

## 資料 4

日本農林規格の見直しについて

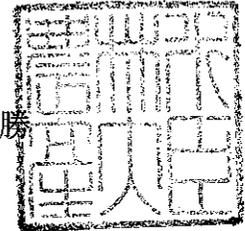
「異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖」



18消安第12827号  
平成19年2月14日

農林物資規格調査会 殿

農林水産大臣 松岡利勝



日本農林規格の改正及び確認並びに品質表示基準の改正について（諮問）

下記のとおり、日本農林規格の改正及び確認並びに品質表示基準の改正を行う必要があるため、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10条及び第19条の13第5項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

- 1 生産情報公表農産物の日本農林規格（平成17年6月30日農林水産省告示第1163号）の改正
- 2 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格（平成9年3月27日農林水産省告示第446号）の改正
- ③ 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格（昭和55年2月25日農林水産省告示第208号）の改正
- 4 ぶどう糖の日本農林規格（平成2年10月30日農林水産省告示第1412号）の確認
- 5 調理冷凍食品の日本農林規格（昭和53年8月25日農林水産省告示第155号）の改正
- 6 調理冷凍食品品質表示基準（平成14年8月19日農林水産省告示第1358号）の改正

# 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格の見直しについて（案）

農 林 水 産 省

平成19年9月11日

## 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10条の規定及び「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成17年8月農林物資規格調査会決定）に基づき、異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格（昭和55年2月25日農林水産省告示第208号）について、標準規格の性格を有するとして、取引の合理化を図る観点及び実需者に良質な製品を提供する観点から所要の見直しを行う。

## 2 内容

異性化液糖は、清涼飲料、菓子類等の原材料として、一定の品質が期待されていることから、製造及び品質管理の実情、国際的な動向等を踏まえ、

- （1）灰分を電気伝導率灰分に改める
- （2）糖分の測定方法について、国際的な整合性を図る
- （3）「果糖含有率」及び「糖のうちの砂糖の割合」の測定方法を改める等の改正を行う。

## 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖について

### 1 規格の位置づけ

異性化液糖は、実需者から一定の品質が期待されており、取引の単純公正化、使用の合理化等に資するとの観点から標準が必要であり、異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格は「標準規格」として位置づけられる。

### 2 生産状況及び規格の利用実態

国内製造工場数	15工場（平成17年1月現在）
格付率（平成17年）	94.9%
・格付数量	1,077,873トン
・生産数量	1,135,400トン
他法令等での引用	なし

(注) 格付数量及び生産数量のデータは（財）日本穀物検定協会の資料による。

## 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格の改正概要

### 1 規格の変更

#### (1) 異性化液糖

##### (改正概要)

- ・ 「水分」の規定については、これまで、「糖分」を算定するために水分を測定していたが、今回の見直しにおいて「糖分」の測定方法を国際標準化機構が定める方法に変更することに伴い、水分の測定が不要となることから、削除する。
- ・ 「灰分」の規定については、測定値のバラツキが発生しやすいこと、測定に長時間を要すること等の欠点があるため、異性化液糖の業界において品質指標として実用化されている実態を踏まえ、「電気伝導率灰分」の規定に変更する。
- ・ 「水素イオン濃度」については、製造・品質管理技術の向上等に伴い、精製度が高く、従来よりやや高いpH域でも安定性のある異性化液糖が製造されるようになったことを踏まえ、JAS規格の上限値を「pH6.0以下」に変更する。

##### (品質基準)

改正案		現行	
[削る。]	[削る。]	水分	30%以下であること。
電気伝導率灰分	0.05%以下であること。	灰分	0.1%以下であること。
水素イオン濃度	pH3.5以上6.0以下であること。	水素イオン濃度	pH3.5以上5.5以下であること。
着色度	0.20以下であること。	着色度	第5条に規定する着色度の測定において0.20以下であること。
濁度	0.15以下であること。	濁度	第5条に規定する濁度の測定において0.15以下であること。

## (2) 砂糖混合異性化液糖

### (改正概要)

- ・ 「水分」の規定については、これまで、「糖分」を算定するために水分を測定していたが、今回の見直しにおいて「糖分」の測定方法を国際標準化機構が定める方法に変更することに伴い、水分の測定が不要となることから、削除する。
- ・ 「灰分」の規定については、測定値のバラツキが発生しやすいこと、測定に長時間を要すること等の欠点があるため、異性化液糖の業界において品質指標として実用化されている実態を踏まえ、「電気伝導率灰分」の規定に変更する。

### (品質基準)

改正案		現行	
[削る。]	[削る。]	水分	<u>30%以上であること。</u>
電気伝導率灰分	0.05%以下であること。	灰分	0.1%以下であること。
着色度	0.20以下であること。	着色度	<u>第5条に規定する着色度の測定において0.20以下であること。</u>
濁度	0.15以下であること。	濁度	<u>第5条に規定する濁度の測定において0.15以下であること。</u>

## 2 測定方法の変更

### (改正概要)

- 「糖分」の測定方法については、異性化液糖業界の国内外における普及実態を踏まえ、国際標準化機構が定める糖分の測定方法（ISO 1743:1982）に変更する。
- 「灰分」の規定を「電気伝導率灰分」に変更することに伴い、灰分の測定方法を削除し、電気伝導率灰分の測定方法を規定する。
- 液体クロマトグラフによる「果糖含有率」の測定方法を高速液体クロマトグラフによる「果糖、ぶどう糖及び砂糖含有率」の測定方法に変更するとともに、測定する異性化液糖の糖組成によって選択が可能となるよう2種類の測定方法を規定する。  
また、この測定方法の変更に伴い、「糖のうちの砂糖の割合」の測定方法を削除する。
- 「果糖含有率」の測定方法を「果糖、ぶどう糖及び砂糖含有率」の測定方法に変更することに伴い、「糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合」の算出に関する規定内容を変更する。

