

りんごストレートピュアジュースの日本農林規格の制定について（案）

平成18年3月29日
農 林 水 産 省

1 趣旨

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7条の規定に基づき、りんごストレートピュアジュースの日本農林規格を制定する。

2 内容

標準的なりんごジュースと比較して品質に特色がある、

- (1) 原材料はりんご果実の搾汁のみとし、酸化防止剤を使用していないこと
- (2) 糖度の目安である糖用屈折計示度が12° Bx以上であること
- (3) 酸度が0.25%以上であること

等を内容とする規格を制定する。

りんごストレートピュアジュースについて

1 規格の位置づけ

標準的なりんごジュースは「りんごの果実の搾汁又は還元果汁又はこれに砂糖類及びはちみつ等を加えたもの」であり、酸味料、酸化防止剤、天然香料の使用が認められている。

また、りんごジュース（ストレート）は果実の搾汁のみを原材料としているが酸化防止剤の添加が認められている。

（果実飲料の日本農林規格（平成10年7月22日農林水産省告示第1075号））

近年、りんごの果実の搾汁のみを原材料とし、酸化防止剤を使用せずに風味が優れている製品が生産されており、これらを対象としたりんごストレートピュアジュースの日本農林規格は、その品質に特色があると認められることから、「特色規格」として位置づけられる。

2 生産状況等

国内産りんご果汁の生産量（還元果汁換算）

単位：トン

	生産量（①＋②）	①ストレート果汁	②還元果汁
平成12年	102,000	24,000	78,000
平成13年	84,000	25,000	59,000
平成14年	112,000	28,000	84,000
平成15年	100,000	23,000	77,000
平成16年	66,000	21,000	45,000

※生産量は各年の4月末の数量

りんごジュースのJAS格付数量

単位：kl

平成12年	91,032	平成15年、16年の格付数量のうち約15%がストレートジュースと推定
平成13年	86,420	
平成14年	73,894	
平成15年	58,706	
平成16年	46,545	
		ストレート： 8,760
		ストレート： 6,980

リンゴストレートピュアジュース J A S 規格の概要

1 リンゴストレートピュアジュース J A S 規格の概要

	りんごストレートピュア ジュース※	りんごジュース(ストレート)
(規格の性格)	(特色規格)	(標準規格)
糖度	12° Bx 以上	10° Bx 以上
酸度	0.25 以上	規定せず
食品添加物	使用せず※※	ビタミンC

※ 我が国で流通している「りんごジュース(ストレート)」の約5%(1千トン)が該当。

※※ジュースの褐変を防止するため、窒素気流下で加工することが必要となる。

2 J A S マーク表示

○ J A S マークは、熟成ハム類等と同じマークとする。

○ 規格の名称、特色の内容(糖度、酸度、原料原産地※)を J A S マークに近接して表示する。

※ 原料原産地表示は、複数の産地のものを使用する場合があることから任意表示。

リンゴストレートピュアジュース(表示例)

リンゴジュース(ストレート)

りんごストレートピュアジュース(○県産りんご使用)

糖度12° Bx 以上 酸度0.25%以上



登録認定機関名



登録認定機関名

りんごストレートピュアジュースの日本農林規格（案）

（適用の範囲）

第1条 この規格は、りんごストレートピュアジュースに適用する。

（定義）

第2条 この規格において、りんごストレートピュアジュースとは、りんごを破砕して搾汁又は裏ごしをし、皮、種子等を除去したものであって、搾汁又は裏ごしを行う際に酸化防止剤を使用していないものをいう。

（規格）

第3条 りんごストレートピュアジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 位	1	良好な固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。
	2	色沢が良好であること。
	3	きょう雑物がないこと。
糖用屈折計示度		12° Bx以上であること。
酸 度		0.25%以上であること。
内 容 量		表示量に適合していること。
異 物		混入していないこと。
原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	りんごの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	使用していないこと。

（特色の内容の表示方法）

第4条 格付の表示に近接して、「ストレートピュアジュース」及び「糖度12° Bx以上、酸度0.25%以上」と記載すること。

（原料りんごについての特色の内容及びその表示方法）

第5条 認定製造業者等は、原料りんごの産地が明らかであることを特色の内容とすることができる。
2 前項の特色の内容の表示は、格付の表示に近接して「○産りんご使用」と記載することとし、○には、国産にあつては都道府県名その他一般に知られている地名を、外国産にあつては当該国名を記載することとする。

（測定方法）

第6条 第3条の規格における糖用屈折計示度及び酸度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
糖用屈折計示度	20℃における糖用屈折計の示度とする。
酸 度	1 試料の調整

