> <u>Ｌ－アスコ</u>	—

		<u>ルビン酸及</u> <u>びLーアス</u> <u>コルビン酸</u> <u>ナトリウム</u>	<u>ルビン酸及</u> <u>びLーアス</u> <u>コルビン酸</u> <u>ナトリウム</u> <u>5 品質改良</u> <u>材</u> <u>乳酸カルシ</u> <u>ウム、炭酸</u> <u>カルシウム</u> <u>6 着色料</u> <u>ウコン色素</u> <u>、クチナシ</u> <u>赤色素、ク</u> <u>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</u> <u>赤色104</u> <u>号及びノル</u> <u>ビキシнка</u> <u>リウム（そ</u> <u>れぞれさく</u> <u>らんぼに使</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>同左</u>	<u>固形量及び内容総量（焼きりん</u>	

	<u>に適合して いること。</u> <u>2 固形量及 び内容総量 が別表 2 1 に適合して いること。</u>		<u>ごを詰めたものにあつては、内 容総量）が別表(4)から別表(6) 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 の規格の容器 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 保持し、外観及びかんの内面の 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。

(6)測定方法

	改 正 案	現 行
	<u>第21条</u> [本文略]	<u>第20条</u> 第3条から前条までにおけるpH、固形量、粘ちよう度、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。
固形量	1 缶詰の場合	1 缶詰の場合

[略]

缶詰を切り開き、2分間缶詰を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から缶の重量を差し引いた重量とする。ただし、たけのこ大型缶詰にあつてはたけのこを缶から取り出し、2分間水切りした後に測定した重量とし、なめこ缶詰又はじゅんさい缶詰にあつては缶詰を切り開き、品温を30℃にしてから内容物をふるいの上に移して、2分間放置し、粘液を除去した後に測定した重量からふるいの重量を差し引いた重量とする。

2 瓶詰の場合
[略]

2 瓶詰の場合

ふたを開き、2分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から容器の重量を差し引いた重量とする。ただし、なめこ瓶詰又はじゅんさい瓶詰にあつてはふたを開き、品温を30℃にしてから内容物をふるいの上に移して、2分間放置し、粘液を除去した後に測定した重量からふるいの重量を差し引いた

	(注) 測定に用いるふるいは、<u>日本工業規格Z8801-1(2000)</u>以下「<u>JIS8801-1</u>」という。)に規定する4.75mmの<u>試験用金属製網ふるい</u>とする。	重量とする。 (注) 測定に用いるふるいは、<u>日本工業規格Z8801(1994)</u>(以下「<u>JIS8801</u>」という。)に規定する4.75mmの<u>試験用ふるい</u>とする。
固形分	次に掲げる方法により測定する。 (1)～(8) [略]	次に掲げる方法により測定する。 (1) 容器から試料をビーカーに移し、よく混和して均質化する。 (2) その中から100 gを500mlのビーカーに採取する。 (3) あらかじめ煮沸しておいた熱湯を200ml加える。 (4) 内容物をかくはんしつつ加熱し、中心温度が95℃になってから2分間煮沸する。(95℃になるまでの加熱時間は5～7分とする。) (5) 直ちに、内容物をふるいの上に均等に広げ、2分間放置する。この場合のふるいの傾斜角度は、底面に対し15度とする。

		(6) 固形物とふるいの重量(A)を測定する。 (7) 次に固形物を排除してふるいの重量(B)を測定する。 (8) $A - B = \text{固形分}(\%)$
	(注) 測定に用いるはかりはひょう量1kg、感度0.5gの皿手動はかりとし、ふるいはJIS8801-1に規定する1.4mmの試験用金属製網ふるいで枠の内径が200mm、深さが45mmの円筒形のものとする。	(注) 測定に用いるはかりはひょう量1kg、感度0.5gの皿手動はかりとし、ふるいはJIS8801に規定する1.4mmの試験用ふるいで枠の内径が200mm、深さが45mmの円筒形のものとする。

(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。
- ・測定に用いるふるいについて、引用している日本工業規格番号を改める。

(7)別表21 (第20条関係)

改 正 案		現 行 (別表(6))	
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55%以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が500g以上のものにあつては10の整数倍、水	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500g以上のものにあつては10の整数倍、水	水重量に対する固形物の重量の百分比が55パーセント以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が500グラム以上のものにあつては10	水容積に対する内容物の体積の百分比が85パーセント以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が500グラム以上のものにあつては10