### (測定方法)

改正案		現 行	
第5条 第3条及び前条の規格における糖分、 <u>電気伝導率灰分</u> 、水素イオン濃度、着色度及び濁度、第3条の規格における果糖含有率並びに糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合並びに前条の規格における糖のうちの砂糖の割合の測定方法は、次のとおりとする。		第5条 第3条及び前条の規格における <u>水分</u> 、糖分、灰分、水素イオン濃度、着色度及び濁度、第3条の規格における果糖含有率並びに糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合並びに前条の規格における糖のうちの砂糖の割合の測定方法は、次のとおりとする。	
[削る。]	[削る。]	水分	<u>試料約2gを、約7cm×12cmの耐熱性ポリエチレンフィルムの袋に量り取り、予備乾燥した後、試料を袋の内面に薄く広げ、温度90℃、圧力2.67kPaで、3.5時間本乾燥した後、ひょう量し、予備乾燥前の重量と本乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。</u>
糖分	<u>1 装置</u> (1) <u>屈折率の測定</u> <u>屈折計を使用する。</u>	糖分	<u>次の算式によつて算出した百分比を糖分とする。</u> $100(\%) - (\text{水分})$

(2) 糖組成比の測定

カラム恒温槽及びデータ処理装置が備えられている示差屈折率検出器付き高速液体クロマトグラフを使用する。

2. 屈折率の測定

試料中の気泡が測定に影響を及ぼす場合には、遠心分離を行う。測定は、20～40℃の一定温度で3回を行い、その平均値を求める。

3. 糖組成比の測定

(1) 混合標準液の調製

60℃±2℃、3kPa以下で3時間乾燥させた果糖（純度99%以上のもの。以下同じ。）、ぶどう糖、しよ糖、麦芽糖一水和物（純度98%以上のもの。以下同じ。）を、試料の糖組成となるように、かつ、合計糖重量が約10gとなるように正確に量り、水に溶解して100mlに定容し、混合標準溶液とする。

(2) 試験液の調製

試料を糖重量が約10gとなるように精密に量り、水に溶解して100mlに定容し、その一部をメンブランフィルター（孔径が0.45μm又はこれより小さいものであって、各溶液のろ過に適したものを。以下同じ。）でろ過したろ液を試験液とする。

(3) 高速液体クロマトグラフの条件

ア 分析カラム 内径7.8～8.0mm、長さ300～500mmのステンレス管に陽イオン交換樹脂を充てんしたもの

イ 保護カラム 使用する場合には、分析カラムと同じ樹脂を充てんしたもの

ウ カラム温度 20℃以上の一定温度

エ 移動相 水

オ 流速 0.5～1 mL / 分

カ 注入量 5～10 μL

(4) ピーク面積の計算

各糖のピーク面積をデータ処理装置を使用して求める。

(5) 糖組成比の計算

次式により試験液中の糖分に占める各糖の百分率 (C<sub>x</sub>) を求める。

$C_x = R_x \times (\text{試験液のクロマトグラム各糖のピークの面積百分率})$

なお、R<sub>x</sub>は各糖の補正係数で、次式により求める。ただし、しよ糖、麦芽糖及びマルトトリオース以外の多糖類の補正係数は1とし、麦芽糖一水和物の補正係数は麦芽糖の補正係数に換算すること。

$R_x = (\text{混合標準液各糖の重量百分率} / \text{混合標準液各糖のクロマトグラム各糖のピークの面積百分率})$

4. 糖分の求め方

2及び3で求めた値に基づき、国際標準化機構が定める糖分の測定方法 (ISO 1743 : 1982) により、糖分 (%) を求める。この場合において、硫酸灰分量は、電気伝導率灰分の基準値 (0.05%) とする。

