

日本農林規格の見直しについて

「農産物缶詰及び農産物瓶詰」



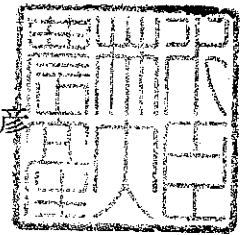
19消安第2960号

平成19年6月14日

農林物資規格調査会

会長 沖谷明紘 殿

農林水産大臣 赤城徳彦



日本農林規格の改正及び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 マカロニ類の日本農林規格（昭和48年12月26日農林省告示第2633号）の改正
- 2 ジャム類の日本農林規格（昭和63年4月20日農林水産省告示第524号）の改正
- 3 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）の改正
- 4 ジャム類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1637号）の改正
- 5 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）の改正

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の見直しについて（案）

平成 1 9 年 1 1 月 2 8 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 2 5 年法律第 1 7 5 号）第 1 0 条の規定及び「J A S 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成 1 7 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（平成 1 4 年 7 月 2 4 日農林水産省告示第 1 3 0 5 号）について、標準規格の性格を有するとして、消費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

農産物缶詰及び農産物瓶詰は、消費者が日常的に使用しており、外見から内容物の品質を確認できないため、消費者保護の観点から標準が必要であり、現在の製造の実情等を踏まえ、農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格について、

（1）定義の記載ぶりについて、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰と整合性を図る

（2）内容量について、水重量に対する固形物の重量の割合等の基準を削除する等の改正を行う。

農産物缶詰及び農産物瓶詰について

1 規格の位置づけ

農産物缶詰及び農産物瓶詰は、消費者が日常的に使用しており、外見から内容物の品質を確認できないため、消費者保護の観点から標準が必要であり、農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格は「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	約 1 8 0 工場	
小売販売額の増減率	約 1 9 %減 (対平成 1 3 年比)	
	年 次	小売販売額 (億円)
	平成 1 3	6 3 7
	平成 1 4	6 0 1
	平成 1 5	5 7 3
	平成 1 6	5 3 8
	平成 1 7	5 1 5
格付率 (平成 1 7 年)	2 2 %	
・ 格付数量	1 9 , 5 0 0 トン	
・ 生産数量	8 7 , 1 0 0 トン	
他法令等での引用	な し	

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の改正概要

1 定義の変更

(改正内容)

- 「農産物缶詰及び農産物瓶詰」の定義について、その書きぶりを畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格における「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」の定義の書きぶりと整合性を図る。
- 「充てん液」の定義については、缶又は瓶に充てんする液という一般概念で十分であることから削除する。

(定義)

用 語	改 正 案	現 行
農産物缶詰及び農産物瓶詰	農産物又はその加工品（調味したものの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。	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。
充てん液	[削る。]	次に掲げるものをいう。 <u>1 果実を詰めたもの</u> (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 <u>2 果実以外のものを詰めたもの</u> (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) バターソースその他の調味液

参考

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の定義

食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬^{せき}したものを含む）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。

2 規格の変更

(1) たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰

(改正内容)

- ・ 全形及び2つ割りの内容物の品位について、現行の点数制を他の規格との整合性を図る観点から評価方法を改める。
- ・ 食品添加物以外の原材料について、商品のバリエーションの観点から薄切りのものに使用する場合、一般的に調味料として使用されるものを認める。
- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点から調味料をポジ化する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。
- ・ 第2項規定は、評価方法を改めることから削除する。

ア 規格

		改 正 案				現 行			
			特級	上級	標準		特級	上級	標準
内 容 物 の 品 位	全 形 及 び 2 つ 割 り	香味	香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。		次項の基準により採点した結果、平均点が4.0点以上で、形態及び肉質の項目が4点以上であり、形態及び肉質の項目以外の項目に2点又は1点の項目がないものであること。	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上で、形態及び肉質の項目が3点以上であり、形態及び肉質の項目以外の項目に1点の項目がなく、かつ、特級に該当しないものであること。	次項の基準により採点した結果、平均点が2.0点以上で、1点の項目がなく、かつ、特級及び上級に該当しないものであること。
		肉質	太く厚肉であり、かつ、適当な軟らかさを有していること。	同左	おおむね太く厚肉であり、かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。				
		形態	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、かつ、切断の状態が良好なもの（2つ割りに限る。）であること。	同左	根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね				

			と。		良好なもの (2つ割りに限る。)であること。				
	色沢	固有の色沢が優良であること。	固有の色沢が良好であること。	固有の色沢	固有の色沢がおおむね良好であること。				
	その他の事項	<u>1 液が清澄で浮遊物及び沈でん物がなく、かつ、液が黄色又は黄褐色を帯びていること。</u> <u>2 あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。</u> <u>3 きょう雑物がほとんどないこと。</u>	同左	<u>1 液がおおむね清澄で浮遊物及び沈でん物がほとんどなく、かつ、液が淡黄色又は淡黄褐色を帯びていること。</u> <u>2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。</u> <u>3 きょう雑物がほ</u>					

				<u>とんだ いこと。</u>				
	内容物の pH	<u>4. 6 以上 であること。</u>	<u>4. 4 以上 であること。</u>	<u>4. 2 以上 であること。</u>				
薄 切 り	香味	<u>香味が良好であり、かつ、異味異臭が ないこと。</u>			香 味、	1 <u>香味が良好であり、かつ、異味異 臭がないこと。</u>		
	肉質	<u>おおむね適当な軟らかさを有している こと。</u>			色 沢 及 び	2 <u>固有の色沢が良好であること。</u> 3 <u>水煮のものにあつては、液が混濁 していないこと。</u>		
	形態	<u>形及び厚さがおおむね整っているこ と。</u>			液	4 <u>浮遊物及び沈でん物がほとんどな いこと。</u>		
	色沢	<u>固有の色沢が良好であること。</u>				5 <u>水煮のものにあつては、液の p H が 4. 0 以上であること。</u>		
	その他の 事項	1 <u>水煮のものにあつては、液が混濁 していないこと。</u> 2 <u>浮遊物及び沈でん物がほとんどな いこと。</u> 3 <u>損傷あるものの重量が固形量の 5 %以下であり、かつ、あま皮が残っ ているものの重量が固形量の 1 0 % を超えないこと。</u> 4 <u>きょう雑物がほとんどないこと。</u>			形 態 及 び	1 <u>形及び厚さがおおむね整っている こと。</u>		
	内容物の pH（調味 料を加え ていない ものに限 る。）	<u>4. 2 以上であること。</u>			肉質	2 <u>おおむね適当な軟らかさを有して いること。</u>		
					そ の 他 の 事 項	1 <u>損傷あるものの重量が固形量の 5 %以下であり、あま皮が残っている ものの重量が固形量の 1 0 %を超え ないこと。</u> 2 <u>きょう雑物がほとんどないこと。</u>		
原 材 料	食 品 添 加 物 以 外 の 原 材 料	<u>次に掲げるもの以外のものを使用して いないこと。</u> 1 <u>たけのこ</u> 2 <u>食塩</u> 3 <u>調味料</u> <u>砂糖類、しょうゆ、動植</u> <u>物の抽出濃縮物、酵母エキ</u> <u>ス、食酢、みりん、酒、た</u> <u>ん白加水分解物その他調味</u> <u>料として使用するもの</u> 4 <u>香辛料</u>				<u>次に掲げるもの以外のものを使用して いないこと。</u> 1 <u>たけのこ</u> 2 <u>食塩</u> 3 <u>しょうゆ</u> 4 <u>砂糖類</u> <u>砂糖、ぶどう糖、果糖、</u> <u>ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶ</u>		
		(薄 切りの ものに 使用す る場合 に限 る。)				(薄 切り味 付のも のに使 用する 場合に 限る。)		

		5 クリームソース等の調味液	<u>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</u> 5 動植物の抽出濃縮物 6 たん白加水分解物
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 [略] 2 調味料 <u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 pH調整剤 クエン酸 2 調味料
内 容 量		<u>表示重量に適合していること。</u>	1 <u>表示重量に適合していること。</u> 2 <u>固形量及び内容総量が別表 1 に適合していること。</u>

イ 採点の基準

改正案	現 行						
[削る。]	2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>事項</th><th>採 点 の 基 準</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>香味、色 沢 及 び 液</td><td> 1 香味及び固有の色沢が良好であり、かつ、液が清澄で浮遊物及び沈でん物がなく、液が黄色又は黄褐色を帯びていて、液のpHが4.6以上のものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 香味及び固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、液がおおむね清澄で浮遊物及び沈でん物がほとんどなく、液が淡黄色又は淡黄褐色を帯びていて、液のpHが4.4以上4.6未満のものは、3点とする。 3 香味若しくは固有の色沢が劣るもの、液が混濁しているもの、液に浮遊物若しくは沈でん物が目立つもの、液が無色のもの又は液のpHが4.2以上4.4未満のものは、2点とする。 4 香味若しくは固有の色沢が著しく劣るもの、液が著しく混濁しているもの、液に浮遊物若しくは沈でん物が著しく目立つもの、液のpHが4.2未満のもの又は異味異臭があるものは、1点とする。 </td></tr> <tr> <td>形 態 及 び 肉 質</td><td>1 根元の切取りの状態が良好で、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、太く厚肉であり、適当な軟らかさを有し、切断の状態が良好なもの(2つ割りに限る。)は、その程度により、5点又は4点とする。</td></tr> </tbody> </table>	事項	採 点 の 基 準	香味、色 沢 及 び 液	1 香味及び固有の色沢が良好であり、かつ、液が清澄で浮遊物及び沈でん物がなく、液が黄色又は黄褐色を帯びていて、液のpHが4.6以上のものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 香味及び固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、液がおおむね清澄で浮遊物及び沈でん物がほとんどなく、液が淡黄色又は淡黄褐色を帯びていて、液のpHが4.4以上4.6未満のものは、3点とする。 3 香味若しくは固有の色沢が劣るもの、液が混濁しているもの、液に浮遊物若しくは沈でん物が目立つもの、液が無色のもの又は液のpHが4.2以上4.4未満のものは、2点とする。 4 香味若しくは固有の色沢が著しく劣るもの、液が著しく混濁しているもの、液に浮遊物若しくは沈でん物が著しく目立つもの、液のpHが4.2未満のもの又は異味異臭があるものは、1点とする。	形 態 及 び 肉 質	1 根元の切取りの状態が良好で、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、太く厚肉であり、適当な軟らかさを有し、切断の状態が良好なもの(2つ割りに限る。)は、その程度により、5点又は4点とする。
事項	採 点 の 基 準						
香味、色 沢 及 び 液	1 香味及び固有の色沢が良好であり、かつ、液が清澄で浮遊物及び沈でん物がなく、液が黄色又は黄褐色を帯びていて、液のpHが4.6以上のものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 香味及び固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、液がおおむね清澄で浮遊物及び沈でん物がほとんどなく、液が淡黄色又は淡黄褐色を帯びていて、液のpHが4.4以上4.6未満のものは、3点とする。 3 香味若しくは固有の色沢が劣るもの、液が混濁しているもの、液に浮遊物若しくは沈でん物が目立つもの、液が無色のもの又は液のpHが4.2以上4.4未満のものは、2点とする。 4 香味若しくは固有の色沢が著しく劣るもの、液が著しく混濁しているもの、液に浮遊物若しくは沈でん物が著しく目立つもの、液のpHが4.2未満のもの又は異味異臭があるものは、1点とする。						
形 態 及 び 肉 質	1 根元の切取りの状態が良好で、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、太く厚肉であり、適当な軟らかさを有し、切断の状態が良好なもの(2つ割りに限る。)は、その程度により、5点又は4点とする。						

		2 根元の切取りの状態がおおむね良好で、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、おおむね太く厚肉であり、おおむね適当な軟らかさを有し、切断の状態がおおむね良好なもの（2つ割りに限る。）は、3点とする。 3 根元の切取りの状態が不良なもの、その切取面に空洞の露出が目立つもの、形が整っていないもの、節間が長いもの、細く薄肉であるもの又は適当な軟らかさを有しないものであり、切断の状態が不良なもの（2つ割りに限る。）は、2点とする。 4 根元の切取りの状態が著しく不良なもの、その切取面に空洞の露出が著しく目立つもの、形が著しく整っていないもの、節間が著しく長いもの、著しく細く薄肉であるもの、硬いもの又は著しく軟らかいものであり、切断の状態が著しく不良なもの又は縦に2つに切断していないもの（2つ割りに限る。）は、1点とする。
		その他の事項 1 あま皮の除去が良好で、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満のものは、5点とする。 2 あま皮の除去がおおむね良好で、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満のものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 あま皮の除去が不良なもの、損傷が目立つもの又は最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍以上2.7倍未満のものは、2点とする。 4 あま皮の除去が著しく不良なもの、損傷が著しく目立つもの、最大のものの重量が最小のものの重量の2.7倍以上のものは、1点とする。

(2) たけのこ大型缶詰

(改正内容)

- ・ 全形（傷を除く。）及び2つ割りの内容物の品位について、現行の点数制を他の規格との整合性を図る観点から評価方法を改める。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。
- ・ 表示について、一括表示によらない弾力的な記載方法が可能となるよう改める。
- ・ 第2項規定は、評価方法を改めることから削除する。

ア 規格の品質

		改 正 案				現 行			
		特級	上級	標準		特級	上級	標準	
内容物の品	全形（傷を	香味	香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	次項の基準により採点した結果、平均点が4.0点以	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以	次項の基準により採点した結果、平均点が2.0点以	

位	除く)	肉質	太く厚肉であり、かつ、 <u>適当な軟らかさを有していること。</u>	同左	おおむね太く厚肉であり、かつ、 <u>おおむね適当な軟らかさを有していること。</u>	上で、形態及び肉質の項目が4点以上であり、形態及び肉質の項目以外の項目に2点又は1点の項目がないものであること。	上で、形態及び肉質の項目が3点以上であり、形態及び肉質の項目以外の項目に1点の項目がなく、かつ、特級に該当しないものであること。	上で、1点の項目がなく、かつ、特級及び上級に該当しないものであること。
		形態	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、かつ、節間が短いものであること。	同左	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、かつ、節間がおおむね短いものであること。			
		色沢	<u>固有の色沢が優良であること。</u>	<u>固有の色沢が良好であること。</u>	<u>固有の色沢がおおむね良好であること。</u>			
		その他の事項	<u>1 液が清澄で浮遊物及び沈でん物がないこと。</u> <u>2 あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が</u>	同左	<u>1 液がおおむね清澄で浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。</u> <u>2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとん</u>			

