

日本農林規格の見直しについて

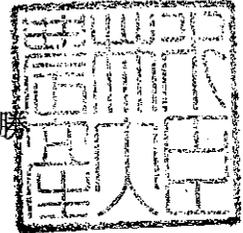
「ぶどう糖」



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

ぶどう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、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）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

製造及び品質管理の実情等を踏まえ、ぶどう糖の日本農林規格が適正であると確認する。

ぶどう糖について

1 規格の位置づけ

ぶどう糖は、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、ぶどう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 | 7工場（平成17年1月現在） |
| 格付率（平成17年） | 68.8% |
| ・格付数量 | 64,957トン |
| ・生産数量 | 94,436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。

ぶどう糖の日本農林規格

制 定 平成2年10月30日農水告第1412号
最終改正 平成16年7月23日農水告第1428号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、ぶどう糖（無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖に限る。）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 |
|----------|--|
| 無水結晶ぶどう糖 | でん粉をアミラーゼ等の酵素又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、脱色、脱塩及び濃縮し、結晶水を含まないように結晶させてみつを除去したぶどう糖をいう。 |
| 含水結晶ぶどう糖 | でん粉をアミラーゼ等の酵素又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、脱色、脱塩及び濃縮し、ぶどう糖1分子につき結晶水1分子を含むように結晶させてみつを除去したぶどう糖をいう。 |
| 全糖ぶどう糖 | でん粉をアミラーゼ等の酵素又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、脱色、脱塩及び濃縮し、直接又は固型化した後粉末状にしたぶどう糖をいう。 |

(無水結晶ぶどう糖の規格)

第3条 無水結晶ぶどう糖の規格は、次のとおりとする。

| 区 分 | 基 準 | | |
|-----|----------------------|--------------------------------|-----------------------|
| | 特 級 | 標 準 | |
| 品 質 | 性 状 | 白色の結晶で水に溶け、固有の甘味を有し、異味異臭がないこと。 | 同左 |
| | 比 旋 光 度 | 52.5 以上 53.0 以下であること。 | 52.5 以上 53.7 以下であること。 |
| | ぶ ど う 糖 分 (無水物換算) | 99.5 % 以上であること。 | 99.0 % 以上であること。 |
| | 水 分 | 0.5 % 以下であること。 | 同左 |
| | 灰 分 | 0.03 % 以下であること。 | 同左 |
| | 着 色 度 | 0.05 以下であること。 | 0.10 以下であること。 |

| | | | |
|----|--------|---|---------------|
| | 濁 度 | 0.03 以下であること。 | 0.06 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。 | 同左 |
| | 異 物 | 混入していないこと。 | 同左 |
| | 内 容 量 | 表示重量に適合していること。 | 同左 |
| 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) 原材料名</p> <p>(3) 内容量</p> <p>(4) 賞味期限</p> <p>(5) 保存方法</p> <p>(6) 製造業者又は販売業者（輸入品にあっては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所</p> <p>2 輸入品にあっては、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(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。</p> <p>(1) 名称 「無水結晶ぶどう糖」と記載すること。</p> <p>(2) 原材料名 「でん粉」と記載すること。</p> <p>(3) 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>(4) 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。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。 (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 (ウ) 1994. 7. 1 (エ) 94. 7. 1</p> <p>(5) 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は、常温で保存する旨を省略することができる。</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。 |
| 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 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 2 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示 |

(含水結晶ぶどう糖の規格)

第4条 含水結晶ぶどう糖の規格は、次のとおりとする。

| 区 分 | 基 準 | | |
|-----|----------------------|--|-----------------------|
| | 特 級 | 標 準 | |
| 品 質 | 性 状 | 白色の結晶で水に溶け、固有の甘味を有し、異味異臭がないこと。 | 同左 |
| | 比 旋 光 度 | 52.5 以上 53.0 以下であること。 | 52.5 以上 53.7 以下であること。 |
| | ぶ ど う 糖 分 (無水物換算) | 99.5 % 以上であること。 | 99.0 % 以上であること。 |
| | 水 分 | 7.5 % 以上 9.5 % 以下であること。 | 同左 |
| | 灰 分 | 0.03 % 以下であること。 | 同左 |
| | 着 色 度 | 0.05 以下であること。 | 0.10 以下であること。 |
| | 濁 度 | 0.03 以下であること。 | 0.06 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。 | 同左 |
| | 異 物 | 混入していないこと。 | 同左 |
| | 内 容 量 | 表示重量に適合していること。 | 同左 |
| 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、名称の表示は、「含水結晶ぶどう糖」と記載すること。 | |
| | 表示禁止事項 | 前条の規格の表示禁止事項と同じ。 | |