注1：試験に用いる水は、日本工業規格 K 8008 (1992) に規定する A 2 以上のものとする。以下同じ。

注2：試験に用いる試薬は、別に規定するもののほか、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。

	<p>る。以下同じ。</p> <p><u>注3：試験に用いる化学分析用ガラス器具は、日本工業規格R3503（1994）に規定するもの、全量フラスコ等のガラス製体積計は、日本工業規格R3505（1994）に規定するクラスA又はこれ以上のものとする。以下同じ。</u></p>		
<p><u>電気電導率灰分</u></p>	<p><u>1 装置</u> 電気伝導率計を使用する。</p> <p><u>2 電気伝導率の測定</u> 糖分量が31.3g±0.4gとなるように試料を量り取り、水で溶解して100mLに定容したものを試験液とし、20℃における試験液と水の電気伝導率（mS/m）を測定する。</p> <p><u>3 電気伝導率灰分の計算</u> 2で測定した値に基づき、次式により電気伝導率灰分を算出する。  <math display="block">\text{電気伝導率灰分 (\%)} = 6 \times 10^{-4} \times (\text{試験液の電気伝導率 (mS/m)}) \times 10 - 0.35 \times (\text{水の電気伝導率 (mS/m)}) \times 10</math></p>	<p><u>灰分</u></p>	<p>試料約20gを、直径約9cmの磁製蒸発皿に量り取り、炭化した後、電気マッフル炉において約550℃で加熱して灰化させ、室温まで冷却した後、ひょう量し、冷却後の重量の試料重量に対する百分比を灰分とする。</p>
<p><u>果糖、ぶどう糖及び砂糖含有率</u></p>	<p>アミノカラム法又は陽イオン交換樹脂充てんカラム法（試料にしよ糖を含まない場合に限る。）により測定する。</p> <p><u>1 装置</u> カラム恒温槽及びデータ処理装置が備えられている示差屈折率検出器付き高速液体クロマトグラフを使用する。</p> <p><u>2 混合標準液の調製</u> 60℃±2℃、3kPa以下で3時間乾燥させた果糖、ぶどう糖及びしよ糖を各糖の濃度が0.03～5（w/v）%の範囲内となるように正確に量りとり、50（v/v）%のエタノール（陽イオン交換樹脂充てんカラム法による場合は水）で溶</p>	<p><u>果糖含有率</u></p>	<p><u>1 試験溶液の調整</u> 試料を糖重量が約10gとなるように精密に量り、水に溶解して100mlに定容とし、試験溶液とする。</p> <p><u>2 標準溶液の調整</u> 良く乾燥した果糖（60℃、3時間減圧乾燥）及びぶどう糖（105℃、3時間減圧乾燥）を試料の糖組成となるように精密に量る。これを混合し、水に溶解して100mlに定容とし、標準溶液と</p>

解し、100mlに定容する。各糖ごとに5種類の濃度の混合標準溶液を調製する。

3 試験液の調製

試料約6gを正確に量り取り、50(v/v)%エタノールで溶解し、100mLに定容する。その溶液の一部をメンブランフィルターでろ過し、ろ液を試験液とする。

4 高速液体クロマトグラフの条件

(1) アミノカラム法による場合

ア 分析カラム 内径4.6mm、長さ250mmのステンレス管にポリビニルアルコールゲルにペンタエチレンヘキサミンを化学結合したものを充てんしたもの又はこれと同等の分離能力を有するもの

イ 保護カラム 使用する場合には、分析カラムと同じ充てん剤を充てんしたもの

ウ カラム温度 20℃以上の一定温度

エ 移動相 約75(v/v)%のアセトニトリル

オ 流速 1ml/分程度

カ 注入量 5~10μl(試験液及び混合標準液の注入量は同量とする)

(2) 陽イオン交換樹脂充てんカラム法による場合

する。

3 液体クロマトグラフの条件

(1) 検出器 示差屈折計

(2) カラム 内径8mm、長さ300mmのステンレス管に陽イオン交換樹脂を充填したもの又はこれと同等以上の分離能力を有するもの

(3) カラムの温度 50℃付近の一定温度

(4) 移動相 水

(5) 流量 ぶどう糖標準品の保持時間が約10分となるように調整する。

4 試験溶液及び標準溶液5~20μlを液体クロマトグラフに注入し、各糖のピーク面積をインテグレーターで求め、各糖の含有量を絶対検量線法で算出する。

5 4で求めた値により、試料中の果糖量の試料中の糖重量に対する百分比を果糖含有率とする。

- ア 分析カラム 内径7.8～8.0mm、長さ300～500mmのステンレス管に陽イオン交換樹脂を充てんしたもの
- イ 保護カラム 使用する場合には、分析カラムと同じ樹脂を充てんしたもの
- ウ カラム温度 20℃以上の一定温度
- エ 移動相 水
- オ 流速 0.5～1ml/分
- カ 注入量 5～10μl  
(試験液及び混合標準液の注入量は同量とする)

#### 5. 検量線の作成

混合標準液の各糖のピーク面積をデータ処理装置により求め、各糖の濃度とピーク面積から原点を含めない1次関数の検量線を作成する。この場合において、試験液の各糖の濃度は、検量線の内挿点とする。

#### 6. 試料中の各糖の濃度の計算

データ処理装置により求めた試験液の各糖のピーク面積をそれぞれの検量線に代入して、試験液中の各糖の濃度を求め、次式により試料中の各糖の濃度を算出する。

$$\text{試料中の各糖の濃度 (\%)} = A \times \frac{100}{B}$$

(注) Aは検量線から求めた試験液中の各糖の濃度 ((W/V)%) とし、Bは試料の採取量

#### 7. 各糖の含有率の計算

6で求めた値から試料中の果糖、ぶどう糖及びしよ糖の重量を算出し、試料中の糖の重量に対する各糖の重量の百分比を各糖の含有率とす

<p>糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合</p>	<p>る。</p> <p>果糖、ぶどう糖及び砂糖含有率の項で求めた値に基づき、次式により糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合を算出する。</p> $\frac{\text{糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合}(\%)}{= 100(\%) - (\text{果糖含有率}(\%) + \text{ぶどう糖含有率}(\%))}$	<p>糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合</p>	<p>果糖含有率の項で求めた値により、試料中のぶどう糖量の試料中の糖重量に対する百分比でぶどう糖含有率を求め、次の式によつて算出した百分比を糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合とする。</p> $\frac{100(\%) - (\text{果糖含有率}(\%) + \text{ぶどう糖含有率}(\%))}{}$
<p>[削る。]</p>	<p>[削る。]</p>	<p>糖のうちの砂糖の割合</p>	<p>1 <u>インベルターゼ試薬の調整方法</u>  <u>インベルターゼ（力価 150 U / mg のもの）40 mg を秤量し、水 3 ml に溶解する。</u></p> <p>2 <u>試験溶液 2 ～ 5 ml にインベルターゼ試薬 0.2 ～ 0.5 ml を加えて、水で 10 ml に定容とし、37℃で1時間振とう後、煮沸液中に5分間浸漬し反応を止める。加水分解した溶液を冷却後ろ過し、その溶液 5 ～ 20 μl を液体クロマトグラフに注入し、加水分解後のぶどう糖量を測定する。また、インベルターゼ試薬を加えないものについて同様に試験を行い、加水分解前のぶどう糖量とする。</u></p> <p>3 <u>加水分解後のぶどう糖量の加水分解前のぶどう糖量に対する増量に1.90を乗じて得た試料中のしょ糖量の</u></p>