		<u>最小のもの の重量 の2 倍未 満である こと。</u> 3 <u>きょう 雑物がほ とんどな いこと。</u>		<u>どなく、 かつ、最 大のもの の重量が 最小のも の重量 の2. 5 倍未満で あるこ と。</u> 3 <u>きょう 雑物がほ とんどな いこと。</u>			
	<u>内容物の pH</u>	<u>4. 3 以上 であること。</u>	<u>4. 1 以上 であること。</u>	<u>3. 9 以上 であること。</u>			
2 つ 割 り	<u>香味</u>	<u>二</u>	<u>香味が良好 であり、か つ、異味異 臭がないこ と。</u>	<u>香味がおお むね良好で あり、かつ、 異味異臭が ないこと。</u>	<u>二</u>	<u>次項の基準 により採点 した結果、 平 均 点 が 3. 0 点以 上で、形態 及び肉質の 項目が3 点 以 上 で あ り、形態及 び肉質の項 目以外の項 目に1 点の 項目がない ものである こと。</u>	<u>次項の基準 により採点 した結果、 平 均 点 が 2. 0 点以 上で、1 点 の項目がな く、かつ、 上級に該当 しないもの であるこ と。</u>
	<u>肉質</u>	<u>二</u>	<u>太く厚肉で あり、かつ、 適当な軟ら かさを有し てい る こ と。</u>	<u>おおむね太 く厚肉であ り、かつ、 おおむね適 当な軟らか さを有して いること。</u>			
	<u>形態</u>	<u>二</u>	<u>根元の切取 りの状態が 良 好 で あ り、その切 取面に空洞 の露出がな く、形が整 っており、 節 間 が 短 く、かつ、 切断の状態 が良好なも</u>	<u>根元の切取 りの状態が おおむね良 好であり、 その切取面 に空洞の露 出がほとん どなく、形 がおおむね 整 っ て お り、節間が おおむね短</u>			

		<u>のであること。</u>	<u>く、かつ、</u> <u>切断の状態</u> <u>がおおむね</u> <u>良好なもの</u> <u>であるこ</u> <u>と。</u>			
	<u>色沢</u>		<u>固有の色沢</u> <u>が良好であ</u> <u>ること。</u>	<u>固有の色沢</u> <u>がおおむね</u> <u>良好である</u> <u>こと。</u>		
	<u>その他の</u> <u>事項</u>	二	<u>1 液が清</u> <u>澄で浮遊</u> <u>物及び沈</u> <u>でん物が</u> <u>ないこ</u> <u>と。</u> <u>2 あま皮</u> <u>の除去が</u> <u>良好であ</u> <u>り、損傷</u> <u>がなく、</u> <u>かつ、最</u> <u>大のもの</u> <u>の重量が</u> <u>最小のも</u> <u>のの重量</u> <u>の2倍未</u> <u>満である</u> <u>こと。</u> <u>3 きょう</u> <u>雑物がほ</u> <u>とんどな</u> <u>いこと。</u>	<u>1 液がお</u> <u>おむね清</u> <u>澄で浮遊</u> <u>物及び沈</u> <u>でん物が</u> <u>ほとんど</u> <u>ないこ</u> <u>と。</u> <u>2 あま皮</u> <u>の除去が</u> <u>おおむね</u> <u>良好であ</u> <u>り、損傷</u> <u>がほとん</u> <u>どなく、</u> <u>かつ、最</u> <u>大のもの</u> <u>の重量が</u> <u>最小のも</u> <u>のの重量</u> <u>の2.5</u> <u>倍未満で</u> <u>あるこ</u> <u>と。</u> <u>3 きょう</u> <u>雑物がほ</u> <u>とんどな</u> <u>いこと。</u>		
	<u>内容物の</u> <u>pH</u>	二	<u>4. 1以上</u> <u>であること。</u>	<u>3. 9以上</u> <u>であること。</u>		

	傷、先、切及び筒	香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味、色沢及び液	1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 固有の色沢が良好であること。 3 液が混濁していないこと。 4 浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 5 液のpHが4.0以上であること。
		肉質	1 傷、先及び切の場合にあっては、 おおむね太く厚肉であること。 2 おおむね適当な軟らかさを有していること。	形態及び肉質	1 傷の場合 (1) 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、欠損部の整形の状態がおおむね良好であること。 (2) 欠損部の長さが原形の高さの3分の1未満であること。 2 先及び切の場合 形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね良好であること。 3 筒の場合 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、かつ、形がおおむね整っていること。
		形態	1 傷の場合 (1) 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、欠損部の整形の状態がおおむね良好であること。 (2) 欠損部の長さが原形の高さの3分の1未満であること。 2 先及び切の場合 形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね良好であること。 3 筒の場合 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、かつ、形がおおむね整っていること。		
		色沢	固有の色沢が良好であること。		
		その他の事項	1 液が混濁していないこと。 2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。		
		内容物のpH	3.9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。		1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表2に適合していること。

イ 規格の表示

改 正 案		現 行	
表示事項	1 次の事項を表示してあること。 (1) [略] (2) [略] (3) [略] (4) [略] (5) [略] (6) [略] (7) [略] (8) [略] (9) [略] (10) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所 2 内面塗装缶以外を使用した缶詰にあっては、1に規定するもののほか、使用上の注意を表示してあること。 3 販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示を行うこととされている場合にあっては、1の(10)に代えて、販売業者の氏名又は名称及び住所を表示してあること。 4 輸入品にあっては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。	二括表示事項	1 次の事項を一括して表示してあること。 (1) 名称 (2) 形状 (3) 大きさ（全形、傷、先及び切のものに限る。） (4) 内容個数（全形のものに限る。） (5) 原材料名 (6) 固形量 (7) 内容総量 (8) 賞味期限 (9) 保存方法 (10) 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 2 内面塗料缶以外を使用した缶詰にあっては、1に規定するもののほか、使用上の注意を一括して表示してあること。 3 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。
表示の方法	1 表示事項の項の1の(1)から(10)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) [略] (2) [略]	表示の方法	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 1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 1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 2に掲げる区分による高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 3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) [略]

(5) [略]

(6) [略]

(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。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア [略]

(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高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 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

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。

イ [略] (8) [略] (9) [略] (10) <u>製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所</u> <u>製造業者又は輸入業者（販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示を行うこととされている場合にあっては、当該販売業者）のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載すること。</u> 2 <u>表示事項の項に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、缶の胴部又は送り状にしなければならない。</u> (1) <u>表示は、別記様式によりすること。ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示する場合は、この限りでない。</u> (2) <u>表示に用いる文字及び枠の色は、背景</u>	(7) 平成13年9月 (イ) 13. 9 (ロ) 2001. 9 (エ) 01. 9 (オ) 1309 (カ) 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 (イ) 13. 9. 1 (ロ) 2001. 9. 1 (エ) 01. 9. 1 (オ) 130901 (カ) 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 <u>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。</u>
---	---

	<u>の色と対照的な色とすること。</u> (3) <u>表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8305 (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。</u>		
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。 [削る.] [削る.] [削る.] (1) <u>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</u> (2) [略]	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) 「天然」、「自然」の用語 (2) 「純正」その他純粋であることを示す用語 (3) 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 (4) <u>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</u> (5) <u>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</u>

ウ 採点の基準

改正案	現 行	
[削る。]	2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。	
	事項	採 点 の 基 準
	香味、 色 沢 及 び 液	1 香味及び固有の色沢が良好であり、かつ、液が清澄で浮遊物及び沈でん物がなく、液のpHが4.3以上のものは、その程度により、5点又は4点とする。
		2 香味及び固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、液がおおむね清澄で浮遊物及び沈でん物がほとんどなく、液のpHが4.1以上4.3未満のものは、3点とする。
		3 香味若しくは固有の色沢が劣るもの、液が混濁しているもの、液に浮遊物若しくは沈でん物が目立つもの又は液のpHが3.9以上4.1未満のものは、2点とする。
4 香味若しくは固有の色沢が著しく劣るもの、液が著しく混濁しているもの、液に浮遊物若しくは沈でん物が著しく目立つもの、液のpHが3.9未満のもの又は異味異臭があるものは、1点とする。		
形 態 及 び 肉質	1 根元の切取りの状態が良好で、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、太く厚肉であり、適当な軟らかさを有し、切断の状態が良好なもの（2つ割りに限る。）は、その程度により、5点又は4点とする。	
	2 根元の切取りの状態がおおむね良好で、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、おおむね太く厚肉であり、おおむね適当な軟らかさを有し、切断の状態がおおむね良好なもの（2つ割りに限る。）は、3点とする。	

		3 <u>根元の切取りの状態が不良なもの、その切取面に空洞の露出が目立つもの、形が整っていないもの、節間が長いもの、細く薄肉であるもの又は適当な軟らかさを有しないものであり、切断の状態が不良なもの（2つ割りに限る。）は、2点とする。</u> 4 <u>根元の切取りの状態が著しく不良なもの、その切取面に空洞の露出が著しく目立つもの、形が著しく整っていないもの、節間が著しく長いもの、著しく細く薄肉であるもの、硬いもの又は著しく軟らかいものであり、切断の状態が著しく不良なもの又は縦に2つに切断していないもの（2つ割りに限る。）は、1点とする。</u>
	その他の事項	1 <u>あま皮の除去が良好で、かつ、損傷がないものは、5点とする。</u> 2 <u>あま皮の除去がおおむね良好で、かつ、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。</u> 3 <u>あま皮の除去が不良なもの又は損傷が目立つものは、2点とする。</u> 4 <u>あま皮の除去が著しく不良なもの、損傷が著しく目立つもの又は最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍以上のものは、1点とする。</u>

(3) アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰

(改正内容)

- ・ 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。
- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点から調味料をポジ化する。また、pH調整剤について使用実態を踏まえ「クエン酸三ナトリウム」を追加する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改 正 案	現 行
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 [略] 2 [略] 3 砂糖類	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 アスパラガス 2 食塩 3 砂糖類 <u>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</u>
	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 調味料 <u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料

	<u>５’－リボヌクレオチド二ナトリウム</u> 2 pH調整剤 クエン酸、<u>クエン酸三ナトリウム</u>、DL－リンゴ酸及びDL－リンゴ酸ナトリウム 3 [略]	2 pH調整剤 クエン酸、DL－リンゴ酸及びDL－リンゴ酸ナトリウム 3 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
異物	<u>第3条</u> の規格の異物と同じ。	<u>第3条第1項</u> の規格の異物と同じ。
内容量	<u>第3条</u> の規格の内容量と同じ。	<u>1 表示重量に適合していること。</u> <u>2 固形量及び内容総量が別表6に適合していること。</u>
容器の状態	<u>第3条</u> の規格の容器の状態と同じ。	<u>第3条第1項</u> の規格の容器の状態と同じ。

(4) スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰
(改正内容)

- ・ 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。
- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点から調味料をポジ化する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改 正 案	現 行
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 [略] 2 砂糖類 3 [略] 4 [略]	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 スイートコーン 2 砂糖類 <u>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</u> 3 でん粉（クリームスタイルに限る。） 4 食塩
	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 調味料 <u>L－グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5’－イノシン酸二ナトリウム、5’－グアニル酸二ナトリウム及び5’－リボヌクレオチド二ナトリウム</u> 2 [略]	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 2 pH調整剤 クエン酸
異物		<u>第3条</u> の規格の異物と同じ。	<u>第3条第1項</u> の規格の異物と同じ。

内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	<u>1 表示重量に適合していること。</u> <u>2 ホールカーネルにあっては、固形量及び内容総量が別表7に適合していること。</u> <u>ただし、充てん液を加えていないもの（以下「ドライパック」という。）にあっては、内容物が十分に詰められていること。</u> <u>3 クリームスタイルにあっては、内容量が別表8に適合していること。</u>
容器の状態	1 缶詰のものにあっては、 <u>内面塗装缶</u> であって、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 [略]	1 缶詰のものにあっては、 <u>内面塗料缶</u> であって、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 瓶詰のものにあっては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及びふたの品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

(5) グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰

(改正内容)

- 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点から調味料をポジ化する。また、pH調整剤について使用実態を踏まえ「クエン酸三ナトリウム」を追加するとともに、「賦形剤」を「形状保持剤」に改める。
- 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改 正 案	現 行
原材料	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 調味料 <u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u> 2 pH調整剤 <u>クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム</u> 3 <u>形状保持剤</u> 乳酸カルシウム及び塩化カルシウム 4 [略]	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 2 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 3 <u>賦形剤</u> 乳酸カルシウム及び塩化カルシウム 4 着色料 食用青色1号及び食用黄色4号
異物		<u>第3条</u> の規格の異物と同じ。	<u>第3条第1項</u> の規格の異物と同じ。

内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表9に適合していること。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(6) あずき缶詰又はあずき瓶詰

(改正内容)

- 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。
- 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点及び使用実態を踏まえ、甘味料を削除し、形状保持剤として「乳酸カルシウム及び塩化カルシウム」を追加する。
- 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改 正 案	現 行
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 [略] 2 砂糖類 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 [略]	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 小豆 2 砂糖類 <u>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</u> 3 食塩 4 小麦粉 5 ゼラチン 6 でん粉
	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 [略] 2 [略] 3 [略] 4 <u>形状保持剤</u> <u>乳酸カルシウム及び塩化カルシウム</u>	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 クエン酸及びフィチン酸 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 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 4 <u>甘味料</u> <u>酵素処理ステビア及びステビア抽出物</u>
異物		第3条の規格の異物と同じ。	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。 2 内容量が別表10に適合しているこ

		と。
--	--	----

(7) 大豆缶詰又は大豆瓶詰

(改正内容)

- 食品添加物以外の原材料について、商品のバリエーションの観点から一般的に調味料として使用されるものを認める。
- 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点及び使用実態を踏まえ、「賦形剤」を「形状保持剤」に改め、「塩化カルシウム」を追加する。
- 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改 正 案	現 行
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。 <u>1 大豆</u> <u>2 調味料</u> 食塩、砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの <u>3 香辛料</u> <u>4 クリームソース等の調味液</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 大豆</u> <u>2 食塩</u> <u>3 食酢</u> <u>4 しょうゆ</u> <u>5 砂糖類</u> 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 <u>6 みりん</u> <u>7 酒</u> <u>8 動植物の抽出濃縮物</u> <u>9 たん白加水分解物</u>
	食品添加物	次の掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] <u>2 形状保持剤</u> 乳酸カルシウム及び塩化カルシウム	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 pH調整剤 クエン酸 <u>2 賦形剤</u> 乳酸カルシウム
異物		<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>	<u>第3条第1項の規格の異物と同じ。</u>
内容量		<u>第3条の規格の内容量と同じ。</u>	<u>1 表示重量に適合していること。</u>

— (味付のものに使用する場合に限る。)

		<u>2 固形量及び内容総量が別表 9 に適合していること。ただし、ドライパックにあっては、内容物が十分に詰められていること。</u>
容器の状態	第 3 条の規格の容器の状態と同じ。	第 3 条第 1 項の規格の容器の状態と同じ。

(8) マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰
(改正内容)

- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点から調味料をポジ化する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改 正 案	現 行
原 材 料	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 調味料 <u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボスクレオチド二ナトリウム</u> 2 [略] 3 [略] 4 [略]	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 2 pH調整剤 クエン酸 3 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 4 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
異物		第 3 条の規格の異物と同じ。	第 3 条第 1 項の規格の異物と同じ。
内容量		第 3 条の規格の内容量と同じ。	<u>1 表示重量に適合していること。</u> <u>2 固形量及び内容総量が別表 1 1 に適合していること。</u>
容器の状態		第 3 条の規格の容器の状態と同じ。	第 3 条第 1 項の規格の容器の状態と同じ。

(9) えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰
(改正内容)