重量が500 <u>g</u> 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。	重量が500 <u>g</u> 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。	の整数倍、水重量が500 <u>グラム</u> 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。	の整数倍、水重量が500 <u>グラム</u> 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。
---	---	---	---

(改正内容)

文言の統一を図るため。

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）
[調理食品缶詰・瓶詰] 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	廃止（平成１６年９月総会）
[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、農産物缶詰・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ったが、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。 (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。	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。 (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	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、加熱殺菌したものをいう。	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充てん液とともに、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。
	[略]	[略]	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 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内容積が9ℓ未満の缶又は瓶に詰めたものをいう。
	[略]	[略]	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。
	[略]	[略]	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茎をいう。以下同じ。) で、形状がロングスパイアー等のものを詰めたものをいう。
	[略]	[略]	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。
	[略]	[略]	グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう (Pisum sativum L. (Macrocarpum 亜種を除く。)) 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を戻したもの水をいう。以下同じ。) を詰めたものをいう。
	[略]	[略]	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 に属するものをいう。以下同じ。) の完熟種実を乾燥したもの水を戻したもの水を詰めたものをいう。
	[略]	[略]	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水を戻したもの水を詰めたものをいう。
	[略]	[略]	マッシュルーム缶詰	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

[略]	[略]	
[略]	[略]	
[略]	[略]	
[略]	[略]	
[略]	[略]	
[略]	[略]	
[略]	[略]	
[略]	[略]	
[略]	[略]	
[略]	[略]	
フルーツみつ豆缶詰 又はフルーツみつ豆 缶詰	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を 糖液とともに詰めたもの 2 1にあん、蜜等を添付したもの	
[略]	[略]	

又はマッシュルーム 瓶詰	に属するAgricus bisporus等の栽培品種の新鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下同じ。)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 Velutipes Sing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詰めたものをいう。	
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 et IMAI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詰めたものをいう。	
みかん缶詰又はみか ん瓶詰	次に掲げるものをいう。 1 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。)の果粒状又はさのう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、みかんの果皮を除去した全形のもの	
もも缶詰又はもも瓶 詰	次に掲げるものをいう。 1 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、ももの果皮を除去した全形のもの	
なし缶詰又はなし瓶 詰	次に掲げるものをいう。 1 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、洋なし及び和なしの果皮を除去し、又は除去しない全形ものを詰めたもの	
パインアップル缶詰 又はパインアップル 瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パインアップル (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をいう。	
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詰めたものをいう。	
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詰めたものをいう。	
全形	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、たけのこにあつ	

【略】	【略】
【略】	【略】
【略】	【略】
【略】	【略】
【略】	【略】
【略】	【略】
【略】	【略】
【略】	【略】
【略】	【略】
【略】	【略】
【略】	【略】
【略】	【略】
【略】	【略】
【略】	【略】

	ては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、筋間が著しく長くならないもの、パインア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、びわにあっては果皮及び果核を除去したほぼ原形の果肉をいう。
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、かさが開いていないものであり、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い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ぼ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12mm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なもの 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過するものをいう。
ホールカーネル	スイートコーンの原形又はほぼ原形の果粒をいう。
クリームスタイル	スイートコーンの原形若しくはほぼ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粘ちゅう性のあるクリーム状にしたものをいう。
ロングスピアー	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが15cm以上18cm未満のものをいう。
スピアー	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、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茎で、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

[略]	[略]
[略]	[略]
[略]	[略]
[略]	[略]
[略]	[略]
[略]	[略]
[略]	[略]
[略]	[略]
[略]	[略]
[略]	[略]
[略]	[略]

[略]

	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2つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ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。 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（パインアップルにあっては、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をいう。ただし、マッシュルームにあっては、かき及び芯を不規則に切断したものをいう。
薄切り	次に掲げるものをいう。 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（パインアップルを除く。）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	パインア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	パインア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	パインアップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心に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	パインア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の果肉をいう。ただし、パインアップルにあっては、一辺の長さがおおむね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) パターソースその他の調味液

（たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰の規格）

(たけのこ大型缶詰の規格)