		<u>試料中の糖重量に対する百分比を糖のうちの砂糖の割合とする。</u>
--	--	--------------------------------------

改 正 案	現 行																																				
<p style="text-align: center;">異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格</p> <p>（適用の範囲）                      第1条 [略]                      （定義）                      第2条 [略]</p> <p>（異性化液糖の規格）                      第3条 異性化液糖の規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">区 分</th> <th style="text-align: center;">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>品 質</td> <td>[削る。]</td> </tr> <tr> <td>糖 分</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>電気伝導率灰分</td> <td>0.05%以下であること。</td> </tr> <tr> <td>果糖含有率</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>水素イオン濃</td> <td>pH3.5以上<u>6.0</u>以下であること。</td> </tr> </tbody> </table>	区 分	基 準	品 質	[削る。]	糖 分	[略]	電気伝導率灰分	0.05%以下であること。	果糖含有率	[略]	糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合	[略]	水素イオン濃	pH3.5以上 <u>6.0</u> 以下であること。	<p style="text-align: center;">異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格</p> <p>（適用の範囲）                      第1条 この規格は、異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖に適用する。                      （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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>異性化液糖</td> <td>でん粉をアミラーゼ等の酵素または酸により加水分解して得られた主としてぶどう糖からなる糖液を、グルコースイソメラーゼ又はアルカリによる異性化したぶどう糖又は果糖を主成分とする液状の糖であつて、果糖含有率（糖のうちの果糖の割合をいう。以下同じ。）が50%未満のもの（以下「ぶどう糖果糖液糖」という。）及び90%以上のもの（以下「高果糖液糖」という。）をいう。</td> </tr> <tr> <td>砂糖混合異性化液糖</td> <td>ぶどう糖果糖液糖に当該ぶどう糖果糖液糖の糖の量を超えない量の砂糖を加えたもの（以下「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」という。）及び高果糖液糖に当該高果糖液糖の糖の量を超えない量の砂糖を加えたもの（以下「砂糖混合高果糖液糖」という。）をいう。</td> </tr> </tbody> </table> <p>（異性化液糖の規格）                      第3条 異性化液糖の規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">区 分</th> <th style="text-align: center;">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>品 質</td> <td></td> </tr> <tr> <td>水分</td> <td><u>30%以下であること。</u></td> </tr> <tr> <td>糖分</td> <td>70%以上であること。</td> </tr> <tr> <td>灰分</td> <td><u>0.1%以下であること。</u></td> </tr> <tr> <td>果糖含有率</td> <td>35%以上であり、かつ、表示含有率に適合していること。</td> </tr> <tr> <td>糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合</td> <td>果糖含有率が40%未満のものにあつては15%以下、40%以上50%未満のものにあつては8%以下、50%以上のものにあつては6%以下であること。</td> </tr> <tr> <td>水素イオン濃</td> <td>pH3.5以上<u>5.5</u>以下であること。</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	異性化液糖	でん粉をアミラーゼ等の酵素または酸により加水分解して得られた主としてぶどう糖からなる糖液を、グルコースイソメラーゼ又はアルカリによる異性化したぶどう糖又は果糖を主成分とする液状の糖であつて、果糖含有率（糖のうちの果糖の割合をいう。以下同じ。）が50%未満のもの（以下「ぶどう糖果糖液糖」という。）及び90%以上のもの（以下「高果糖液糖」という。）をいう。	砂糖混合異性化液糖	ぶどう糖果糖液糖に当該ぶどう糖果糖液糖の糖の量を超えない量の砂糖を加えたもの（以下「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」という。）及び高果糖液糖に当該高果糖液糖の糖の量を超えない量の砂糖を加えたもの（以下「砂糖混合高果糖液糖」という。）をいう。	区 分	基 準	品 質		水分	<u>30%以下であること。</u>	糖分	70%以上であること。	灰分	<u>0.1%以下であること。</u>	果糖含有率	35%以上であり、かつ、表示含有率に適合していること。	糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合	果糖含有率が40%未満のものにあつては15%以下、40%以上50%未満のものにあつては8%以下、50%以上のものにあつては6%以下であること。	水素イオン濃	pH3.5以上 <u>5.5</u> 以下であること。
区 分	基 準																																				
品 質	[削る。]																																				
糖 分	[略]																																				
電気伝導率灰分	0.05%以下であること。																																				
果糖含有率	[略]																																				
糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合	[略]																																				
水素イオン濃	pH3.5以上 <u>6.0</u> 以下であること。																																				
用 語	定 義																																				
異性化液糖	でん粉をアミラーゼ等の酵素または酸により加水分解して得られた主としてぶどう糖からなる糖液を、グルコースイソメラーゼ又はアルカリによる異性化したぶどう糖又は果糖を主成分とする液状の糖であつて、果糖含有率（糖のうちの果糖の割合をいう。以下同じ。）が50%未満のもの（以下「ぶどう糖果糖液糖」という。）及び90%以上のもの（以下「高果糖液糖」という。）をいう。																																				
砂糖混合異性化液糖	ぶどう糖果糖液糖に当該ぶどう糖果糖液糖の糖の量を超えない量の砂糖を加えたもの（以下「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」という。）及び高果糖液糖に当該高果糖液糖の糖の量を超えない量の砂糖を加えたもの（以下「砂糖混合高果糖液糖」という。）をいう。																																				
区 分	基 準																																				
品 質																																					
水分	<u>30%以下であること。</u>																																				
糖分	70%以上であること。																																				
灰分	<u>0.1%以下であること。</u>																																				
果糖含有率	35%以上であり、かつ、表示含有率に適合していること。																																				
糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合	果糖含有率が40%未満のものにあつては15%以下、40%以上50%未満のものにあつては8%以下、50%以上のものにあつては6%以下であること。																																				
水素イオン濃	pH3.5以上 <u>5.5</u> 以下であること。																																				