- ・ 食品添加物以外の原材料について、商品のバリエーションの観点から一般的に調味料として使用されるものを認める。
- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点から調味料をポジ化する。また、pH調整剤について使用実態を踏まえ「クエン酸三ナトリウム」を追加する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改 正 案	現 行
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。 <u>1 えのきたけ</u> <u>2 調味料</u> <u>食塩、砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの</u> <u>3 香辛料</u> <u>4 クリームソース等の調味液</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 えのきたけ</u> <u>2 しょうゆ</u> <u>3 砂糖類</u> <u>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、砂糖混合高果糖液糖及び水あめ</u> <u>4 食塩</u> <u>5 みりん</u> <u>6 酒</u> <u>7 動植物の抽出濃縮物</u> <u>8 たん白加水分解物</u>
	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。 <u>1 調味料</u> <u>L－グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5’－イノシン酸二ナトリウム、5’－グアニル酸二ナトリウム及び5’－リボスクレオチド二ナトリウム</u> <u>2 pH調整剤</u> <u>クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL－リンゴ酸及びDL－リンゴ酸ナトリウム</u> <u>3 [略]</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 調味料</u> <u>2 pH調整剤</u> <u>クエン酸、DL－リンゴ酸及びDL－リンゴ酸ナトリウム</u> <u>3 酸化防止剤</u> <u>L－アスコルビン酸及びL－アスコルビン酸ナトリウム</u>
異物		<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>	<u>第3条第1項の規格の異物と同じ。</u>
内容量		<u>第3条の規格の内容量と同じ。</u>	<u>1 表示重量に適合していること。</u> <u>2 内容量が別表10に適合していること。</u>
容器の状態		<u>第3条の規格の容器の状態と同じ。</u>	<u>第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。</u>

(10) なめこ缶詰又はなめこ瓶詰

(改正内容)

- 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点から調味料をポジ化する。
- 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改 正 案	現 行
原材料	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 調味料 <u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u> 2 [略]	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 2 pH調整剤 クエン酸
異物		<u>第3条</u> の規格の異物と同じ。	<u>第3条第1項</u> の規格の異物と同じ。
内容量		<u>第3条</u> の規格の内容量と同じ。	<u>1 表示重量に適合していること。</u> <u>2 固形量及び内容総量が別表12に適合していること。</u>
容器の状態		<u>第3条</u> の規格の容器の状態と同じ。	<u>第3条第1項</u> の規格の容器の状態と同じ。

(11) みかん缶詰又はみかん瓶詰及びパインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰

(改正内容)

- 充てん液の種類については、農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準で担保されることから当該規定を削除し、充てん液に糖類を加えたものの可溶性固形分を10%以上とする。
- 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。
- 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

ア みかん缶詰又はみかん瓶詰

(充てん液の種類)

改正案		現 行	
可溶性固形分	充てん液に砂糖類を加えたものにあっては、 <u>1 0%以上であること。</u>	充てん液の種類は、次の表の左欄に掲げるものとし、使用した充てん液の種類に応じ、製品の可溶性固形分は、同表の右欄に適合していること。	
		充てん液の種類	可溶性固形分
		1 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量以下のものを含む。）、果実の搾汁又は果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるもの	二

			2 次の(1)から(4)までの区分ごとに、水 <u>(水に果実の搾汁を加えたもので果実 の搾汁の容量が水の容量以下のものを 含む。)</u>に砂糖類を加えたもの、果実の 搾汁に砂糖類を加えたもの又は果実の 搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁 の容量が水の容量を超えるものに砂糖 類を加えたもの (1) <u>エキストラライトシラップ</u> 10%以上14%未満 (2) <u>ライトシラップ</u> 14%以上18%未満 (3) <u>ヘビーシラップ</u> 18%以上22%未満 (4) <u>エキストラヘビーシラップ</u> 22%以上	
--	--	--	---	--

(充てん液の種類以外)

		改 正 案	現 行
その他の事項		1 液（充てん液に果実の搾汁<u>(濃縮したもの</u> <u>のを搾汁の状態に戻したものを含む。以下</u> <u>同じ。)</u>を使用していないものに限る。）が 混濁していないこと。 2 [略] 3 [略]	1 液（充てん液に果実の搾汁を使用して いないものに限る。）が混濁していないこ と。 2 病虫害こんがほとんどないこと。 3 きょう雑物がほとんどなく、かつ、全 果粒及び身割れにあつては、じょうのう 膜の破片及びすじがほとんどなく、かつ、 固形量に対するじょうのう膜の破片の割 合が7㎤／100g以下、固形量に対す るすじの割合が5㎤／100g以下、か つ、固形量に対する種子の数が2個／1 00g未満であること。
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 [略] 2 [略] 3 砂糖類	次に掲げるもの以外のものを使用していな いこと。 1 みかん 2 果実の搾汁 3 砂糖類 <u>砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖</u> <u>液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、</u> <u>砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果</u> <u>糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖</u>
異物		<u>第3条</u> の規格の異物と同じ。	<u>第3条第1項</u> の規格の異物と同じ。
内容量		<u>第3条</u> の規格の内容量と同じ。	1 <u>表示重量</u> に適合していること。

		2 固形量及び内容総量が、全形及び全果粒にあっては別表 6 に、身割れにあっては別表 1 3 に適合していること。
容器の状態	第 3 条の規格の容器の状態と同じ。	第 3 条第 1 項の規格の容器の状態と同じ。

イ パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰
(充てん液の種類)

改正案		現 行	
可溶性固形分	第 1 3 条の規格の可溶性固形分と同じ。	充てん液の種類及び可溶性固形分	第 1 3 条の規格の充てん液の種類及び可溶性固形分と同じ。

(充てん液の種類以外)

		改 正 案	現 行
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 [略] 2 [略] 3 砂糖類	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 パインアップル 2 果実の搾汁 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
異物		第 3 条の規格の異物と同じ。	第 3 条第 1 項の規格の異物と同じ。
内容量		第 3 条の規格の内容容量と同じ。	1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表 1 5 に適合していること。
容器の状態		第 3 条の規格の容器の状態と同じ。	第 3 条第 1 項の規格の容器の状態と同じ。

(2) もも缶詰又はもも瓶詰及びなし缶詰又はなし瓶詰
(改正内容)

- ・ 2 つ割りの内容物の品位について、現行の点数制を他の規格との整合性を図る観点から評価方法を改める。
- ・ 充てん液の種類については、農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準で担保されることから当該規定を削除し、充てん液に糖類を加えたものの可溶性固形分を 1 0 %以上とする。
- ・ 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。
- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点及び使用実態を踏まえ、酸味料に「クエン酸三ナトリウム」を追加する。また、「賦形剤」を「形状保持剤」に改める。

- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。
- ・ 第２項規定は、評価方法を改めることから削除する。

ア もも缶詰又はもも瓶詰
(充てん液の種類)

改正案		現 行	
可溶性固形分	前条の規格の可溶性固形分と同じ。	充てん液の種類及び可溶性固形分	前条の規格の充てん液の種類及び可溶性固形分と同じ。

(充てん液の種類以外)

		改 正 案		現 行	
		上 級	標 準	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	2 つ 割 り	香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	次項の基準により採点した結果、平均点が4.0点以上で、肉質及び香味並びに色沢の項目が4点以上であり、肉質及び香味並びに色沢の項目以外の項目に2点又は1点の項目がないものであること。	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上で、1点の項目がなく、かつ、上級に該当しないものであること。
		肉質	肉質がち密であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。		
		形態	果肉の形が整っており、切断の状態が良好であり、厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。		
		色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変及び紫変がないこと。		
		その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがほぼそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の		
			1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重		

		<u>1. 5 倍未満であること。</u> <u>2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が清澄であること。</u> <u>3 病虫害こん及びはだ荒れがないこと。</u> <u>4 きょう雑物がほとんどないこと。</u>	<u>量の 2 倍未満であること。</u> <u>2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）がおおむね清澄であること。</u> <u>3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。</u> <u>4 きょう雑物がほとんどないこと。</u>		
4 つ割り、薄切り及び立方形状	香味	<u>固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u>		香 味 及 び	<u>1 固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u>
	肉質	<u>肉質がおおむねち密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。</u>		肉 質	<u>2 肉質がおおむねち密であり、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。</u>
	その他の事項	1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 充てん液を加えたものにあつては固形量に対する果皮の割合が 1 5 cm ³ /kg 以下であり、 <u>充てん液を加えていないもの</u> にあつては固形量に対する果皮の割合が 3 0 cm ³ /kg 以下であること。		その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。 2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が混濁していないこと。 3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。 4 充てん液を加えたものにあつては固形量に対する果皮の割合が 1 5 cm ³ /kg 以下であり、 <u>ドライパック</u> にあつては固形量に対する果皮の割合が 3 0 cm ³ /kg 以下であること。
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 [略] 2 [略] 3 砂糖類			次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 もも 2 果実の搾汁 3 砂糖類 <u>砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高糖果糖液糖、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糖果糖液糖</u>

料				
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、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 2 [略] 3 <u>形状保持剤</u> 乳酸カルシウム（ <u>砂糖類を加えていないものに限る。</u> ） 4 [略] 5 [略]		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、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 2 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 3 <u>賦形剤</u> 乳酸カルシウム（ <u>水漬けのものに限る。</u> ） 4 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 5 香料
異物		<u>第3条</u> の規格の異物と同じ。		<u>第3条第1項</u> の規格の異物と同じ。
内 容 量		<u>第3条</u> の規格の内容量と同じ。		1 <u>表示重量に適合していること。</u> 2 <u>固形量及び内容総量が別表6に適合していること。ただし、ドライパックにあつては、内容物が十分に詰められていること。</u>
容 器 の 状 態		<u>第3条</u> の規格の容器の状態と同じ。		<u>第3条第1項</u> の規格の容器の状態と同じ。

(採点の基準)

改正案	現 行	
[削る。]	<u>2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。</u>	
	事項	採 点 の 基 準
	香 味 及 び 肉 質	1 固有の香味が良好であり、かつ、肉質がち密であり、熟度及び硬軟が適当なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 固有の香味がおおむね良好であり、かつ、肉質がおおむねち密であり、熟度及び硬軟がおおむね適当なものは、3点とする。 3 固有の香味が劣るもの、肉質がち密でないもの又は熟度若しくは硬軟が適当でないものは、2点とする。 4 固有の香味が著しく劣るもの、異味異臭があるもの、肉質が著しくち密でないもの又は熟度若しくは硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。
	色 沢	1 固有の色沢が良好で、かつ、褐変及び紫変がないものは、その程度により、

	5点又は4点とする。 2 固有の色沢がおおむね良好で、かつ、褐変及び紫変がほとんどないものは、3点とする。 3 固有の色沢が劣るもの又は褐変若しくは紫変が目立つものは、2点とする。 4 固有の色沢が著しく劣るもの又は褐変若しくは紫変が著しく目立つものは、1点とする。
形態	1 果肉の形が整っており、切断の状態が良好で、厚肉であり、かつ、損傷がないものは、5点とする。 2 果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好で、おおむね厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 果肉の形が整っていないもの、切断の状態が不良なもの、薄肉のもの又は損傷が目立つものは、2点とする。 4 果肉の形が著しく整っていないもの、切断の状態が著しく不良なもの、著しく薄肉のもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。
その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがそろっており、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の1.5倍未満で、充てん液（果実の搾汁を使用していないものに限る。以下この項において同じ。）を加えたものにあつては液が清澄であり、病虫害こん及びはだ荒れがなく、かつ、果こう、核の破片その他のきょう雑物がないものは、5点とする。 2 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍未満で、充てん液を加えたものにあつては液がおおむね清澄であり、病虫害こん及びはだ荒れがほとんどなく、かつ、果こう、核の破片その他のきょう雑物がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 果肉の大きさ若しくは厚さがそろっていないもの、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍以上2.5倍未満のもの、充てん液を加えたものにあつては液が混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒れが目立つもの又は果こう、核の破片その他のきょう雑物が目立つものは、2点とする。 4 果肉の大きさ若しくは厚さが著しくそろっていないもの、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2.5倍以上のもの、充てん液を加えたものにあつては液が著しく混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒れが著しく目立つもの、固形量に対する果皮の割合が15cm³/kg（ドライパックにあつては、30cm³/kg）を超えるもの、その他のきょう雑物が著しく目立つもの又は果肉の大きさが別表14に適合しないものは、1点とする。

イ なし缶詰又はなし瓶詰
(充てん液の種類)

改正案	現 行
-----	-----

可溶性固形分	第 1 3 条の規格の可溶性固形分と同じ。	充てん液の種類及び可溶性固形分	第 1 3 条の規格の充てん液の種類及び可溶性固形分と同じ。
--------	-----------------------	-----------------	--------------------------------

(充てん液の種類以外)

		改 正 案		現 行	
		上 級	標 準	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	2 つ 割 り	香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。		前条第 1 項の規格の内容物の品位の 2 つ割りの上級の基準と同じ。
		肉質	肉質がち密であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。		前条第 1 項の規格の内容物の品位の 2 つ割りの標準の基準と同じ。
		形態	果肉の形が整っており、切断の状態が良好であり、厚肉であり、かつ、損傷がないこと。		
		色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変がないこと。		
		その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがほぼそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の 1. 5 倍未満であること。 2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が清澄であること。		
			固有の香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 肉質がおおむねち密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。 果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好であり、おおむね厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。 固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、褐変がほとんどないこと。 1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の 2 倍未満であること。 2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）がおおむね清澄で		

		<u>3 病虫害こん及びはだ荒れがないこと。</u> <u>4 きょう雑物がほとんどないこと。</u>	<u>あること。</u> <u>3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。</u> <u>4 きょう雑物がほとんどないこと。</u>			
4つ割り、薄切り及び立方形	香味 肉質	<u>固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> <u>肉質がおおむねち密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。</u>	香 味 及 び 肉 質	<u>1 固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> <u>2 肉質がおおむねち密であり、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。</u>		
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 [略] 2 [略] 3 砂糖類		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 洋なし及び和なし 2 果実の搾汁 3 砂糖類 <u>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</u>		
	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、クエン酸三ナトリウム、D L－リンゴ酸及びD L－リンゴ酸ナトリウム 2 <u>形状保持剤</u> 乳酸カルシウム（ <u>砂糖類を加えていないものに限る。</u> ）		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 2 <u>賦形剤</u> 乳酸カルシウム（ <u>水漬けのものに限る。</u> ）		

		3 [略]		3 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
		4 [略]		4 香料
異物		第3条の規格の異物と同じ。		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量		第3条の規格の内容量と同じ。		1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表6に適合していること。ただし、ドライパックにあっては、内容物が十分に詰められていること。
容 器 の 状 態		第3条の規格の容器の状態と同じ。		第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(採点の基準)

改正案	現 行	
[削る。]	2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。	
	事項	採 点 の 基 準
	香 味 及 び 肉 質	1 固有の香味が良好であり、かつ、肉質がち密であり、熟度及び硬軟が適当なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 固有の香味がおおむね良好であり、かつ、肉質がおおむねち密であり、熟度及び硬軟がおおむね適当なものは、3点とする。 3 固有の香味が劣るもの、肉質がち密でないもの又は熟度若しくは硬軟が適当でないものは、2点とする。 4 固有の香味が著しく劣るもの、異味異臭があるもの、肉質が著しくち密でないもの又は熟度若しくは硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。
	色 沢	1 固有の色沢が良好で、かつ、褐変がないものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 固有の色沢がおおむね良好で、かつ、褐変がほとんどないものは、3点とする。 3 固有の色沢が劣るもの又は褐変が目立つものは、2点とする。 4 固有の色沢が著しく劣るもの又は褐変が著しく目立つものは、1点とする。
	形 態	1 果肉の形が整っており、切断の状態が良好で、厚肉であり、かつ、損傷がないものは、5点とする。 2 果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好で、おおむね厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 果肉の形が整っていないもの、切断の状態が不良なもの、薄肉のもの又は損傷が目立つものは、2点とする。 4 果肉の形が著しく整っていないもの、切断の状態が著しく不良なもの、著