(全糖ぶどう糖の規格)

第5条 全糖ぶどう糖の規格は、次のとおりとする。

| 区 分 | | 基 準 |
|-----|----------------------|---|
| 品 質 | 性 状 | 白色の粉末で水に溶け、固有の甘味を有し、異味異臭がないこと。 |
| | ぶ ど う 糖 分 (無水物換算) | 97.0 %以上であること。 |
| | 水 分 | 10.0 %以下であること。 |
| | 灰 分 | 0.05 %以下であること。 |
| | 着 色 度 | 0.20 以下であること。 |
| | 濁 度 | 0.15 以下であること。 |
| | 粒 度 | 850 μ m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 | 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、名称の表示は、「全糖ぶどう糖」と記載すること。 |
| | 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6条 第3条から前条までの規格における比旋光度、ぶどう糖分、水分、灰分、着色度及び濁度並びに前条の規格における粒度の測定方法は、次のとおりとする。

| 事 項 | 測 定 方 法 |
|---------|---|
| 比 旋 光 度 | <p>1 試料約 11g を正確に量り取り、アンモニア水（2倍量の水で希釈したもの）0.2 ml を加え、20 °Cの水で 100ml に定容とし、20 °Cで1時間放置する。</p> <p>次に、これをろ過し、そのろ液を 200mm 観測管に入れ、旋光計のナトリウムランプで 20 °Cの旋光度を測定する。</p> <p>2 計算</p> $[\alpha]_{D}^{20} = \frac{a - b}{2 S (100 - m)} \times 100 \times 100$ <p>a : 観測値 b : 補正值 S : 試料の量(g)</p> |

| | |
|-------|---|
| | m : 試料の水分(%) |
| ぶどう糖分 | <p>1 試料約 11g を正確に量り取り、水を加えて 1,000ml に定容とする。</p> <p>2 0.05mol / L よう素溶液 20ml を 200ml 共栓三角フラスコに取り、試料溶液 10ml を加え、これに 0.1mol / L 水酸化ナトリウム溶液 30ml を 2～3 分間で滴下し、よく混合した後、暗所に 20 分間放置する。</p> <p>次に、塩酸(濃塩酸を 5 倍量の水で希釈したもの)3.5ml を急速に加え、よく混合した後、0.1mol / L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。滴定の末期に液の色が微黄色になったら、1 %でん粉溶液を 2 滴加えて滴定を続け、液の色が 0.1mol / L チオ硫酸ナトリウム溶液の最後の半滴で消失した点をもって滴定の終点とする。</p> <p>3 計算 試料無水物中のぶどう糖分(G)を次式によって算出する。</p> $G(\%) = \frac{(b - a) \times 100}{(b - c) \times S (100 - m)} \times 1000$ <p>a : 試料溶液を用いた場合の滴定量(ml) b : 水を用いた場合の滴定量(ml) c : 基準ぶどう糖溶液を用いた場合の滴定量(ml) S : 試料の量(g) m : 試料の水分(%)</p> |
| 水分 | 試料約 5 g を正確に量り取り、60 °C の減圧乾燥器中において 6.67kPa 以下の圧力で 5 時間乾燥させ、室温まで冷却した後、ひょう量し、乾燥前の重量と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。 |
| 灰分 | 試料約 20g を正確に量り取り、炭化した後、電気マuffle 炉において約 550 °C 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。 |
| 着色度 | 試料を無水物換算で 30g 正確に量り取り、水を加えて 100ml に定容とする。この溶液を幅 100mm のセルに入れ、光電分光光度計により波長 420nm 及び同 720nm における吸光度を測定し、両波長における吸光度の差を着色度とする。 |
| 濁度 | 着色度を測定したときの 720nm における吸光度を濁度とする。 |
| 粒度 | 試料約 100g を量り取り、日本工業規格 Z8801(1994)に規定する 850 μm の試験用ふるいに移し、約 10 分間振動を与えた後、ふるい目を通過するか否かを検査する。 |

別記様式 (第 3 条 - 第 5 条関係)

| |
|---------|
| 名 称 |
| 原 材 料 名 |
| 内 容 量 |
| 賞 味 期 限 |
| 保 存 方 法 |
| 原 産 国 名 |

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 Z 8305 (1962) (以下「JIS Z 8305」という。)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、JIS Z 8305 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 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。
- 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 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。
- 6 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。
- 7 輸入品にあつては、6にかかわらず、「製造者」を「輸入者」とすること。
- 8 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。
- 9 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
(ぶどう糖の日本農林規格の確認案)

1. 確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：19.3.1～19.3.30）

受付件数

なし