	度	
	着色度	0.20以下であること。
	濁度	0.15以下であること。
	原材料	[略]
	異物	[略]
	内容量	[略]
表示	一括表示事項	[略]
	表示の方法	[略]

	度	
	着色度	第5条に規定する着色度の測定において0.20以下であること。
	濁度	第5条に規定する濁度の測定において0.15以下であること。
	原材料	でん粉以外のものを使用していないこと。
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示重量に適合していること。
表示	一括表示事項	<p>1 次の事項を一括して表示してあること。</p> <p>(1) 名称</p> <p>(2) 果糖含有率</p> <p>(3) 原材料名</p> <p>(4) 内容量</p> <p>(5) 賞味期限</p> <p>(6) 保存方法</p> <p>(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</p> <p>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。</p>
	表示の方法	<p>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。</p> <p>(1) 名称 ぶどう糖果糖液糖にあつては「ぶどう糖果糖液糖」と、果糖ぶどう糖液糖にあつては「果糖ぶどう糖液糖」と、高果糖液糖にあつては「高果糖液糖」と記載すること。</p> <p>(2) 果糖含有率 果糖含有率を実含有率を上回らない5の整数倍の数値により、パーセントの単位をもつて、単位を明記して記載すること。ただし、42%以上45%未満のものにあつては42%と記載してもよい。</p> <p>(3) 原材料名 「でん粉」と記載すること。</p> <p>(4) 内容量 内容重量をグラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載すること。</p> <p>(5) 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、期待されるすべ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をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）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。 イ 平成6年7月</p>

表示禁止事項	[略]

(砂糖混合異性化液糖の規格)

第4条 砂糖混合異性化液糖の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
品 質	[削る。]	[削る。]	
	糖分	[略]	
	電気伝導率灰分	0.05%以下であること。	
	糖のうちの砂糖の割合	[略]	
	水素イオン濃度	[略]	
	着色度	0.20以下であること。	
	濁度	0.15以下であること。	
	原材料	[略]	
	異物	[略]	
	内容量	[略]	
表示	一括表示事項	[略]	

	(イ) 6.7 (ウ) 1994.7 (エ) 94.7 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。 (ア) 平成6年7月1日 (イ) 6.7.1 (ウ) 1994.7.1 (エ) 94.7.1 (6) 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。
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) 含有する糖の一部の名称を他の糖に比べて誇大に表示する用語（当該糖の糖全体に対する含有率をパーセントの単位で、当該糖の名称の表示の文字と同程度の大きさで付してあるものを除く。） (2) 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 (3) その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示

(砂糖混合異性化液糖の規格)

第4条 砂糖混合異性化液糖の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
品 質	水分	30%以上であること。	
	糖分	70%以上であること。	
	灰分	0.1%以下であること。	
	糖のうちの砂糖の割合	10%以上であり、かつ、表示含有率に適合していること。	
	水素イオン濃度	pH3.5以上6.0以下であること。	
	着色度	第5条に規定する着色度の測定において0.20以下であること。	
	濁度	第5条に規定する濁度の測定において0.15以下であること。	
	原材料	でん粉、異性化液糖及び砂糖以外のものを使用しないこと。	
	異物	混入していないこと。	
	内容量	表示重量に適合していること。	
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) 名称	

		<p>(2) 異性化液糖の果糖含有率</p> <p>(3) 砂糖含有率</p> <p>(4) 原材料名</p> <p>(5) 内容量</p> <p>(6) 賞味期限</p> <p>(7) 保存方法</p> <p>(8) 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</p> <p>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。</p>
表示の方法	[略]	<p>表示の方法</p> <p>1 一括表示事項の項の1の(1)から(7)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。</p> <p>(1) 品名 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖混合高果糖液糖」と記載すること。</p> <p>(2) 異性化液糖の果糖含有率 異性化液糖の果糖含有率を実含有率を上回らない5の整数倍の数値により、パーセントの単位をもつて、単位を明記して記載すること。ただし、4.2%以上4.5%未満のものにあつては4.2%と記載してもよい。</p> <p>(3) 砂糖含有率 糖のうちの砂糖の割合を実含有率を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもつて、単位を明記して記載すること。</p> <p>(4) 原材料名 「でん粉、砂糖」又は「異性化液糖、砂糖」と記載すること。</p> <p>(5) 内容量 内容重量をグラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載すること。</p> <p>(6) 賞味期限 賞味期限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。 （ア）平成6年7月 （イ）6.7 （ウ）1994.7 （エ）94.7 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。 （ア）平成6年7月1日 （イ）6.7.1</p>