そ の 他 の 事 項	<u>しく薄肉のもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。</u>	
	1	<u>果肉の大きさ及び厚さがそろっており、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の1.5倍未満で、充てん液（果実の搾汁を使用していないものに限る。以下この項において同じ。）を加えたものにあつては液が清澄であり、病虫害こん及びはだ荒れがなく、かつ、表皮、しんの破片その他のきょう雑物がな</u>
	2	<u>いものは、5点とする。</u>
	2	<u>果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍未満で、充てん液を加えたものにあつては液がおおむね清澄であり、病虫害こん及びはだ荒れがほとんどなく、かつ、表皮、しんの破片その他のきょう雑物がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。</u>
	3	<u>果肉の大きさ若しくは厚さがそろっていないもの、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍以上2.5倍未満のもの、充てん液を加えたものにあつては液が混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒れが目立つもの又は果こう、核の破片その他のきょう雑物が目立つものは、2点とする。</u>
	4	<u>果肉の大きさ若しくは厚さが著しくそろっていないもの、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2.5倍以上のもの、充てん液を加えたものにあつては液が著しく混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒れが著しく目立つもの、固形量に対する果皮の割合が10cm³/kgを超えるもの、固形量に対する果しんの数が3個/kg以上のもの又は固形量に対する種子の数が8個/kg以上のもの、その他のきょう雑物が著しく目立つもの又は果肉の大きさが別表14に適合しないものは、1点とする。</u>

(13) くり缶詰又はくり瓶詰

(改正内容)

- 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。
- 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点及び使用実態を踏まえ、pH調整剤に「クエン酸三ナトリウム」を、品質保持剤として「D-ソルビトール」を追加する。
- 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改 正 案	現 行
原 材 料	食品添加物以外の	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
	原材料	1 [略] 2 砂糖類	1 くり 2 砂糖類 <u>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</u>

		<u>糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖</u>
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 [略] 2 pH調整剤 クエン酸、 <u>クエン酸三ナトリウム</u> 、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 3 [略] 4 [略] 5 [略] <u>6 品質保持剤</u> <u>D-ソルビトール</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 品質改良剤 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 2 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 3 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 4 漂白剤 次亜硫酸ナトリウム 5 着色料 クチナシ黄色素
異物	<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>	<u>第3条第1項の規格の異物と同じ。</u>
内容量	<u>第3条の規格の内容量と同じ。</u>	<u>1 表示重量に適合していること。</u> <u>2 固形量及び内容総量が別表16に適合していること。</u>

(14) 「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」及び「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」

(改正内容)

- ・ 充てん液の種類については、農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準で担保されることから当該規定を削除し、充てん液に糖類を加えたものの可溶性固形分を10%以上とする。
- ・ 食品添加物以外の原材料について、使用できる糖類の範囲を広げる。また、商品のバリエーションの観点から一般的に調味料として使用されるものを認める。
- ・ 食品添加物について、必要最小限の使用原則の観点及び使用実態を踏まえ、着色料中「食用赤色3号」及び甘味料を削除し、調味料をポジ化する。また、「賦形剤」の用語については「形状保持剤」に改め、形状保持剤の乳酸カルシウムの品種限定に「豆類」を、酸味料に「クエン酸三ナトリウム」を、品質改良剤に「ナリンジナーゼ（かんきつに使用する場合に限る。）」を追加する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

ア 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
(充てん液の種類)

改正案		現 行	
可溶性固形分 (果実を詰めたものに 限る。)	第１３条の規格の可溶性固形分と 同じ。	<u>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 合に限る。）</u>	第１３条の規格の <u>充てん液の種類及 び可溶性固形分の基準</u> と同じ。

(充てん液の種類以外)

		改 正 案	現 行
その他の事項		１ 水煮にあつては、液が混濁していないこと。 ２ [略] ３ [略] ４ [略] ５ [略]	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 浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 ３ 大きさがおおむねそろっていること。 ４ 損傷、変色及び病虫害こんがほとんどなく、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。 ５ きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	<u>食品添加物以外の</u>	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u>	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u>
	<u>原材料</u>	１ 農産物（たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、えんどう、あずき、大豆、マッシュルーム、えのきたけ、なめこ、みかん、もも、なし、パインアップル及びくりを除く。） ２ 果実の搾汁（果実を詰めたものに使用する場合に限る。） ３ 砂糖類 ４ 調味料 食塩、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの ５ 香辛料 ６ クリームソース等の調味液	１ 農産物（たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、えんどう、あずき、大豆、マッシュルーム、えのきたけ、なめこ、みかん、もも、なし、パインアップル及びくりを除く。） ２ 果実の搾汁（果実を詰めたものに使用する場合に限る。） 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限る。） ５ 香辛料 ６ 食酢

（果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。）

（果実以外の

		7 <u>しょうゆ</u> <u>ものを詰めたも</u> 8 <u>みりん</u> <u>のであって、か</u> 9 <u>酒</u> <u>つ、味付のもの</u> 10 <u>動植物の抽出濃縮物</u> <u>に使用する場合</u> 11 <u>たん白加水分解物</u> <u>に限る。)</u> 12 <u>バターソース、クリームソース等の調</u> <u>味液（果実以外のものを詰めたものであ</u> <u>って、かつ、調味液漬けのものに使用す</u> <u>る場合に限る。)</u>
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、<u>クエン酸三ナトリウム</u>、D Lーリンゴ酸及びD Lーリンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実を詰めたものに使用する場合に限る。） 2 <u>形状保持剤</u> 乳酸カルシウム（<u>豆類及び果実</u>を詰めた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 [略] 4 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色104号及びノルビキシナリウム（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	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ーリンゴ酸及びD Lーリンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実を詰めたものに使用する場合に限る。） 2 <u>賦形剤</u> 乳酸カルシウム（果実を詰めた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 p H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ーリンゴ酸及びD Lー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、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、<u>食用赤色3号</u>、食用赤色104号及びノルビキシナリウム（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

	る場合に限る。) 5 [略] 6 [略] 7 調味料 <u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム（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。）</u> 8 品質改良剤 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。）<u>並びにナリンジナーゼ（かんきつに使用する場合に限る。）</u> 9 [略] [削る。]	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 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。) 8 品質改良剤 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。) 9 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。) 10 甘味料 <u>酵素処理ステビア及びステビア抽出物</u>
異物	<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>	<u>第3条第1項の規格の異物と同じ。</u>
内容量	<u>第3条の規格の内容量と同じ。</u>	1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が、ぶどう缶詰若しくはぶどう瓶詰、いちじく缶詰若しくはいちじく瓶詰又は2つ割りのあんず缶詰若しくはあんず瓶詰にあつては別表6に、なつみかん缶詰若しくはなつみかん瓶詰又は全形のびわ缶詰若しくはびわ瓶詰にあつては別表17に、内容総量が、焼きりんご缶詰又は焼きりんご瓶詰にあつては別表18に、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、その他の固形物と液汁が区分

		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 条の規格の容器の状態と同じ。	第 3 条第 1 項の規格の容器の状態と同じ。

イ フルーツみつ豆を詰めたものの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰
(充てん液の種類)

改 正 案		現 行	
可溶性固形分 (果実のみを詰めたものに 限る。)	第 13 条の規格の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 合に限る。)	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。

(充てん液の種類以外)

		改 正 案	現 行
その他の事項		1 水煮にあつては、液が混濁していないこと。 2 [略] 3 [略]	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。
原材料	食品添加物以外の	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
	原材料	1 農産物 2 果実の搾汁（果実を詰めたものに使用する場 合に限る。） 3 調味料 砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 4 食塩（果実以外のものを詰めたものに使用する場 合に限る。） 5 香辛料（果実以外のものを詰めたものに使用する場 合に限る。）	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 合に限る。） 5 食酢

		6 <u>しょうゆ</u> 7 <u>みりん</u> 8 <u>酒</u> 9 <u>動植物の抽出濃縮物</u> 10 <u>たん白加水分解物</u> 11 <u>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であって、かつ、調味液漬けのものに使用する場合に限る。）</u> (味付のものに使用する 合に限る。)
	6 <u>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使用する場合に限る。）</u>	
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、<u>クエン酸三ナトリウム</u>、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実を詰めたものに使用する場合に限る。） 2 <u>形状保持剤</u> 乳酸カルシウム（<u>豆類及び果実を詰めたものに使用する場合に限る。</u>）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 [略] 4 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色 1 0 4 号及びノルビキシナカリウム（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。）	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、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実を詰めたものに使用する場合に限る。） 2 <u>賦形剤</u> 乳酸カルシウム（<u>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。</u>）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DLーリンゴ酸及びDLー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、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、<u>食用赤色 3 号</u>、食用赤色 1 0 4 号及びノルビキシナカリウム（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

	並びにリボフラビン（ふきの水煮に使用する 場合に限る。）	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	[略]	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	[略]	6 香料（果実を詰めたものに使用する場 合に限る。）
7	[略]	7 白濁防止剤 ヘスペリジナー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	[略]	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	<u>調味料</u> L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸 ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウ ム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5 '-リボヌクレオチド二ナトリウム（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。）	9 <u>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。）</u>
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。）、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。）並びにナリンジナーゼ （かんきつ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	[略]	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。）
	[削る。]	12 <u>甘味料</u> 酵素処理ステビア及びステビア抽出物
12	[略]	13 増粘剤 アルギン酸、カロブビーンガム、キサ ンタンガム及びジェランガム

異物	第3条の規格の異物と同じ。	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	<u>1 表示重量に適合していること。</u> <u>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。</u> <u>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、ドライパックにあつては、内容物が十分に詰められていること。</u>
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(15) フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰

(改正内容)

- ・ その他の事項中「きょう雑物」にあつては、果実のきょう雑物がないことではなく、缶・瓶詰についてきょう雑物がないことであるため、その書き方を改める。
- ・ 食品添加物について、「品質改良剤」の用語を「形状保持剤」に改め、必要最小限の使用原則の観点及び使用実態を踏まえ、着色料中「食用赤色3号」を削除する。
- ・ 内容量について、水産物缶詰及び水産物瓶詰等との整合性を図るよう改める。

		改 正 案		現 行	
		上 級	標 準	上 級	標 準
その他の事項		1 [略] 2 果実にあつては、はだ荒れ、斑点及び <u>病虫害こん</u> がないこと。 <u>3 きょう雑物がほとんどないこと。</u>	[略]	1 液の混濁がないこと。 2 果実にあつては、 <u>きょう雑物</u> 、はだ荒れ、斑点及び <u>病虫害痕</u> がないこと。	同左
原材料	食品添加物	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 [略]	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 [略]	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 酸味料	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 酸味料

		2 [略]	2 [略]	クエン酸、クエン酸三ナトリウム 2 酸化防止剤 Lーアスコルビン酸及びLーアスコルビン酸ナトリウム	クエン酸、クエン酸三ナトリウム 2 ゲル化剤 キサンタンガム、ペクチン、ジェランガム
			3 [略]		3 香料
			4 [略]		4 酸化防止剤 Lーアスコルビン酸及びLーアスコルビン酸ナトリウム
			5 <u>形状保持剤</u> 乳酸カルシウム、炭酸カルシウム		5 <u>品質改良剤</u> 乳酸カルシウム、炭酸カルシウム
			6 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色 1 0 4 号及びノルビキシンカリウム（それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。）		6 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、 <u>食用赤色 3 号</u> 、食用赤色 1 0 4 号及びノルビキシンカリウム（それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。）
内容量	<u>第 3 条の規格の内容量と同じ。</u>	[略]	<u>1 表示重量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>	同左	
容器の状態	<u>第 3 条の規格の容器の状態と同じ。</u>	[略]	<u>第 3 条第 1 項の規格の容器の状態と同じ。</u>	同左	

3 測定方法等の変更 (改正内容)

- ・ 内容量において、固形量及び内容総量の規定を削除することに伴い、水重量及び水容積の測定方法及び関係する別表を削除する。

(測定方法等)

改 正 案		現 行	
第 2 1 条 第 3 条から前条までにおける pH、固形量、粘ちゅう度、可溶性固形分及び固形分の測定方法は、次のとおりとする。		第 2 1 条 第 3 条から前条までにおける pH、固形量、粘ちゅう度、可溶性固形分、 <u>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。</u>	
事 項	測 定 方 法	事 項	測 定 方 法
[削る。]	[削る。]	水重量及び水容積	<u>1 缶詰の場合</u> <u>(1) 損傷していない缶詰のふたを、二重巻締部の高さを変えないように切り取った後、缶を洗浄し、乾燥して重量 (A) を測定する。</u> <u>(2) 缶の最上面から垂直に 4. 7 6 mm まで 2 0 ℃ の水を入れ、全体の重量 (B) を測定する。</u> <u>(3) $B - A = \text{水重量 (g)}$</u> <u>(4) $\text{水重量} \times 1. 0 0 1 7 7 = \text{水容積 (ml)}$</u> <u>2 瓶詰の場合</u> <u>(1) 瓶を洗浄し、乾燥して重量 (A) を測定する。</u> <u>(2) 瓶の入味線まで 2 0 ℃ の水を入れ、全体の重量 (B) を測定する。</u> <u>(3) $B - A = \text{水重量 (g)}$</u> <u>(4) $\text{水重量} \times 1. 0 0 1 7 7 = \text{水容積 (ml)}$</u>
[削る。]		別表 1 (第 3 条関係)	
		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、缶の高さが 4 0 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあつては 5 0 % 以上、缶の高さが 4 0 mm 未満のものにあつては 4 5 % 以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが 4 0 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあつては 9 0 % 以上、缶の高さが 4 0 mm 未満のものにあつては 8 0 % 以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。
[削る。]		別表 2 (第 4 条関係)	

別表 1（第 4 条関係）
〔略〕

別表 2（第 4 条関係）
〔略〕

別表 3（第 4 条関係）
〔略〕

〔削る。〕

〔削る。〕

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 5 5 % 以上であり、かつ、固形物の重量が 1 0 0 の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が 9 0 % 以上であり、かつ、内容物の重量が 1 0 0 の整数倍となるように詰めてあること。

別表 3（第 4 条関係）

記号 容器に よる区分	大 き さ		
	大	中	小
1 8 ℓ 缶	2 5 個以下	2 6 以上 6 0 個以下	6 1 個以上
9 ℓ 缶	1 2 個以下	1 3 以上 3 0 個以下	3 1 個以上

別表 4（第 4 条関係）

高 さ	高さを表す記号
1 0 cm 以上 2 0 cm 未満	大
5 cm 以上 1 0 cm 未満	小

別表 5（第 4 条関係）

切断面の短径	切断面の短径を表す記号
6 cm 以上	大
6 cm 未満	小

別表 6（第 5 条、第 1 3 条－第 1 5 条、第 1 8 条、第 1 9 条関係）

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 5 5 % 以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が 9 0 % 以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。

別表 7（第 6 条関係）

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、缶の高さが 4 0 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあつては 6 1 % 以上、缶の	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが 4 0 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあつては 9 0 % 以上、缶の

[削る。]

高さが40mm未満のものにあつては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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	高さが40mm未満のものにあつては80%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。
---	---

別表8（第6条関係）

内 容 量
水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては90%以上、缶の高さが40mm未満のものにあつては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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