200ml程度の容器に試料10gを正確に量りとり、水約100mlを加えて混合し、試料溶液とする。

2 水素イオン指数 (pH) 計の校正

約pH7及び約pH9のpH標準溶液を用いて校正を行う。

3 滴定

(1) 手動滴定

pH計の電極を試料溶液中に挿入し、攪拌しながら0.05mol/L水酸化ナトリウム標準溶液で滴定する。終点はpH8.1±0.2とし、その範囲内のpHが30秒以上持続することを確認する。試料10gの代わりに水10gを用いて同様に空試験を行う。

(2) 自動滴定

自動滴定装置の操作方法に従い、pH8.1が終点となるように設定する。電極を試料溶液中に挿入し、攪拌しながら0.05mol/L水酸化ナトリウム標準溶液で滴定する。試料10gの代わりに水10gを用いて同様に空試験を行う。

4 計算

リンゴ酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度する。

$$\text{酸度 (\%)} = 0.00335 \times (T - B) \times F / W \times 100$$

T：本試験における0.05mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)

B：空試験における0.05mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)

F：0.05mol/L水酸化ナトリウム溶液の力価

W：試料重量(g)

0.00335：0.05mol/L水酸化ナトリウム溶液1mlに相当するリンゴ酸の重量 (g)

注1：試験に用いる水は、別に規定するもののほか、蒸留法若しくはイオン交換法によって精製した水又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法などを組み合わせた方法によって精製した水とする。

注2：別に規定するもののほか、試験に用いる試薬、試液、容量分析用標準試薬は、日本工業規格の容量分析用標準試薬、特級などの規格に適合するものとする。

果実飲料の日本農林規格（平成10年7月22日農林水産省告示第1075号）
（平成17年7月15日JAS調査会総会議決案（抜粋））

果実飲料の日本農林規格

（適用の範囲）

第1条 この規格は、果実飲料（濃縮果汁、果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。）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
果実の搾汁	果実を破砕して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。
濃縮果汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が別表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表2の基準以上）のものをいう。
還元果汁	濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準以上、別表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表4の基準以上、別表2の基準未満）のものをいう。

— 中略 —

第3条～15条 [略]

（りんごジュースの規格）

第16条 りんごジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基	準
	りんごジュース (ストレート)	りんごジュース
品位	1 固有の香味を有しており、かつ、 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物が無いこと。	同左
糖用屈折計示度	10° Bx 以上であること。	10° Bx 以上20° Bx 未満であること。ただし、加えられた砂糖類及びはちみつの糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	5 g / k g 以下であること。	同左
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及びはちみつの原材料に占める重量の割合が2.5%以下であること。
揮発性酸度	酢酸に換算して0.4 g / k g 以下であること。	同左
異物	混入していないこと。	同左
内容量	表示量に適合していること	同左
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 りんごの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及びはちみつ
	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（砂糖類及びはちみつを使用しないものに限る。）

		クエン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム
	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	天然香料
	4	二酸化炭素
	5	強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、銅塩、マグネシウム塩、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸

第17条～第25条 [略]

別表1 [第2条・第11条・第20条]

果 実 名	糖用屈折計示度の基準 (° Bx)	果 実 名	糖用屈折計示度の基準 (° Bx)
オレンジ	20	西洋なし	22
うんしゅうみかん	18	かき	28
グレープフルーツ	18	まるめろ	20
りんご	20	すもも	12
ぶどう	30	あんず	14
パインアップル	27	クランベリー	14
もも	16	バナナ	46
なつみかん	18	パパイヤ	18
はっさく	20	キウイフルーツ	20
いよかん	20	マンゴー	26
ポンカン	22	グアバ	16
シイクワシャー	16	パッションフルーツ	28
日本なし	16		

注：別表1以外の果実にあつては、果実の搾汁を製造した際の糖用屈折計示度の2倍を基準とする。
ただし、別表2の果実を除く。

別表2 [略]

別表3 [第2条・第11条・第20条・第23条・第24条]

果 実 名	糖用屈折計示度の基準 (° Bx)	果 実 名	糖用屈折計示度の基準 (° Bx)
オレンジ	11	西洋なし	11
うんしゅうみかん	9	かき	14
グレープフルーツ	9	まるめろ	10
りんご	10	すもも	6
ぶどう	11	あんず	7
パインアップル	11	クランベリー	7
もも	8	バナナ	23
なつみかん	9	パパイヤ	9
はっさく	10	キウイフルーツ	10
いよかん	10	マンゴー	13
ポンカン	11	グアバ	8
シイクワシャー	8	パッションフルーツ	14
日本なし	8		

注：別表3以外の果実にあつては、果実の搾汁を製造した際の糖用屈折計示度を基準とする。ただし、別表4の果実を除く。

別表4 [略]