表示禁止事項	[略]

(測定方法)

第5条 第3条及び前条の規格における糖分、電気伝導率灰分、水素イオン濃度、着色度及び濁度、第3条の規格における果糖含有率並びに糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合並びに前条の規格における糖のうちの砂糖の割合の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
[削る。]	[削る。]
糖分	<p>1 装置</p> <p>(1) 屈折率の測定 屈折計を使用する。</p> <p>(2) 糖組成比の測定 カラム恒温槽及びデータ処理装置が備えられている示差屈折率検出器付き高速液体クロマトグラフを使用する。</p> <p>2 屈折率の測定 試料中の気泡が測定に影響を及ぼす場合には、遠心分離を行う。測定は20～40℃の一定温度で3回行い、その平均値を求める。</p> <p>3 糖組成比の測定</p> <p>(1) 混合標準液の調製 60℃±2℃、3kPa以下で3時間乾燥させた果糖(純度9.9%以上のもの。以下同じ。)、ぶどう糖、しよ糖、麦芽糖一水和物(純度9.8%以上のもの。以下同じ。)を、試料の糖組成となるように、かつ、合計糖重量が約1.0gとなるように正確に量り、水に溶解して10.0mlに定容し、混合標準溶液とする。</p> <p>(2) 試験液の調製 試料を糖重量が約1.0gとなるように正確に量り、水に溶解して10.0mlに定容し、その一部をメンブランフィルター(孔径が0.45μm又はこれより小さいものであって、各溶液のろ過に適したものであり、ろ過したる液を試験液とする。以下同じ。)でろ過したる液を試験液とする。</p> <p>(3) 高速液体クロマトグラフの条件</p>

	<p>(ウ) 1994.7.1</p> <p>(エ) 94.7.1</p> <p>(7) 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つては、常温で保存する旨を省略することができる。</p> <p>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。</p>
表示禁止事項	第3条の規格の表示禁止事項と同じ。

(測定方法)

第5条 第3条及び前条の規格における水分、糖分、灰分、水素イオン濃度、着色度及び濁度、第3条の規格における果糖含有率並びに糖のうちのぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合並びに前条の規格における糖のうちの砂糖の割合の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分	試料約2gを、約7cm×12cmの耐熱性ポリエチレンフィルムの袋に量り取り、予備乾燥した後、試料を袋の内面に薄く広げ、温度90℃、圧力2.67kPaで、3.5時間本乾燥した後、ひょう量し、予備乾燥前の重量と本乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
糖分	次の算式によつて算出した百分比を糖分とする。 $100(\%) - (\text{水分}(\%) + \text{灰分}(\%))$

- ア 分析カラム 内径7.8～8.0mm、長さ300～500mmのステンレス管に陽イオン交換樹脂を充てんしたもの
- イ 保護カラム 使用する場合には、分析カラムと同じ樹脂を充てんしたもの
- ウ カラム温度 20℃以上の一定温度
- エ 移動相 水
- オ 流速 0.5～1ml/分
- カ 注入量 5～10μl

(4) ピーク面積の計算

各糖のピーク面積をデータ処理装置を使用して求める。

(5) 糖組成比の計算

次式により試験液中の糖分に占める各糖の百分率(C<sub>x</sub>)を求める。

$$C_x = R_x \times (\text{試験液のクロマトグラムの各糖のピークの面積百分率})$$

なお、R<sub>x</sub>は各糖の補正係数で、次式により求める。ただし、しよ糖、麦芽糖及びマルトトリオース以外の多糖類の補正係数は1とし、麦芽糖一水和物の補正係数は麦芽糖の補正係数に換算すること。

$$R_x = (\text{混合標準液の各糖の重量百分率} / \text{混合標準液のクロマトグラムの各糖のピークの面積百分率})$$

4. 糖分の求め方

2及び3で求めた値に基づき、国際標準化機構が定める糖分の測定方法(ISO1743:1982)により、糖分(%)を求める。この場合において、硫酸灰分量は、電気伝導率灰分の基準値(0.05%)とする。

注1: 試験に用いる水は、日本工業規格K8008(1992)に規定するA2以上のものとする。以下同じ。

注2: 試験に用いる試薬は、別に規定するもののほか、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。以下同じ。

注3: 試験に用いる化学分析用ガラス器具は、日本工業規格R3503(1994)に規定するもの、全量フラスコ等のガラス製体積計は、日本工業規格R3505(1994)に規定するクラスA又はこれ以上のものとする。以下同じ。

電気伝導率灰分

1. 装置

電気伝導率計を使用する。

2. 電気伝導率の測定

糖分量が31.3g±0.4gとなるように試料を量り取り、水で溶解して100mLに定容したものを試験液とし、20℃における試験液と水の電気伝導率(mS/m)を測定する。

3. 電気伝導率灰分の計算

2で測定した値に基づき、次式により電気伝導率灰分を算出する。

$$\text{電気伝導率灰分}(\%) = 6 \times 10^{-4} \times (\text{試験液の電気伝導率}(\text{mS}/\text{m}))$$

灰分

試料約20gを、直径約9cmの磁製蒸発皿に量り取り、炭化した後、電気マッフル炉において約550℃で加熱して灰化させ、室温まで冷却した後、ひょう量し、冷却後の重量の試料重量に対する百分比を灰分とする。