[削る。]

別表9（第7条、第9条関係）

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、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては55%以上、缶の高さが40mm未満のものにあつては50%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては90%以上、缶の高さが40mm未満のものにあつては80%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

[削る。]

別表10（第8条、第11条、第18条、第19条関係）

内 容 量
水容積に対する内容物の体積の百分比が90%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

[削る。]

別表11（第10条関係）

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、缶の高さが40	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40

[削る。]

<u>mm以上のもの及び瓶詰のもの</u> <u>にあつては50%以上、缶の</u> <u>高さが40mm未満のものにあ</u> <u>つては45%以上であり、かつ、</u> <u>固形物の重量が、水重量</u> <u>が500g以上のものにあつ</u> <u>ては10の整数倍、水重量が</u> <u>500g未満のものにあつて</u> <u>は5の整数倍となるように詰</u> <u>めてあること。</u>	<u>mm以上のもの及び瓶詰のもの</u> <u>にあつては85%以上、缶の</u> <u>高さが40mm未満のものにあ</u> <u>つては80%以上であり、かつ、</u> <u>内容物の重量が、水重量</u> <u>が500g以上のものにあつ</u> <u>ては10の整数倍、水重量が</u> <u>500g未満のものにあつて</u> <u>は5の整数倍となるように詰</u> <u>めてあること。</u>
--	--

別表12（第12条、第18条、第19条関係）

<u>固 形 量</u>	<u>内容総量</u>
<u>水重量に対する固形物の重量</u> <u>の百分比が40%以上であ</u> <u>り、かつ、固形物の重量が、</u> <u>水重量が500g以上のもの</u> <u>にあつては10の整数倍、水</u> <u>重量が500g未満のものに</u> <u>あつては5の整数倍となるよ</u> <u>うに詰めてあること。</u>	<u>水容積に対する内容物の体積</u> <u>の百分比が85%以上であ</u> <u>り、かつ、内容物の重量が、</u> <u>水重量が500g以上のもの</u> <u>にあつては10の整数倍、水</u> <u>重量が500g未満のものに</u> <u>あつては5の整数倍となるよ</u> <u>うに詰めてあること。</u>

[削る。]

別表13（第13条関係）

<u>固 形 量</u>	<u>内容総量</u>
<u>水重量に対する固形物の重量</u> <u>の百分比が58%以上であ</u> <u>り、かつ、固形物の重量が、</u> <u>水重量が500g以上のもの</u> <u>にあつては10の整数倍、水</u> <u>重量が500g未満のものに</u> <u>あつては5の整数倍となるよ</u> <u>うに詰めてあること。</u>	<u>水容積に対する内容物の体積</u> <u>の百分比が90%以上であ</u> <u>り、かつ、内容物の重量が、</u> <u>水重量が500g以上のもの</u> <u>にあつては10の整数倍、水</u> <u>重量が500g未満のものに</u> <u>あつては5の整数倍となるよ</u> <u>うに詰めてあること。</u>

[削る。]

別表14（第14条、第15条関係）

<u>記号及びそ</u> <u>容器の略号</u> <u>による区分</u>	<u>果 肉 の 大 き さ</u>		
	<u>大（L）</u>	<u>中（M）</u>	<u>小（S）</u>
<u>1号缶</u>	<u>30個以下</u>	<u>31個以上4</u> <u>5個以下</u>	<u>46個以上</u> <u>60個以下</u>
<u>2号缶</u>	<u>8個以下</u>	<u>9個以上12</u> <u>個以下</u>	<u>13個以上</u> <u>16個以下</u>
<u>4号缶</u>	<u>3個以下</u>	<u>4個以上6個</u>	<u>7個以上9</u>

[削る。]

5号缶	3個以下	以下 4個以上5個 以下	個以下 6個以上7 個以下
その他の缶 型のもの及 び瓶詰のも の	1,000g 当たり15個 以下	1,000g 当たり16個 以上25個以 下	1,000 g当たり2 6個以上

(注) 容器による区分は、次の表に掲げる標準寸法によるものとする(別表15において同じ)。

缶 型	内径 (mm)	高さ (mm)
1号缶	153.5	176.8
2号缶	99.1	120.9
4号缶	74.1	113.0
5号缶	74.1	81.3

別表15 (第16条関係)

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次に掲げる基準値以上であり、かつ、固形物の重量が500g以上のものにあつては10の整数倍、500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。				水容積に対する内容物の体積の百分比が90%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。
可溶性固 形分	形 状	容 器	基 準 値	
18%以 上22% 未満	2つ割り 及び輪切 り	1号缶 5号缶	55% 56%	
	小片	5号缶	56%	
その他			58%	

[削る。]

別表16 (第17条関係)

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60%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が90%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

[削る。]

別表17 (第18条関係)

[削る。]

<u>固 形 量</u>	<u>内容総量</u>
水重量に対する固形物の重量の百分比が45%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が90%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

別表18（第18条関係）

<u>内容総量</u>
水容積に対する内容物の体積の百分比が75%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

[削る。]

別表19（第18条、第19条関係）

<u>固 形 量</u>	<u>内容総量</u>
水重量に対する固形物の重量の百分比が、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては45%以上、缶の高さが40mm未満のものにあつては40%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては85%以上、缶の高さが40mm未満のものにあつては75%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

[削る。]

別表20（第18条、第19条関係）

<u>固 形 量</u>	<u>内容総量</u>
水重量に対する固形物の重量の百分比が、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては55%以上、缶の高さが40mm未満のものにあつては50%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、水重量が	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては75%以上、缶の高さが40mm未満のものにあつては65%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、水重量が

	<u>5 0 0 g 未満のものにあって</u>	<u>5 0 0 g 未満のものにあって</u>
	<u>は5 の整数倍となるように詰</u>	<u>は5 の整数倍となるように詰</u>
	<u>めてあること。</u>	<u>めてあること。</u>
[削る。]	別表 2 1 （第 2 0 条関係）	
	<u>固 形 量</u>	<u>内容総量</u>
	<u>水重量に対する固形物の重量</u>	<u>水容積に対する内容物の体積</u>
	<u>の百分比が5 5 %以上であ</u>	<u>の百分比が8 5 %以上であ</u>
	<u>り、かつ、固形物の重量が、</u>	<u>り、かつ、内容物の重量が、</u>
	<u>水重量が5 0 0 g 以上のもの</u>	<u>水重量が5 0 0 g 以上のもの</u>
	<u>にあつては1 0 の整数倍、水</u>	<u>にあつては1 0 の整数倍、水</u>
	<u>重量が5 0 0 g 未満のものに</u>	<u>重量が5 0 0 g 未満のものに</u>
	<u>あつては5 の整数倍となるよ</u>	<u>あつては5 の整数倍となるよ</u>
	<u>うに詰めてあること。</u>	<u>うに詰めてあること。</u>
[略]	別記様式（第 4 条関係）	
	名称	
	形状	
	大きさ	
	内容個数	
	原材料名	
	固形量	
	内容総量	
	賞味期限	
	保存方法	
	使用上の注意	
	原産国名	
	製造者	
備考	備考	
[削る。]	1 <u>表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的</u>	
	<u>な色とすること。</u>	
	2 <u>表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8 3 0 5 （1</u>	
[削る。]	<u>9 6 2）（以下「J I S Z 8 3 0 5」という。）に規定す</u>	
	<u>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</u>	
	<u>すること。ただし、表示可能面積がおおむね1 5 0 cm²以</u>	
	<u>下のものにあつては、J I S Z 8 3 0 5 に規定する6 ポ</u>	
	<u>イントの活字以上の大きさの活字とすることができる。</u>	
<u>1</u> [略]	3 <u>大きさ又は内容個数を表示しないものにあつては、</u>	
	<u>この様式中その項目を省略すること。</u>	
	4 <u>この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品</u>	
<u>2</u> [略]	<u>名」と記載することができる。</u>	
<u>3</u> [略]	5 <u>賞味期限又は使用上の注意をこの様式に従い表示す</u>	

<u>4</u> [略] <u>5</u> [略] <u>6</u> [略] <u>7</u> 輸入品にあつては、<u>6</u>にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。 <u>8</u> [略] <u>9</u> [略] <u>10</u> <u>この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。</u> <u>11</u> <u>他の法令により表示すべき事項にあつては、この様式の枠内に記載することができる。</u>	ることが困難な場合には、この様式の賞味期限又は使用上の注意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、賞味期限を他の箇所に記載するときは、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。 <u>6</u> 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。 <u>7</u> 内面塗料缶を使用した缶詰のものにあつては、この様式中「使用上の注意」を省略すること。 <u>8</u> 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。 <u>9</u> 輸入品にあつては、<u>8</u>にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。 <u>10</u> 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。 <u>11</u> この様式は、縦書きとすることができる。
--	--

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）一部改正新旧対照表

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 〔略〕 （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。 <table> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>農産物缶詰又は農産物瓶詰</td><td>農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に<u>充てん液を加え又は加えないで</u>、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</td></tr> <tr> <td>たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰</td><td>〔略〕</td></tr> <tr> <td>たけのこ大型缶詰</td><td>〔略〕</td></tr> <tr> <td>アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰</td><td>〔略〕</td></tr> <tr> <td>スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰</td><td>〔略〕</td></tr> <tr> <td>グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰</td><td>〔略〕</td></tr> <tr> <td>あずき缶詰又はあずき瓶詰</td><td>〔略〕</td></tr> <tr> <td>大豆缶詰又は大豆瓶詰</td><td>〔略〕</td></tr> <tr> <td>マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム</td><td>〔略〕</td></tr> </table>	用 語	定 義	農産物缶詰又は農産物瓶詰	農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に <u>充てん液を加え又は加えないで</u> 、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。	たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	〔略〕	たけのこ大型缶詰	〔略〕	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	〔略〕	スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	〔略〕	グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰	〔略〕	あずき缶詰又はあずき瓶詰	〔略〕	大豆缶詰又は大豆瓶詰	〔略〕	マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム	〔略〕	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。 <table> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>農産物缶詰又は農産物瓶詰</td><td>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<u>充てん液とともに</u>、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</td></tr> <tr> <td>たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰</td><td>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（<i>Phyllostachys Pubescens</i> 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。</td></tr> <tr> <td>たけのこ大型缶詰</td><td>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。</td></tr> <tr> <td>アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰</td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガス（<i>Asparagus officinalis</i> 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等のものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰</td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーン（<i>Zea Mays</i> 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。</td></tr> <tr> <td>グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰</td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう（<i>Pisum sativum</i> L.（<i>Macrocarpum</i>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を水で戻したものをいう。以下同じ。）を詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>あずき缶詰又はあずき瓶詰</td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、小豆（<i>Phaseolus angularis</i> 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を水で戻したものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>大豆缶詰又は大豆瓶詰</td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、大豆（<i>Glycine max</i> 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を水で戻したものを詰めたものをいう。</td></tr> <tr> <td>マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム</td><td>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム（<i>Agricus</i>（<i>Psalliota</i>）属に属する<i>Agricus bisporus</i>等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体</td></tr> </table>	用 語	定 義	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 <u>充てん液とともに</u> 、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。	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（ <i>Phyllostachys Pubescens</i> 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。	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。	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（ <i>Asparagus officinalis</i> 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等のものを詰めたものをいう。	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（ <i>Zea Mays</i> 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。	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（ <i>Pisum sativum</i> L.（ <i>Macrocarpum</i> 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を水で戻したものをいう。以下同じ。）を詰めたものをいう。	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（ <i>Phaseolus angularis</i> 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を水で戻したものを詰めたものをいう。	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（ <i>Glycine max</i> 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を水で戻したものを詰めたものをいう。	マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム（ <i>Agricus</i> （ <i>Psalliota</i> ）属に属する <i>Agricus bisporus</i> 等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体
用 語	定 義																																								
農産物缶詰又は農産物瓶詰	農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に <u>充てん液を加え又は加えないで</u> 、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。																																								
たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	〔略〕																																								
たけのこ大型缶詰	〔略〕																																								
アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	〔略〕																																								
スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	〔略〕																																								
グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰	〔略〕																																								
あずき缶詰又はあずき瓶詰	〔略〕																																								
大豆缶詰又は大豆瓶詰	〔略〕																																								
マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム	〔略〕																																								
用 語	定 義																																								
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 <u>充てん液とともに</u> 、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。																																								
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（ <i>Phyllostachys Pubescens</i> 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。																																								
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。																																								
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（ <i>Asparagus officinalis</i> 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等のものを詰めたものをいう。																																								
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（ <i>Zea Mays</i> 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。																																								
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（ <i>Pisum sativum</i> L.（ <i>Macrocarpum</i> 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を水で戻したものをいう。以下同じ。）を詰めたものをいう。																																								
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（ <i>Phaseolus angularis</i> 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を水で戻したものを詰めたものをいう。																																								
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（ <i>Glycine max</i> 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を水で戻したものを詰めたものをいう。																																								
マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム（ <i>Agricus</i> （ <i>Psalliota</i> ）属に属する <i>Agricus bisporus</i> 等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体																																								

瓶詰		瓶詰	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	[略]	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 (<i>Flammlina Veltipes</i> 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	[略]	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 (<i>Pholiota Nameko</i> 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	[略]	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 (<i>Citrus reticulata</i> 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を詰めたもの
もも缶詰又はもも瓶詰	[略]	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 (<i>Prunus Persica</i> 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を詰めたもの
なし缶詰又はなし瓶詰	[略]	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 (<i>Pyrus commuis</i> L.又は <i>Pyrus sinensis</i> 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 (<i>Pyrus serotina</i> Rehder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のものを詰めたもの
パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰	[略]	パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイナップル (<i>Ananas Comosus</i> 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	[略]	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 (<i>Castanea sativa</i> sieb et Zacc.又は <i>Castanea sativa</i> 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	[略]	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。
フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰	[略]	フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰	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
全形	[略]	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

			けのこにあっては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長くないもの、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	[略]	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	[略]	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	[略]	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	[略]	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	[略]	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	[略]	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	[略]	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のもの 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	[略]	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	[略]	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	[略]	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。
ロングスパアー	[略]	ロングスパアー	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。
スパアー	[略]	スパアー	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	[略]	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	[略]	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 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つては、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	[略]		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つては、輪切りをほぼ4分の1に切断した扇状の果肉）
不定形	[略]		不定形 全形を不定形に破砕したものをいう。ただし、マッシュルームにあつては、かさ及び茎を不規則に切断したものをいう。
薄切り	[略]		薄切り 次に掲げるものをいう。 1 果実以外のものにあつては、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つては、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。）にあつては、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	[略]		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	[略]		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つて厚さがおおむね8mm以上13mm以下のものをいう。
縦割り	[略]		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つて、長さがおおむね65mm以上のものをいう。
角柱形	[略]		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つて、縦及び横の長さがおおむね12mm以上のものをいう。
立方形	[略]		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状の果肉をいう。ただし、パインアップルにあつては、一辺の長さがおおむね14mm以下のものをいう。
果肉	[略]		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、かんきつにあつては、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。
[削る。]	[削る。]		<u>充てん液</u> <u>次に掲げるものをいう。</u> <u>1 果実を詰めたもの</u> (1) <u>水</u> (2) <u>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。）</u> (3) <u>(1)及び(2)を混合したもの</u> (4) <u>(1)、(2)又は(3)に砂糖類等を加えたもの</u> <u>2 果実以外のものを詰めたもの</u>