第4条 たけのこ大型缶詰（全形、2つ割り、傷（たけのこの全形で、欠損しているものをいう。以下同じ。））、先（たけのこの全形を横に切断したもののうち、先端部のものをいう。以下同じ。））、切（たけのこの全形を切断したもので、2つ割り及び先以外のものをいう。以下同じ。）及び筒（たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いものをいう。以下同じ。）に属する。）の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準		
		特 級	上 級	標 準
品 質	[本文略]			
表 示	一括表示事項 表示の方法	1 [本文略]		
		(1) 名 称 [略]		
		(2) 形 状 [略]		
		(3) 大きさ及び内容個数 [略]		
		(4) 原材料名 [本文略]		
		ア [略]		
		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 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。		
		(5) 固形量		

(たけのこ大型缶詰の規格)

第4条 たけのこ大型缶詰（全形、2つ割り、傷（たけのこの全形で、欠損しているものをいう。以下同じ。））、先（たけのこの全形を横に切断したもののうち、先端部のものをいう。以下同じ。））、切（たけのこの全形を切断したもので、2つ割り及び先以外のものをいう。以下同じ。）及び筒（たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いものをいう。以下同じ。）に属する。）の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準		
		特 級	上 級	標 準
品 質	[本文略]			
表 示	一括表示事項 表示の方法	[本文略]		
	1 一括表示事項の項の1の(1)から(9)までに掲げる事項及び同項の2の使用上の注意の表示は、次に規定する方法により行われていること。			
	(1) 名称	「たけのこ水煮」と記載すること。		
	(2) 形状	全形にあっては「全形」と、2つ割りにあっては「2つ割り」と、傷にあっては「傷」と、先にあっては「先」と、切にあっては「切」と、筒にあっては「筒」と記載すること。ただし、2つ割りにあっては、「2つ割り」に代えて「割」と記載することができる。		
	(3) 大きさ及び内容個数	全形にあってはその大きさを別表3に掲げる区分による大きさを表す記号により記載し、かつ、その記号が示す内容個数を記載し、傷にあってはその大きさを別表3に掲げる区分による大きさを表す記号により記載し、先にあってはその大きさを別表4に掲げる区分による大きさを表す記号により記載し、切にあってはその大きさを別表5に掲げる区分による切断面の短径を表す記号により記載すること。		
	(4) 原材料名	使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。		
	ア	食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「たけのこ」、「食塩」とその最も一般的な名称をもって記載すること。		
	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号本及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。		
	(5) 固形量			

[略]		表示禁止事項	2 [略]
[略]	(6) 内容総量 [略] (7) 賞味期限 [略] (8) 保存方法 [略] (9) 使用上の注意 [略] 2 [略]	表示禁止事項	2 [略]
	固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。 (6) 内容総量 内容総量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。 (7) 賞味期限 賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待される全 ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日という 。ただし、当該期間を超えた場合であっても、これらの品質が保持されて いることがあるものとする。）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。 (7) 平成13年9月 (i) 13. 9 (ii) 2001. 9 (iii) 01. 9 (iv) 1309 (v) 0109 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。 (7) 平成13年9月1日 (i) 13. 9. 1 (ii) 2001. 9. 1 (iii) 01. 9. 1 (iv) 130901 (v) 010901 (8) 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 あっては、常温で保存する旨を省略することができる。 (9) 使用上の注意 「開缶後はガラス等の容器に移し換えること。」等と記載すること。 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、缶の胴部又 は送り状にすること。	表示禁止事項	2 [略]
		表示禁止事項	2 [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]

[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]
[略]	(グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰の規格) 第 7 条 [略]
[略]	(あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格) 第 8 条 [略]
[略]	(大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格) 第 9 条 [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) 第 10 条 [略]
[略]	(えのきだけ缶詰又はえのきだけ瓶詰の規格) 第 11 条 [略]
[略]	(なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の規格) 第 12 条 [略]
[略]	(みかん缶詰又はみかん瓶詰の規格) 第 13 条 [略]
[略]	(もも缶詰又はもも瓶詰の規格) 第 14 条 [略]
[略]	(なし缶詰又はなし瓶詰の規格) 第 15 条 [略]
[略]	(パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰の規格) 第 16 条 [略]
[略]	(くり缶詰又はくり瓶詰の規格) 第 17 条 [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1 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。

(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1 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は、次のとおりとする。

[略]

[略]

(混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格)
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。