	$\times 10 - 0.35 \times \text{水の電気伝導率 (mS/m)} \times 10$		
果糖、ぶどう糖及び砂糖含有率	<p>アミノカラム法又は陽イオン交換樹脂充てんカラム法（試料にしよ糖を含まない場合に限る。）により測定する。</p> <p>1 装置 カラム恒温槽及びデータ処理装置が備えられている示差屈折率検出器付き高速液体クロマトグラフを使用する。</p> <p>2 混合標準液の調製 60℃±2℃、3kPa以下で3時間乾燥させた果糖、ぶどう糖及びしよ糖を各糖の濃度が0.03～5 (w/v) %の範囲内となるように正確に量りとり、50 (v/v) %のエタノール（陽イオン交換樹脂充てんカラム法による場合は水）で溶解し、100mlに定容する。各糖ごとに5種類の濃度の混合標準溶液を調製する。</p> <p>3 試験液の調製 試料約6gを正確に量り取り、50 (v/v) %のエタノール（陽イオン交換樹脂充てんカラム法による場合は水）で溶解し、100mlに定容する。その溶液の一部をメンブランフィルターでろ過し、ろ液を試験液とする。</p> <p>4 高速液体クロマトグラフの条件</p> <p>(1) アミノカラム法による場合</p> <p>ア 分析カラム 内径4.6mm、長さ250mmのステンレス管にポリビニルアルコールゲルにペンタエチレンヘキサミンを化学結合したものを充てんしたもの又はこれと同等の分離能力を有するもの</p> <p>イ 保護カラム 使用する場合には、分析カラムと同じ充てん剤を充てんしたもの</p> <p>ウ カラム温度 20℃以上の一定温度</p> <p>エ 移動相 約75 (v/v) %のアセトニトリル（高速液体クロマトグラフ用のもの）</p> <p>オ 流速 1ml/分程度</p> <p>カ 注入量 5～10μl（試験液及び混合標準液の注入量は同量とする）</p> <p>(2) 陽イオン交換樹脂充てんカラム法による場合</p> <p>ア 分析カラム 内径7.8～8.0mm、長さ300～500mmのステンレス管に陽イオン交換樹脂を充てんしたもの</p> <p>イ 保護カラム 使用する場合には、分析カラムと同じ樹脂を充てんしたもの</p> <p>ウ カラム温度 20℃以上の一定温度</p> <p>エ 移動相 水</p> <p>オ 流速 0.5～1ml/分</p>	果糖含有率	<p>1 試験溶液の調整 試料を糖重量が約10gとなるように精密に量り、水に溶解して100mlに定容とし、試験溶液とする。</p> <p>2 標準溶液の調整 良く乾燥した果糖（60℃、3時間減圧乾燥）及びぶどう糖（105℃、3時間減圧乾燥）を試料の糖組成となるように精密に量る。これを混合し、水に溶解して100mlに定容とし、標準溶液とする。</p> <p>3 液体クロマトグラフの条件</p> <p>(1) 検出器 示差屈折計</p> <p>(2) カラム 内径8mm、長さ300mmのステンレス管に陽イオン交換樹脂を充填したもの又はこれと同等以上の分離能力を有するもの</p> <p>(3) カラムの温度 50℃付近の一定温度</p> <p>(4) 移動相 水</p> <p>(5) 流量 ぶどう糖標準品の保持時間が約10分となるように調整する。</p> <p>4 試験溶液及び標準溶液5～20μlを液体クロマトグラフに注入し、各糖のピーク面積をインテグレーターで求め、各糖の含有量を絶対検量線法で算出する。</p> <p>5 4で求めた値により、試料中の果糖量の試料中の糖重量に対する百分比を果糖含有率とする。</p>

	<p>丸 注 入 量 5～10 μL (試験液及び混合標準液の注入量は同量とする)</p> <p>5 検量線の作成 混合標準液の各糖のピーク面積をデータ処理装置により求め、各糖の濃度とピーク面積から原点を含めない1次関数の検量線を作成する。この場合において、試験液の各糖の濃度は、検量線の内挿点とする。</p> <p>6 試料中の各糖の濃度の計算 データ処理装置により求めた試験液の各糖のピーク面積をそれぞれの検量線に代入して、試験液中の各糖の濃度を求め、次式により試料中の各糖の濃度を算出する。 試料中の各糖の濃度 (%) = <math>A \times 100 / B</math> (注) Aは検量線から求めた試験液中の各糖の濃度 (w/v) % とし、Bは試料の採取量</p> <p>7 各糖の含有率の計算 5で求めた値から試料中の果糖、ぶどう糖及びしよ糖の重量を算出し、試料中の糖の重量に対する各糖の重量の百分比を各糖の含有率とする。</p>
糖のうちのおぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合	<p>果糖、ぶどう糖及び砂糖含有率の項で求めた値に基づき、次式により糖のうちのおぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合を算出する。</p> <p>糖のうちのおぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合 (%) = <math>100 (\%) - (\text{果糖含有率} (\%) + \text{ぶどう糖含有率} (\%))</math></p>
[削る。]	[削る。]
水素イオン濃度	[略]
着色度	[略]
濁度	[略]