--	--

(たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰の規格)

第3条 たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰（全形、2つ割り及び薄切りに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準		
		特 級	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	全 形 及 び 2 つ 割 り	香味	香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
		肉質	太く厚肉であり、かつ、適当な軟らかさを有していること。	同左
		形態	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、かつ、切断の状態が良好なもの（2つ割りに限る。）であること。	同左
		色沢	固有の色沢が優良であること。	固有の色沢が良好であること。
		その他の事項	1 液が清澄で浮遊物及び沈でん物がなく、かつ、液が黄色又は黄褐色を帯びていること。 2 あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。	同左

	(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) バ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)

第3条 たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰（全形、2つ割り及び薄切りに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準		
		特 級	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	全形及び2つ割り	次項の基準により採点した結果、平均点が4.0点以上で、形態及び肉質の項目が4点以上であり、形態及び肉質の項目以外の項目に2点又は1点の項目がないものであること。	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上で、形態及び肉質の項目が3点以上であり、形態及び肉質の項目以外の項目に1点の項目がなく、かつ、特級に該当しないものであること。	次項の基準により採点した結果、平均点が2.0点以上で、1点の項目がなく、かつ、特級及び上級に該当しないものであること。

	内容物のpH	<u>4. 6以上であること。</u> <u>4. 4以上であること。</u> <u>4. 2以上であること。</u>
薄切り	香味	<u>香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u>
	肉質	<u>おおむね適当な軟らかさを有していること。</u>
	形態	<u>形及び厚さがおおむね整っていること。</u>
	色沢	<u>固有の色沢が良好であること。</u>
	その他の事項	<u>1 水煮のものにあつては、液が混濁していないこと。</u> <u>2 浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。</u> <u>3 損傷あるものの重量が固形量の5%以下であり、かつ、あま皮が残っているものの重量が固形量の10%を超えないこと。</u> <u>4 きょう雑物がほとんどないこと。</u>
	内容物のpH (調味料を加えていないものに限る。)	<u>4. 2以上であること。</u>
原材料	食品添加物以外の原材料	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>1 たけのこ</u> <u>2 食塩</u> <u>3 調味料</u> <u>砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの</u> <u>4 香辛料</u> <u>5 クリームソース等の調味液</u>
	食品添加物	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>1 [略]</u> <u>2 調味料</u> <u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u>
異物		<u>[略]</u>

薄切り	香味、色沢及び液	<u>1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> <u>2 固有の色沢が良好であること。</u> <u>3 水煮のものにあつては、液が混濁していないこと。</u> <u>4 浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。</u> <u>5 水煮のものにあつては、液のpHが4. 0以上であること。</u>
	形態及び肉質	<u>1 形及び厚さがおおむね整っていること。</u> <u>2 おおむね適当な軟らかさを有していること。</u>
	その他の事項	<u>1 損傷あるものの重量が固形量の5%以下であり、あま皮が残っているものの重量が固形量の10%を超えないこと。</u> <u>2 きょう雑物がほとんどないこと。</u>
原材料	食品添加物以外の原材料	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>1 たけのこ</u> <u>2 食塩</u> <u>3 しょうゆ</u> <u>4 砂糖類</u> <u>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</u> <u>5 動植物の抽出濃縮物</u> <u>6 たん白加水分解物</u>
	食品添加物	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>1 pH調整剤</u> <u>クエン酸</u> <u>2 調味料</u>
異物		<u>混入していないこと。</u>

内容量	<u>表示重量に適合していること。</u>
容器の状態	[略]

[削る。]

内容量	<u>1 表示重量に適合していること。</u> <u>2 固形量及び内容総量が別表 1 に適合していること。</u>
容器の状態	1 缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及びふたの品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

2. 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
香味、色沢及び液	<u>1 香味及び固有の色沢が良好であり、かつ、液が清澄で浮遊物及び沈でん物がなく、液が黄色又は黄褐色を帯びていて、液の pH が 4. 6 以上のものは、その程度により、5 点又は 4 点とする。</u> <u>2 香味及び固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、液がおおむね清澄で浮遊物及び沈でん物がほとんどなく、液が淡黄色又は淡黄褐色を帯びていて、液の pH が 4. 4 以上 4. 6 未満のものは、3 点とする。</u> <u>3 香味若しくは固有の色沢が劣るもの、液が混濁しているもの、液に浮遊物若しくは沈でん物が目立つもの、液が無色のもの又は液の pH が 4. 2 以上 4. 4 未満のものは、2 点とする。</u> <u>4 香味若しくは固有の色沢が著しく劣るもの、液が著しく混濁しているもの、液に浮遊物若しくは沈でん物が著しく目立つもの、液の pH が 4. 2 未満のもの又は異味異臭があるものは、1 点とする。</u>
形態及び肉質	<u>1 根元の切取りの状態が良好で、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、太く厚肉であり、適当な軟らかさを有し、切断の状態が良好なもの（2 つ割りに限る。）は、その程度により、5 点又は 4 点とする。</u> <u>2 根元の切取りの状態がおおむね良好で、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、おおむね太く厚肉であり、おおむね適当な軟らかさを有し、切断の状態がおおむね良好なもの（2 つ割りに限る。）は、3 点とする。</u> <u>3 根元の切取りの状態が不良なもの、その切取面に空洞の露出が目立つもの、形が整っていないもの、節間が長いもの、細く薄肉であるもの又は適当な軟らかさを有しないものであり、切断の状態が不良なもの（2 つ割りに限る。）は、2 点とする。</u> <u>4 根元の切取りの状態が著しく不良なもの、その切取面に空洞の露出が著しく目立つもの、形が著しく整っていないもの、節間が著しく長いもの、著しく細く薄肉であるもの、硬いもの又は著しく軟らかいものであり、切断の状態が著しく不良なもの又は縦に 2 つに切断していないもの（2 つ割りに限る。）は、1 点とする。</u>
その他の事項	<u>1 あま皮の除去が良好で、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の 2 倍未満のものは、5 点とする。</u>

(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。）に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分			基		準	
			特 級	上 級	標 準	
品 質	内 容 物 の 品 位	全 形（傷を除く。）	香味	香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
			肉質	太く厚肉であり、かつ、適当な軟らかさを有していること。	同左	おおむね太く厚肉であり、かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。
			形態	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、かつ、節間が短いものであること。	同左	根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、かつ、節間がおおむね短いものであること。
			色沢	固有の色沢が優良であること。	固有の色沢が良好であること。	固有の色沢がおおむね良好であること。
			その他の事項	1 液が清澄で浮遊物及び沈でん物がないこと。 2 あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満	同左	1 液がおおむね清澄で浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2

- 2 あま皮の除去がおおむね良好で、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満のものは、その程度により、4点又は3点とする。
- 3 あま皮の除去が不良なもの、損傷が目立つもの又は最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍以上2.7倍未満のものは、2点とする。
- 4 あま皮の除去が著しく不良なもの、損傷が著しく目立つもの、最大のものの重量が最小のものの重量の2.7倍以上のものは、1点とする。

(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。）に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区分			基準		
			特級	上級	標準
品質	内容物の品位	全形（傷を除く。）	次項の基準により採点した結果、平均点が4.0点以上で、形態及び肉質の項目が4点以上であり、形態及び肉質の項目以外の項目に2点又は1点の項目がないものであること。	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上で、形態及び肉質の項目が3点以上であり、形態及び肉質の項目以外の項目に1点の項目がなく、かつ、特級に該当しないものであること。	次項の基準により採点した結果、平均点が2.0点以上で、1点の項目がなく、かつ、特級及び上級に該当しないものであること。

		<u>であること。</u> <u>3 きょう雑物がほとんどないこと。</u>	<u>5倍未満であること</u> <u>3 きょう雑物がほとんどないこと。</u>
	内容物のpH	<u>4. 3以上であること。</u>	<u>4. 1以上であること</u> <u>3. 9以上であること</u>
2 つ 割 り	香味	<u>二</u>	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
	肉質	<u>二</u>	太く厚肉であり、かつ、適当な軟らかさを有していること。
	形態	<u>二</u>	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、かつ、切断の状態が良好なものであること。
	色沢		固有の色沢が良好であること。
	その他の事項	<u>二</u>	<u>1 液が清澄で浮遊物及び沈でん物がないこと。</u> <u>2 あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。</u> <u>3 きょう雑物がほとんどないこと。</u>
	内容物のpH	<u>二</u>	<u>4. 1以上であること。</u> <u>3. 9以上であること</u>
傷、先	香味	<u>香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u>	
	肉質	<u>1 傷、先及び切の場合にあっては、おおむね太く厚肉であること。</u> <u>2 おおむね適当な軟らかさを有していること。</u>	

2つ割り	<u>二</u>	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上で、形態及び肉質の項目が3点以上であり、形態及び肉質の項目以外の項目に1点の項目がないものであること。	次項の基準により採点した結果、平均点が2.0点以上で、1点の項目がなく、かつ、上級に該当しないものであること。
傷、先	香味、色沢及び液	<u>1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> <u>2 固有の色沢が良好であること。</u> <u>3 液が混濁していないこと。</u>	

	切 及 び 筒	形態	1 傷の場合 (1) 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、欠損部の整形の状態がおおむね良好であること。 (2) 欠損部の長さが原形の高さの3分の1未満であること。 2 先及び切の場合 形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね良好であること。 3 筒の場合 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、かつ、形がおおむね整っていること。
		色沢	固有の色沢が良好であること。
		その他の事項	1 液が混濁していないこと。 2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
		内容物のpH	3.9以上であること。
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	[略]
		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。
	缶の状態		[略]
	表 示	表示事項	1 次の事項を表示してあること。 (1) [略] (2) [略] (3) [略] (4) [略] (5) [略] (6) [略] (7) [略] (8) [略] (9) [略] (10) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所 2 内面塗装缶以外を使用した缶詰にあっては、1に規定するもののほか
	切 及 び 筒		4 浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 5 液のpHが4.0以上であること。
		形態及び肉質	1 傷の場合 (1) 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、おおむね太く厚肉であり、おおむね適当な軟らかさを有し、かつ、欠損部の整形の状態がおおむね良好であること。 (2) 欠損部の長さが原形の高さの3分の1未満であること。 2 先及び切の場合 形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、おおむね太く厚肉であり、おおむね適当な軟らかさを有し、かつ、切断の状態がおおむね良好であり、切にあっては輪切りであること。 3 筒の場合 根元の切取りの状態がおおむね良好で、形がおおむね整っており、かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。
		その他の事項	1 あま皮の除去がおおむね良好であり、かつ、損傷がほとんどないこと。 2 最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。
		原 材 料	食品添加物以外の原材料 1 たけのこ 2 食塩 食品添加物 pH調整剤（クエン酸）以外のものを使用していないこと。
	異物		前条第1項の規格の異物と同じ。
	内容量		1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表2に適合していること。
	缶の状態		密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。
	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 (2) 形状 (3) 大きさ（全形、傷、先及び切のものに限る。） (4) 内容個数（全形のものに限る。） (5) 原材料名 (6) 固形量 (7) 内容総量 (8) 賞味期限 (9) 保存方法 (10) 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 2 内面塗料缶以外を使用した缶詰にあっては、1に規定するもののほか

	、使用上の注意を表示してあること。 3 販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示を行うこととされている場合にあっては、1の(10)に代えて、販売業者の氏名又は名称及び住所を表示してあること。 4 輸入品にあっては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。				、使用上の注意を一括して表示してあること。
表示の方法	1 表示事項の項の1の(1)から(10)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) 〔略〕 (2) 〔略〕 (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1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1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2に掲げる区分による高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3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) 〔略〕 (5) 〔略〕 (6) 〔略〕 (7) 賞味期限		表示の方法	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高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 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。）を、次に定めるところにより記載すること。 ア [略] イ [略] (8) [略] (9) [略] (10) <u>製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所</u> <u>製造業者又は輸入業者（販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示を行うこととされている場合にあっては、当該販売業者）のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載すること。</u> 2 <u>表示事項の項に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、缶の胴部又は送り状にしなければならない。</u> (1) <u>表示は、別記様式によりすること。ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示する場合は、この限りでない。</u> (2) <u>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。</u> (3) <u>表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8 3 0 5（1 9 6 2）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。</u>	
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。	

	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。<u>以下同じ。</u>）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 1 3 年 9 月 (イ) 1 3 . 9 (ロ) 2 0 0 1 . 9 (エ) 0 1 . 9 (ホ) 1 3 0 9 (ハ) 0 1 0 9 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 1 3 年 9 月 1 日 (イ) 1 3 . 9 . 1 (ロ) 2 0 0 1 . 9 . 1 (エ) 0 1 . 9 . 1 (ホ) 1 3 0 9 0 1 (ハ) 0 1 0 9 0 1 (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 <u>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していること。</u>	
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。	

		[削る。] [削る。] [削る。] (1) <u>表示事項の項</u>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) [略]
--	--	--

[削る。]

		(1) 「天然」、「自然」の用語 (2) 「純正」その他純粋であることを示す用語 (3) 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 (4) <u>一括表示事項の項</u>の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 (5) 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
--	--	---

2. 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
香味、色沢及び液	1 <u>香味及び固有の色沢が良好であり、かつ、液が清澄で浮遊物及び沈でん物がなく、液のpHが4.3以上のものは、その程度により、5点又は4点とする。</u> 2 <u>香味及び固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、液がおおむね清澄で浮遊物及び沈でん物がほとんどなく、液のpHが4.1以上4.3未満のものは、3点とする。</u> 3 <u>香味若しくは固有の色沢が劣るもの、液が混濁しているもの、液に浮遊物若しくは沈でん物が目立つもの又は液のpHが3.9以上4.1未満のものは、2点とする。</u> 4 <u>香味若しくは固有の色沢が著しく劣るもの、液が著しく混濁しているもの、液に浮遊物若しくは沈でん物が著しく目立つもの、液のpHが3.9未満のもの又は異味異臭があるものは、1点とする。</u>
形態及び肉質	1 <u>根元の切取りの状態が良好で、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、太く厚肉であり、適当な軟らかさを有し、切断の状態が良好なもの（2つ割りに限る。）は、その程度により、5点又は4点とする。</u> 2 <u>根元の切取りの状態がおおむね良好で、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、おおむね太く厚肉であり、おおむね適当な軟らかさを有し、切断の状態がおおむね良好なもの（2つ割りに限る。）は、3点とする。</u> 3 <u>根元の切取りの状態が不良なもの、その切取面に空洞の露出が目立つもの、形が整っていないもの、節間が長いもの、細く薄肉であるもの又は適当な軟らかさを有しないものであり、切断の状態が不良なもの（2つ割りに限る。）は、2点とする。</u> 4 <u>根元の切取りの状態が著しく不良なもの、その切取面に空洞の露出が著しく目立つもの、形が著しく整っていないもの、節間が著しく長いもの、著しく細く薄肉であるもの、硬いもの又は著しく軟らかいものであり、切断の状態が著しく不良なもの又は縦に2つに切断していないもの（2つ割りに限る。）は、1点とする。</u>
その他の事項	1 <u>あま皮の除去が良好で、かつ、損傷がないものは、5点とする。</u> 2 <u>あま皮の除去がおおむね良好で、かつ、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。</u>

(アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰の規格)