区 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つては、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つては、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つては、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つては、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。 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。
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は、 に使用する場合には、 に限る。)	
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 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は、 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は、 に限る。) 5 食酢 6 しょうゆ 7 みりん 8 酒 9 動植物の抽出濃縮物 10 たん加水分解物 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にあつて、かつ、調味液漬けのものに使用する場合には、 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、D L-リンゴ酸及びD L-リンゴ酸ナトリウム (それぞれ果実を詰

		めたものを使用する場合に限る。)
2	賦形剤	乳酸カルシウム（果実を詰めたものであって、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、グルコノデルタラ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。）、クエン酸、酢酸（れんこんに使用する場合に限る。）並びにD L－リンゴ酸及びD L－リンゴ酸ナトリウム（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、クチナン赤色素、クチナン黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色3号、食用赤色104号及びノルビキンカリウム（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	ヘスペリジン、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、きのこ類及びぎ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、きのこ類及びぎんなんに使用する場合に限る。）
12	甘味料	
13	酵素処理ステビア及びステビア抽出物	
	増粘剤	
	アルギン酸、カロブギンガム、キサンタンガム及びジェランガム	
異 物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容		1 表示重量に適合していること。

2	果実を詰めたものにあつては、固形量及び内容総量が、別表6に適合していること。
3	果実以外のものを詰めたものにあつては、固形量及び内容総量が、水煮のものにあつては別表19に、味付のものにあつては別表20に、その他の内容物と液汁が区分できるものにあつては別表12に、内容量が、固形物と液汁が区分できないものにあつては、別表10にそれぞれ適合していること。ただし、ドライパックのものにあつては、内容物が十分に詰められていること。
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	
	上 級	標 準
香 味	固有の香味が良好であり、異味異臭がないこと。	同左
肉 質	1 果実にあつては、熟度及び硬軟が適当であること。 2 赤えんどう及び寒天にあつては、硬軟が適当であること。	同左
形 態	1 果実にあつては、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。 2 寒天にあつては、形及び大きさが整っていること。	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	1 液の混濁がないこと。 2 果実にあつては、きょう雑物、はだ荒れ、斑点及び病虫害痕がないこと。	同左
果 実 の 配 合 割 合	1 固形量に占める果実の重量の割合が35%以上であること。 2 4種類以上の果実を使用していること。	1 固形量に占める果実の重量の割合が25%以上であること。 2 3種類以上の果実を使用していること。
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%以上であること。	同左
原 材 料	1 寒天 2 果実 3 赤えんどう 4 砂糖類 5 はちみつ	1 寒天 2 果実 3 赤えんどう 4 砂糖類 5 はちみつ 6 グルコマンナン

	[略]	詰にあつては、ふたを開き、品温を30℃にしてから内容物をふるいの上に移して、2分間放置し、粘液を除去した後測定した重量からふるいの重量を差し引いた重量とする。 (注) 測定に用いるふるいは、 <u>日本工業規格Z8801-1(2000)</u> (以下「 <u>JISZ8801-1</u> 」という。)に規定する4.75mmの試験用金属製網ふるいとする。
固形分	[略]	次に掲げる方法により測定する。 (1) 容器から試料をビーカーに移し、よく混和して均質化する。 (2) その中から100gを500mlのビーカーに採取する。 (3) あらかじめ煮沸しておいた熱湯を200ml加える。 (4) 内容物をかくはんしつつ加熱し、中心温度が95℃になってから2分間煮沸する。(95℃になるまでの加熱時間は5～7分とする。) (5) 直ちに、内容物をふるいの上に均等に広げ、2分間放置する。この場合のふるいの傾斜角度は、底面に対し15度とする。 (6) 固形物とふるいの重量(A)を測定する。 (7) 次に固形物を排除してふるいの重量(B)を測定する。 (8) $A - B = \text{固形分}(\%)$ (注) 測定に用いるはかりはひょう量1kg、感量0.5gの皿手動はかりとし、ふるいは <u>JISZ8801-1</u> に規定する1.4mmの試験用金属製網ふるいで枠の内径が200mm、深さが45mmの円筒形のものとする。
	[略]	

[略]

[略]

[略]

[略]

[略]

[略]

[略]

[略]