糖のうちのおぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合	<p>果糖含有率の項で求めた値により、試料中のおぶどう糖量の試料中の糖重量に対する百分比でぶどう糖含有率を求め、次の式によって算出した百分比を糖のうちのおぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合とする。</p> <p><math>100 (\%) - (\text{果糖含有率} (\%) + \text{ぶどう糖含有率} (\%))</math></p>
糖のうちのお砂糖の割合	<p>1 インペルターゼ試薬の調整方法 インペルターゼ (力価 150 U/mgのもの) 40 mgを秤量し、水 3 mlに溶解する。</p> <p>2 試験溶液 2～5 mlにインペルターゼ試薬 0.2～0.5 mlを加えて、水で 10 mlに定容とし、37℃で1時間振とう後、煮沸液中に5分間浸漬し反応を止める。加水分解した溶液を冷却後ろ過し、その溶液 5～20 μlを液体クロマトグラフに注入し、加水分解後のぶどう糖量を測定する。 また、インペルターゼ試薬を加えないものについて同様に試験を行い、加水分解前のおぶどう糖量とする。</p> <p>3 加水分解後のぶどう糖量の加水分解前のおぶどう糖量に対する増量に 1.90を乗じて得た試料中のしよ糖量の試料中の糖重量に対する百分比を糖のうちのお砂糖の割合とする。</p>
水素イオン濃度	<p>試料を無水物換算で 30 g となるように量り取り、水を加えて 100 mlに定容した後、ガラス電極水素イオン濃度測定器によって測定した示度の 20℃における値を水素イオン濃度とする。</p>
着色度	<p>試料を無水物換算で 30 g となるように量り取り、水を加えて 100 mlに定容する。この液について光電分光光度計により液層 10 cmの波長 420 nm及び同 720 nmにおける吸光度の差を着色度とする。</p>
濁度	<p>着色度を測定したときの 720 nmにおける吸光度を濁度とする。</p>

[略]

[略]

別記様式 (第3条及び第4条関係)

名称  
果糖含有率  
異性化液糖の果糖含有率  
砂糖含有率  
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、日本工業規格Z8305(1962)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150㎢以下のものにあつては、日本工業規格Z8305(1962)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 異性化液糖にあつては、この様式中「異性化液糖の果糖含有率」及び「砂糖含有率」を省略すること。
- 4 砂糖混合異性化液糖にあつては、この様式中「果糖含有率」を省略すること。
- 5 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 6 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。
- 7 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。
- 8 表示を行うもの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。
- 9 輸入品にあつては、8にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
- 10 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。
- 11 この様式は、縦書きとすることができる。

## 農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成19年2月15日（木）  
14時～  
場所：農林水産省第2特別会議室

### 1 開会

### 2 表示・規格課長挨拶

### 3 議題

#### (1) 日本農林規格の見直しについて

- ・生産情報公表農産物の日本農林規格の改正
- ・水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の改正
- ・異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格の改正
- ・ぶどう糖の日本農林規格の確認
- ・調理冷凍食品の日本農林規格の改正

#### (2) 品質表示基準の見直しについて

- ・調理冷凍食品品質表示基準の改正

#### (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等名簿
- 2 生産情報公表農産物の日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 ぶどう糖の日本農林規格の見直しについて（案）
- 6 調理冷凍食品の日本農林規格の見直しについて（案）
- 7 調理冷凍食品品質表示基準の改正について（案）
- 8 J A S 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

農林物資調査会部会委員等名簿

氏名	役職
◎ 伊藤 潤子	日本生活協同組合連合会理事
◎ 香西 みどり	お茶の水女子大学生生活科学部教授
◎ 加藤 さゆり	全国地域婦人団体連絡協議会事務局長
◎ 高鳥 直樹	(社) 大日本水産会品質管理部長
◎ 並木 利昭	日本スーパーマーケット協会事務局長
○ 粟生 美世	(社) 栄養改善普及会理事
○ 大場 秀夫	(社) 日本冷凍食品協会常務理事
○ 岡本 俊彦	(社) 全国清涼飲料工業会技術部長
○ 小島 千夏	全日本糖化工業会
○ 近藤 俊夫	(株) エスコ代表取締役社長
○ 澤木 佐重子	(社) 全国消費生活相談員協会
○ 田丸 せつ子	全国生活学校連絡協議会副会長
○ 鶴田 志郎	(株) マルタ代表取締役会長
○ 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部長
○ 長谷川 朝恵	消費者(消費生活アドバイザー)
○ 堀江 雅子	(財) ベターホーム協会常務理事
○ 榎島 慎一	全日本菓子協会
○ 松井 千輝	公募委員
○ 弥武 経也	日本スターチ糖化工業会技術委員長
○ 山根 香織	主婦連合会副会長
曾根原 宏泰	(社) 日本缶詰協会技術部
弘津 昌美	(社) 全国清涼飲料工業会技術部主任

(注) ◎ : 農林物資規格調査会委員

(あいうえお順)

○ : 農林物資規格調査会専門委員

# パブリック・コメント等募集結果

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  
(異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格の改正案)

## 1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要 (募集期間: 19. 3. 1~19. 3. 30)

(1) 受付件数            1 件

(2) 意見・情報  
    別紙のとおり

## 2. 事前意図公告によるコメント (募集期間: 19. 6. 18~19. 8. 17)

受付件数  
なし

(別紙)

異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格の一部改正案に対して  
寄せられたご意見・情報等に対する考え方(案)について

御意見の概要	当省の考え方(案)
<p>第5条測定方法の5糖分の求め方について、ISO1743:1982により、糖分を求めるとあるが、ISOを参照しても不明確なため具体的に記載してほしい。</p>	<p>改正する測定方法については、国際的ガイドラインに基づいて妥当性確認試験を行った方法を規定することとしましたが、わかりやすい手順書等を別途作成するように検討いたします。</p>