第5条 アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰（ロングスパイア、スパイア及びチップに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
香味		[略]	
色沢		[略]	
肉質及び形態		[略]	
その他の事項		[略]	
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 [略] 2 [略] 3 砂糖類	
	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 調味料 <u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u> 2 pH調整剤 クエン酸、 <u>クエン酸三ナトリウム</u> 、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 3 [略]	

- 3 あま皮の除去が不良なもの又は損傷が目立つものは、2点とする。
4 あま皮の除去が著しく不良なもの、損傷が著しく目立つもの又は最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍以上のものは、1点とする。

(アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰の規格)

第5条 アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰（ロングスパイア、スパイア及びチップに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
香味		香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
色沢		固有の色沢が良好であること。	
肉質及び形態		1 硬軟がおおむね適当であり、基部の硬い部分が全長の3分の1以下であること。 2 芽胞がほとんど開いていないこと。 3 先折れのもの又はやせているものの混入が目立たないこと。	
その他の事項		1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 2 ロングスパイアにあっては長さが15cm未満又は18cm以上のどん茎、スパイアにあっては長さが9.5cm未満又は15cm以上のどん茎、チップにあっては長さが4cm未満又は9.5cm以上のどん茎の割合がそれぞれ固形量の25%以下であること。 3 皮（皮をむいたものに限る。）、くぼみ、奇形及び損傷あるものの割合が、それぞれ固形量の10%以下であり、その合計が15%以下であること。 4 各個体の長さの2分の1以上の部分が黄緑色、淡緑色、緑色又は青色に帯色したどん茎が混入していないこと。	
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 アスパラガス 2 食塩 3 砂糖類 <u>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</u>	
	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 調味料 2 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 3 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	

異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

（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 スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰（ホールカーネル及びクリームスタイルに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	[略]
色沢	[略]
粘ちゅう度（クリームスタイルに限る。）	[略]
肉質及び形態（ホールカーネルに限る。）	[略]
その他の事項	[略]
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 [略] 2 砂糖類 3 [略] 4 [略]
	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 調味料 <u>Ｌ－グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'－イノシン酸二ナトリウム、5'－グアニル酸二ナトリウム及び5'－リボヌクレオチド二ナトリウム</u> 2 [略]

異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表6に適合していること。
容器の状態	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

（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 スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰（ホールカーネル及びクリームスタイルに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	前条の規格の香味と同じ。
色沢	前条の規格の色沢と同じ。
粘ちゅう度（クリームスタイルに限る。）	粘ちゅう度がおおむね適当であること。
肉質及び形態（ホールカーネルに限る。）	硬軟がおおむね適当で、粒の形及び大きさがおおむね整一であり、かつ、切り方がおおむね適当であること。
その他の事項	1 ホールカーネルにあつては、液がおおむね清澄であること。 2 変色粒がほとんどないこと。 3 クリームスタイルにあつては、果皮の硬さがおおむね適当であること。 4 きょう雑物にあつては、次の基準を満たしていること。 (1) ホールカーネルにあつては、固形量に対する穂軸片の割合が1 / 400 g以下、固形量に対する皮片の割合が7 cm ² / 400 g以下、固形量に対する雌穂（絹糸）の割合が180 mm / 28 g以下であること。 (2) クリームスタイルにあつては、内容量に対する穂軸片の割合が1 / 400 g以下、内容量に対する皮片の割合が7 cm ² / 400 g以下、内容量に対する雌穂（絹糸）の割合が150 mm / 28 g以下であること。
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 スイートコーン 2 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 3 でん粉（クリームスタイルに限る。） 4 食塩
	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 調味料 2 pH調整剤 クエン酸

異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	1 缶詰のものにあつては、 <u>内面塗装缶</u> であつて、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 [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 グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
香味		[略]
色沢		[略]
肉質		[略]
その他の事項		[略]
原 材 料	食品添加物以外の原材料	[略]
	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 調味料 <u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u> 2 pH調整剤 <u>クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム</u> 3 <u>形状保持剤</u> 乳酸カルシウム及び塩化カルシウム 4 [略]
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。

異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	1 <u>表示重量に適合していること。</u> 2 <u>ホールカーネルにあつては、固形量及び内容総量が別表7に適合していること。ただし、充てん液を加えていないもの（以下「ドライパック」という。）にあつては、内容物が十分に詰められていること。</u> 3 <u>クリームスタイルにあつては、内容量が別表8に適合していること。</u>
容器の状態	1 缶詰のものにあつては、 <u>内面塗料缶</u> であつて、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及びふたの品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

(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 グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
香味		固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
色沢		色沢が良好であること。
肉質		硬軟がおおむね適当であること。
その他の事項		1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 2 病虫害粒の混入がほとんどなく、腹割れ粒（皮が完全にはく離し種実が2つに割れている粒をいう。以下同じ。）の重量が固形量の10%以下であり、かつ、粒の大きさがおおむねそろっていること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
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 えんどう 2 食塩
	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 調味料 2 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 3 <u>賦形剤</u> 乳酸カルシウム及び塩化カルシウム 4 着色料 食用青色1号及び食用黄色4号
異物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量		1 <u>表示重量に適合していること。</u>

容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格)

第8条 あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	[略]
色沢	[略]
性状	[略]
その他の事項	[略]
可溶性固形分（糖液で煮込んだものに限る。）	[略]
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 [略] 2 砂糖類 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 [略] 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 [略] 2 [略] 3 [略] 4 <u>形状保持剤</u> <u>乳酸カルシウム及び塩化カルシウム</u>
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	[略]

(大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格)

第9条 大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	[略]

	2 固形量及び内容総量が別表9に適合していること。
容器の状態	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格)

第8条 あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格は、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5条の規格の色沢と同じ。
性状	硬軟がおおむね適当であること。
その他の事項	1 状態が良好であること。 2 きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分（糖液で煮込んだものに限る。）	45%以上であること。
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 小豆 2 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 3 食塩 4 小麦粉 5 ゼラチン 6 でん粉 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 クエン酸及びフィチン酸 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 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 4 甘味料 <u>酵素処理ステビア及びステビア抽出物</u>
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	1 表示重量に適合していること。 2 内容量が別表10に適合していること。
容器の状態	第6条の規格の容器の状態と同じ。

(大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格)

第9条 大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第7条の規格の香味と同じ。

色沢	[略]
肉質	[略]
その他の事項	[略]
原材料	<u>食品添加物以外の原材料</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>大豆</u> 2 <u>調味料</u> 食塩、砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、 みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 3 <u>香辛料</u> 4 <u>クリームソース等の調味液</u>
食品添加物	次の掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 <u>形状保持剤</u> <u>乳酸カルシウム及び塩化カルシウム</u>
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(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 マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰（ホール、ボタン、薄切り及び不定形に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	[略]
色沢	[略]
形態	[略]

色沢	第5条の規格の色沢と同じ。
肉質	第7条の規格の肉質と同じ。
その他の事項	1 水煮のものにあつては、液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 2 病虫害粒の混入がほとんどなく、腹割れ粒の重量が固形量の10%以下であり、かつ、粒の大きさがおおむねそろっていること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	<u>食品添加物以外の原材料</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>大豆</u> 2 <u>食塩</u> 3 <u>食酢</u> 4 <u>しょうゆ</u> 5 <u>砂糖類</u> 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 6 <u>みりん</u> 7 <u>酒</u> 8 <u>動植物の抽出濃縮物</u> 9 <u>たん白加水分解物</u>
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 p H調整剤 クエン酸 2 <u>賦形剤</u> <u>乳酸カルシウム</u>
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	1 <u>表示重量に適合していること。</u> 2 <u>固形量及び内容総量が別表9に適合していること。ただし、ドライパ ックにあつては、内容物が十分に詰められていること。</u>
容器の状態	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(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 マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰（ホール、ボタン、薄切り及び不定形に限る。）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5条の規格の色沢と同じ。
形態	1 かさの開いているもの（かさが開いていて膜が切れているものをいう

					。以下同じ。)がほとんどないこと。 2 かさの中開きのもの(かさがやや開きかかっていて膜のみえるものをいう。)の個体数がホールにあっては全個体数の50%以下、ボタンにあっては全個体数の40%以下であること。 3 ホールにあっては茎の長さが茎の直径の2分の1以下であり、ボタンにあってはかきの付け根から茎が除去されており、かつ、切口の状態がおおむね良好であり、薄切りにあっては茎の長さが茎の直径の2分の1以下であるもの又はかきの付け根から茎を除去したものであって、かつ、切口の状態がおおむね良好であること。
その他の事項		[略]	その他の事項		1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 2 損傷、はん点、変色及び病虫害こんがほとんどないこと。 3 ホール及びボタンにあっては、奇形がほとんどないこと。 4 ホール及びボタンにあっては、粒の大きさがおおむねそろっていること。 5 ホール及びボタンにあっては、それぞれ規定された形状の茎の長さを超えるものが全個体数の10%以下であること。 6 薄切りにあっては、縦に薄切りしたときの両端の切り落とし部の混入がほとんどなく、最大のものと最小のものと長さの差が15mm以下であり、かつ、厚さがおおむねそろっていること。 7 不定形にあっては、かきの部分の重量が固形量の30%以上であること。 8 きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	食品添加物以外の原材料	[略]	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 マッシュルーム 2 食塩
	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 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 [略] 3 [略] 4 [略]		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 調味料 2 pH調整剤 クエン酸 3 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 4 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
異物		第3条の規格の異物と同じ。	異物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。	内容量		1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表11に適合していること。
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。	容器の状態		第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の規格)

第11条 えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
香味		[略]
色沢		[略]
形態		[略]
状態		[略]
固形分		[略]
その他の事項		[略]
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 えのきたけ 2 調味料 食塩、砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、 みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 3 香辛料 4 クリームソース等の調味液
	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 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 pH調整剤 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 3 [略]
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。

(えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の規格)

第11条 えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の規格は、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。
形態		1 茎の長さ及び太さがおおむねそろっていること。 2 かさの開いているものがほとんどないこと。
状態		固形物と液の分離がほとんどないこと。
固形分		70%以上であること。
その他の事項		1 石付部に近い部分のほぐしの状態がおおむね良好であること。 2 損傷及び病虫害こんがほとんどないこと。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
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 えのきたけ 2 しょうゆ 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、砂糖混合高果糖液糖及び水あめ 4 食塩 5 みりん 6 酒 7 動植物の抽出濃縮物 8 たん白加水分解物
	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 調味料 2 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 3 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
異物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量		1 表示重量に適合していること。 2 内容量が別表10に適合していること。
容器の状態		第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の規格)

第12条 なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
香味		[略]
色沢		[略]
肉質		[略]
形態		[略]
その他の事項		[略]
原材料	食品添加物以外の原材料	[略]
	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 調味料 <u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u> 2 [略]
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。

(みかん缶詰又はみかん瓶詰の規格)

第13条 みかん缶詰又はみかん瓶詰（全形、全果粒及び身割れに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
香味		[略]
色沢		[略]
肉質		[略]
形態		[略]
大きさのそろい（全		[略]

(なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の規格)

第12条 なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の規格は、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		第7条の規格の肉質と同じ。
形態		1 形がおおむね整っており、かつ、つばみを詰めたものにあつては、開きのものがほとんど混入していないこと。 2 茎の長さがおおむね適当で、そろっており、かつ、切口の状態が良好であること。
その他の事項		1 液が混濁していないこと。 2 浮遊物がほとんどないこと。 3 損傷、変色及び病虫害こんがほとんどないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。 5 粒の大きさがおおむねそろっていること。
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 なめこ 2 食塩
	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 調味料 2 pH調整剤 クエン酸
異物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量		1 <u>表示重量に適合していること。</u> 2 <u>固形量及び内容総量が別表12に適合していること。</u>
容器の状態		第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。

(みかん缶詰又はみかん瓶詰の規格)

第13条 みかん缶詰又はみかん瓶詰（全形、全果粒及び身割れに限る。）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		第7条の規格の肉質と同じ。
形態		形がおおむね整っており、かつ、全果粒（大きさをそろえていない全果粒を除く。）にあつては、身割れ又は小片の重量が固形量の7%以下、身割れにあつては小片の重量が固形量の15%以下であること。
大きさのそろい（全		大きさがおおむねそろっており、かつ、特に不ぞろいな全果粒（全粒数の

[illegible]

	食品添加物	[略]
異物	第3条の規格の異物と同じ。	
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	

(もも缶詰又はもも瓶詰の規格)

第14条 もも缶詰又はもも瓶詰(2つ割り、4つ割り、薄切り及び立方形に限る。)の規格は、次のとおりとする。

区 分			基 準	
			上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	2 つ 割 り	香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	固有の香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
		肉質	肉質がち密であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。	肉質がおおむねち密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。
		形態	果肉の形が整っており、切断の状態が良好であり、厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好であり、おおむね厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。
		色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変及び紫変がないこと。	固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、褐変及び紫変がほとんどないこと。
		その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがほぼそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の1.5倍未満であること。 2 液(充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。)が清	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍未満であること。 2 液(充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。)がお

	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 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(それぞれ全果粒及び身割れに限る。) 3 安定剤 メチルセルロース(全果粒及び身割れに限る。) 4 香料(全果粒及び身割れに限る。) 5 白濁防止剤 ヘスペリジナーゼ及び酵素処理ヘスペリジン(それぞれ全果粒及び身割れに限る。)
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	
内容量	1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が、全形及び全果粒にあっては別表6に、身割れにあっては別表13に適合していること。	
容器の状態	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。	

(もも缶詰又はもも瓶詰の規格)

第14条 もも缶詰又はもも瓶詰(2つ割り、4つ割り、薄切り及び立方形に限る。)の規格は、次のとおりとする。

区 分			基 準	
			上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	2つ割り	香味	次項の基準により採点した結果、平均点が4.0点以上で、肉質及び香味並びに色沢の項目が4点以上であり、肉質及び香味並びに色沢の項目以外の項目に2点又は1点の項目がないものであること。	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上で、1点の項目がなく、かつ、上級に該当しないものであること。
		肉質		
		形態		
		色沢		
		その他の事項		

		<u>澄であること。</u>	<u>おむね清澄であること。</u>
		<u>3 病虫害こん及びはだ荒れがないこと。</u>	<u>3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。</u>
		<u>4 きょう雑物がほとんどないこと。</u>	<u>4 きょう雑物がほとんどないこと。</u>
4	香味	<u>固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u>	
つ	肉質	<u>肉質がおおむねち密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。</u>	
割	[削る。]	[削る。]	
り、	形態	[略]	
薄	色沢	<u>固有の色沢が良好であり、かつ、褐変及び紫変がほとんどないこと。</u>	
切	その他の事項	1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 充てん液を加えたものにあつては固形量に対する果皮の割合が15 cm ³ /kg以下であり、 <u>充てん液を加えていないもの</u> にあつては固形量に対する果皮の割合が30 cm ³ /kg以下であること。	
り及	可溶性固形分	前条の規格の可溶性固形分と同じ。	
び	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 [略] 2 [略] 3 砂糖類	
立	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、 <u>クエン酸三ナトリウム</u> 、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 2 [略] 3 <u>形状保持剤</u> 乳酸カルシウム (<u>砂糖類を加えていないもの</u> に限る。) 4 [略] 5 [略]	
方	異物	第3条の規格の異物と同じ。	
形	内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	