	詰にあつては、ふたを開き、品温を30℃にしてから内容物をふるいの上に移して、2分間放置し、粘液を除去した後測定した重量からふるいの重量を差し引いた重量とする。 (注) 測定に用いるふるいは、 <u>日本工業規格Z8801(1994)</u> (以下「 <u>JISZ8801</u> 」という。)に規定する4.75mmの試験用ふるいとする。	
固形分	[略]	次に掲げる方法により測定する。 (1) 容器から試料をビーカーに移し、よく混和して均質化する。 (2) その中から100gを500mlのビーカーに採取する。 (3) あらかじめ煮沸しておいた熱湯を200ml加える。 (4) 内容物をかくはんしつつ加熱し、中心温度が95℃になってから2分間煮沸する。(95℃になるまでの加熱時間は5～7分とする。) (5) 直ちに、内容物をふるいの上に均等に広げ、2分間放置する。この場合のふるいの傾斜角度は、底面に対し15度とする。 (6) 固形物とふるいの重量(A)を測定する。 (7) 次に固形物を排除してふるいの重量(B)を測定する。 (8) $A - B = \text{固形分}(\%)$ (注) 測定に用いるはかりはひょう量1kg、感量0.5gの皿手動はかりとし、ふるいは <u>JISZ8801</u> に規定する1.4mmの試験用ふるいで枠の内径が200mm、深さが45mmの円筒形のものとする。
	[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)

別表9 (第7条、第9条関係)

(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の提出手続きによる
寄せられた意見・情報

(農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の一部改正案)

1 一部改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：16. 8. 24～9. 24）

(1) 受付件数

食品添加物	
製造業者	5 件
合計	5 件

(2) 意見・情報

- ・ フルーツみつ豆缶詰又は瓶詰の規格でも、食品添加物の甘味料として、ステビア抽出物及び酵素処理ステビアを使用できるよう、リストに追加して欲しい。
- ・ 混合農産物缶詰又は瓶詰の規格で、使用できる食品添加物として、ステビア抽出物及び酵素処理ステビアが認められているが、これらが製剤化される際には、デキストリンや乳糖が用いられている。ところが、規格には使用できる食品添加物以外の原材料としてこれらの食品素材が規定されていないため、使用ができないとされている。製剤化に用いられる食品素材を原材料リストに追加して欲しい。

2 W T O 通報による各国のコメント（募集期間：16. 10. 28～17. 1. 4）

なし

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の改正案について

御意見の概要	御意見に対する考え方（案）
フルーツみつ豆缶詰又は瓶詰の規格でも、食品添加物の甘味料として、ステビア抽出物及び酵素処理ステビアを使用できるよう、リストに追加して欲しい。	フルーツみつ豆の規格案は、製造実態を踏まえ、J A S規格の見直し基準に照らし、消費者ニーズに対応して、食品添加物の使用を必要最小限とするよう検討したものです。
混合農産物缶詰又は瓶詰の規格で、使用できる食品添加物として、ステビア抽出物及び酵素処理ステビアが認められているが、これらが製剤化される際には、食品素材としてデキストリンや乳糖が用いられている。ところが、規格には使用できる食品添加物以外の原材料としてこれらの食品素材が規定されていないため、使用ができないとされている。製剤化に用いられる食品素材を原材料リストに追加して欲しい。	御意見のように、甘味度の高いステビア抽出物は、取り扱いやすくするため、デキストリンや乳糖を用いてかさを増し、製剤の単位重量あたりの甘味度を調整して製剤化しているものがあります。 ステビア抽出物製剤の食品への添加量を考えると、製剤中のデキストリンや乳糖は最終製品の品質に与える影響がほとんど無いと考えられます。 このような場合のデキストリンや乳糖を用いたステビア抽出物製剤は、J A S製品の製造に使用することができます。

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成15年7月29日（木）

13時30分～

場所：農林水産省第2特別会議室
（本館4階）

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

- (1) 日本農林規格の一部改正について
農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格
- (2) 品質表示基準の一部改正について
農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準
- (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 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）
- 3 農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準の一部改正について（案）

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏 名	役 職 名
○ 岩崎 充利	(財) 食品産業センター理事長
○ 大木 美智子	消費科学連合会会長
○ 加藤 信子	関西生活者連合会理事
○ 近藤 栄一郎	全国青果物商業協同組合連合会理事
○ 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
○ 畑江 敬子	お茶の水女子大学大学院人間文化研究科教授
栗生 美世	(社) 栄養改善普及会リーダー
熊代 聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
谷 敬子	(社) 全国消費生活相談員協会常任理事
徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
土橋 芳和	(社) 日本缶詰協会技術部課長
堀江 雅子	(財) ベターホーム協会常務理事
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