4	香味及び肉質	1 固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 肉質がおおむねち密であり、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。	
つ	色沢	<u>固有の色沢が良好であり、かつ、褐変及び紫変がほとんどないこと。</u>	
割	形態	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好で、おおむね厚肉であり、かつ、損傷が全個体数の30%以下であること。	
り、	その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。 2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が混濁していないこと。 3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。 4 充てん液を加えたものにあつては固形量に対する果皮の割合が15 cm ³ /kg以下であり、 <u>ドライパック</u> にあつては固形量に対する果皮の割合が30 cm ³ /kg以下であること。	
薄	充てん液の種類及び可溶性固形分	前条の規格の <u>充てん液の種類及び可溶性固形分</u> と同じ。	
切	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 もも 2 果実の搾汁 3 砂糖類 <u>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</u>	
り及	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、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 2 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 3 <u>賦形剤</u> 乳酸カルシウム (<u>水漬けのもの</u> に限る。) 4 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 5 香料	
立	異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	
方	内容量	1 表示重量に適合していること。	
形			

容器の状態	<u>第3条</u> の規格の容器の状態と同じ。

[削る。]

	<u>2 固形量及び内容総量が別表6に適合していること。ただし、ドライパックにあっては、内容物が十分に詰められていること。</u>
容器の状態	<u>第3条第1項</u> の規格の容器の状態と同じ。

2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
香味及び肉質	<u>1 固有の香味が良好であり、かつ、肉質がち密であり、熟度及び硬軟が適当なものは、その程度により、5点又は4点とする。</u> <u>2 固有の香味がおおむね良好であり、かつ、肉質がおおむねち密であり、熟度及び硬軟がおおむね適当なものは、3点とする。</u> <u>3 固有の香味が劣るもの、肉質がち密でないもの又は熟度若しくは硬軟が適当でないものは、2点とする。</u> <u>4 固有の香味が著しく劣るもの、異味異臭があるもの、肉質が著しくち密でないもの又は熟度若しくは硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。</u>
色沢	<u>1 固有の色沢が良好で、かつ、褐変及び紫変がないものは、その程度により、5点又は4点とする。</u> <u>2 固有の色沢がおおむね良好で、かつ、褐変及び紫変がほとんどないものは、3点とする。</u> <u>3 固有の色沢が劣るもの又は褐変若しくは紫変が目立つものは、2点とする。</u> <u>4 固有の色沢が著しく劣るもの又は褐変若しくは紫変が著しく目立つものは、1点とする。</u>
形態	<u>1 果肉の形が整っており、切断の状態が良好で、厚肉であり、かつ、損傷がないものは、5点とする。</u> <u>2 果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好で、おおむね厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。</u> <u>3 果肉の形が整っていないもの、切断の状態が不良なもの、薄肉のもの又は損傷が目立つものは、2点とする。</u> <u>4 果肉の形が著しく整っていないもの、切断の状態が著しく不良なもの、著しく薄肉のもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。</u>
その他の事項	<u>1 果肉の大きさ及び厚さがそろっており、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の1.5倍未満で、充てん液（果実の搾汁を使用していないものに限る。以下この項において同じ。）を加えたものにあつては液が清澄であり、病虫害こん及びはだ荒れがなく、かつ、果こう、核の破片その他のきょう雑物がないものは、5点とする。</u> <u>2 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍未満で、充てん液を加えたものにあつては液がおおむね清澄であり、病虫害こん及びはだ荒れがほとんどなく、かつ、果こう、核の破片その他のきょう雑物がほとんどないものは、その程度</u>

(なし缶詰又はなし瓶詰の規格)

第15条 なし缶詰又はなし瓶詰（2つ割り、4つ割り、薄切り及び立方形に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分			基 準	
			上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	2 つ 割 り	香味	<u>固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u>	<u>固有の香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u>
		肉質	<u>肉質がち密であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。</u>	<u>肉質がおおむねち密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。</u>
		形態	<u>果肉の形が整っており、切断の状態が良好であり、厚肉であり、かつ、損傷がないこと。</u>	<u>果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好であり、おおむね厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。</u>
		色沢	<u>固有の色沢が良好であり、かつ、褐変がないこと。</u>	<u>固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、褐変がほとんどないこと。</u>
		その他の事項	<u>1 果肉の大きさ及び厚さがほぼそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の1.5倍未満であること。</u> <u>2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が清澄であること。</u> <u>3 病虫害こん及びはだ荒れがないこと。</u> <u>4 きょう雑物がほとんどないこと。</u>	<u>1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍未満であること。</u> <u>2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）がおおむね清澄であること。</u> <u>3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。</u> <u>4 きょう雑物がほとんどないこと。</u>
4	香味		<u>固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u>	

により、4点又は3点とする。

3 果肉の大きさ若しくは厚さがそろっていないもの、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍以上2.5倍未満のもの、充てん液を加えたものにあつては液が混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒れが目立つもの又は果こう、核の破片その他のきょう雑物が目立つものは、2点とする。

4 果肉の大きさ若しくは厚さが著しくそろっていないもの、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2.5倍以上のもの、充てん液を加えたものにあつては液が著しく混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒れが著しく目立つもの、固形量に対する果皮の割合が15cm³/kg（ドライパックにあつては、30cm³/kg）を超えるもの、その他のきょう雑物が著しく目立つもの又は果肉の大きさが別表14に適合しないものは、1点とする。

(なし缶詰又はなし瓶詰の規格)

第15条 なし缶詰又はなし瓶詰（2つ割り、4つ割り、薄切り及び立方形に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
		上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	2 つ 割 り	<u>前条第1項の規格の内容物の品位の2つ割りの上級の基準と同じ。</u>	<u>前条第1項の規格の内容物の品位の2つ割りの標準の基準と同じ。</u>
	4	香味及び肉	<u>1 固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u>

つ 割 り 、 薄 切 り 及 び 立 方 形	肉質	肉質がおおむねち密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。
	[削る。]	[削る。]
	形態	[略]
	色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変がほとんどないこと。
	その他の事項	[略]
可溶性固形分		第13条の規格の可溶性固形分と同じ。
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 [略] 2 [略] 3 砂糖類
	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、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 2 形状保持剤 乳酸カルシウム（砂糖類を加えていないものに限る。） 3 [略] 4 [略]
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。

[削る。]

つ 割 り 、 薄 切 り 及 び 立 方 形	質	2 肉質がおおむねち密であり、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。
	色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変がほとんどないこと。
	形態	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好で、おおむね厚肉であり、かつ、損傷が全個体数の30%以下であること。
	その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。 2 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。）が混濁していないこと。 3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。 4 固形量に対する果皮の割合が10cm ³ /kg以下、固形量に対する果しんのが数が3個/kg以下、固形量に対する種子の数が8個/kg以下であること。
充てん液の種類及び可溶性固形分		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。
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 洋なし及び和なし 2 果実の搾汁 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
	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、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 2 賦形剤 乳酸カルシウム（水漬けのものに限る。） 3 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 4 香料
異物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量		1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表6に適合していること。ただし、ドライパックにあっては、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。

2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
香味及び肉質	1 固有の香味が良好であり、かつ、肉質がち密であり、熟度及び硬軟が適当なものは、その程度により、5点又は4点とする。

		<u>2 固有の香味がおおむね良好であり、かつ、肉質がおおむねち密であり、熟度及び硬軟がおおむね適当なものは、3点とする。</u> <u>3 固有の香味が劣るもの、肉質がち密でないもの又は熟度若しくは硬軟が適当でないものは、2点とする。</u> <u>4 固有の香味が著しく劣るもの、異味異臭があるもの、肉質が著しくち密でないもの又は熟度若しくは硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。</u>
	色沢	<u>1 固有の色沢が良好で、かつ、褐変がないものは、その程度により、5点又は4点とする。</u> <u>2 固有の色沢がおおむね良好で、かつ、褐変がほとんどないものは、3点とする。</u> <u>3 固有の色沢が劣るもの又は褐変が目立つものは、2点とする。</u> <u>4 固有の色沢が著しく劣るもの又は褐変が著しく目立つものは、1点とする。</u>
	形態	<u>1 果肉の形が整っており、切断の状態が良好で、厚肉であり、かつ、損傷がないものは、5点とする。</u> <u>2 果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好で、おおむね厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。</u> <u>3 果肉の形が整っていないもの、切断の状態が不良なもの、薄肉のもの又は損傷が目立つものは、2点とする。</u> <u>4 果肉の形が著しく整っていないもの、切断の状態が著しく不良なもの、著しく薄肉のもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。</u>
	その他の事項	<u>1 果肉の大きさ及び厚さがそろっており、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の1.5倍未満で、充てん液（果実の搾汁を使用していないものに限る。以下この項において同じ。）を加えたものにあっては液が清澄であり、病虫害こん及びはだ荒れがなく、かつ、表皮、しんの破片その他のきょう雑物がないものは、5点とする。</u> <u>2 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍未満で、充てん液を加えたものにあっては液がおおむね清澄であり、病虫害こん及びはだ荒れがほとんどなく、かつ、表皮、しんの破片その他のきょう雑物がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。</u> <u>3 果肉の大きさ若しくは厚さがそろっていないもの、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍以上2.5倍未満のもの、充てん液を加えたものにあっては液が混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒れが目立つもの又は表皮、しんの破片その他のきょう雑物が目立つものは、2点とする。</u> <u>4 果肉の大きさ若しくは厚さが著しくそろっていないもの、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2.5倍以上のもの、充てん液を加えたも</u>

	のにあつては液が著しく混濁しているもの、病虫害こん若しくははだ荒れが著しく目立つもの、固形量に対する果皮の割合が10㎖／㎏を超えるもの、固形量に対する果しんの数が3個／㎏以上のもの又は固形量に対する種子の数が8個／㎏以上のもの、その他のきょう雑物が著しく目立つもの又は果肉の大きさが別表14に適合しないものは、1点とする。
--	--

(パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰の規格)

第16条 パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰（全形、2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形、立方形、身割れ及び小片に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準								
香味	第7条の規格の香味と同じ。								
色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、異常な色沢がないこと。								
肉質	1 硬軟がおおむね適当であり、かつ、多孔質のものがいないこと。 2 しんの除去がおおむね良好であり、かつ、しんの重量が固形物の重量の7%以下であること。								
形態	1 形の整い (1) 全形にあつては、形がおおむね整っていること。 (2) 2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形及び立方形にあつては、形がおおむね整っており、かつ、くさび形にあつては厚さが8㎖未満又は13㎖を超える果肉、縦割りにあつては長さが65㎖未満の果肉、角柱形にあつては縦及び横の長さが12㎖以下の果肉又は厚さが38㎖以上の果肉、立方形にあつては一辺の長さが14㎖を超える果肉がないこと。 2 切取り (1) 全形にあつては、切取りが軽度であること。 (2) 2つ割り、4つ割り、輪切り及び縦割りにあつては、切取りがおおむね軽度であり、かつ、縦割りにあつては過度な果肉の数が全果肉の数の15%以下、2つ割り、4つ割り及び輪切りにあつては過度な果肉の数が、次の表の左欄に掲げる区分に従い、それぞれ同表の右欄に掲げる数のものであること。 <table border="1"> <tr> <td>1缶又は1瓶中の果肉の数</td><td>1缶又は1瓶中の切取りの過度な果肉の数</td></tr> <tr> <td>10以下</td><td>2未満</td></tr> <tr> <td>11以上27以下</td><td>3未満</td></tr> <tr> <td>28以上</td><td>全果肉数の数の7.5%以下のもの</td></tr> </table> 3 割れ 2つ割り、4つ割り、輪切り及び縦割りにあつては、割れた果肉がほとんどないこと。	1缶又は1瓶中の果肉の数	1缶又は1瓶中の切取りの過度な果肉の数	10以下	2未満	11以上27以下	3未満	28以上	全果肉数の数の7.5%以下のもの
1缶又は1瓶中の果肉の数	1缶又は1瓶中の切取りの過度な果肉の数								
10以下	2未満								
11以上27以下	3未満								
28以上	全果肉数の数の7.5%以下のもの								
大きさのそろい	2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形及び立方形にあつては、大きさがおおむねそろっており、かつ、2つ割り、4つ割り、輪切り又は縦割りにあつては、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量のそれ								

(パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰の規格)

第16条 パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰（全形、2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形、立方形、身割れ及び小片に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	[略]
色沢	[略]
肉質	[略]
形態	[略]
大きさのそろい	[略]

その他の事項		[略]
可溶性固形分		第 1 3 条の規格の可溶性固形分と同じ。
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 [略] 2 [略] 3 砂糖類
	食品添加物	[略]
異物		第 3 条の規格の異物と同じ。
内容量		第 3 条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		第 3 条の規格の容器の状態と同じ。

(くり缶詰又はくり瓶詰の規格)

第 1 7 条 くり缶詰又はくり瓶詰の規格は、次のとおりとする。

		それぞれ 1. 7 5 倍、1. 7 5 倍、1. 4 倍又は 1. 4 倍以下であること。										
その他の事項		1 全形の場合 (1) 果肉に芽、病虫害こん、傷等（以下「欠点」という。）がほとんどなく、かつ、1 箇の果肉に欠点が 4 箇所未満であること。 (2) 液（充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。以下この項において同じ。）が混濁していないこと。 (3) 皮その他のきょう雑物がほとんどないこと。 2 2 つ割り、4 つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形、立方形、身割れ及び小片の場合 (1) 果肉に欠点がほとんどなく、かつ、くさび形、角柱形、立方形、身割れ及び小片にあっては、欠点がある果肉の数が全果肉の数の 1 2. 5 % 以下、2 つ割り、4 つ割り、輪切り及び縦割りにあっては、欠点がある果肉の数が次の表の左欄に掲げる区分に従い、それぞれ同表の右欄に掲げる数のものであること。 <table><tr><td>1 缶又は 1 瓶中の果肉の数</td><td>1 缶又は 1 瓶中の欠点が目立つ果肉の数</td></tr><tr><td>5 以下</td><td>2 未満</td></tr><tr><td>6 以上 1 0 以下</td><td>3 未満</td></tr><tr><td>1 1 以上 3 2 以下</td><td>5 未満</td></tr><tr><td>3 3 以上</td><td>全果肉の数の 1 2. 5 % 以下のもの</td></tr></table> (2) 液が混濁していないこと。 (3) 皮その他のきょう雑物がほとんどないこと。	1 缶又は 1 瓶中の果肉の数	1 缶又は 1 瓶中の欠点が目立つ果肉の数	5 以下	2 未満	6 以上 1 0 以下	3 未満	1 1 以上 3 2 以下	5 未満	3 3 以上	全果肉の数の 1 2. 5 % 以下のもの
1 缶又は 1 瓶中の果肉の数	1 缶又は 1 瓶中の欠点が目立つ果肉の数											
5 以下	2 未満											
6 以上 1 0 以下	3 未満											
1 1 以上 3 2 以下	5 未満											
3 3 以上	全果肉の数の 1 2. 5 % 以下のもの											
充てん液の種類及び可溶性固形分		第 1 3 条の規格の充てん液の種類及び可溶性固形分と同じ。										
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 パインアップル 2 果実の搾汁 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										
	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 2 香料										
異物		第 3 条第 1 項の規格の異物と同じ。										
内容量		1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表 1 5 に適合していること。										
容器の状態		第 3 条第 1 項の規格の容器の状態と同じ。										

(くり缶詰又はくり瓶詰の規格)

第 1 7 条 くり缶詰又はくり瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
香味		[略]
色沢		[略]
肉質		[略]
形態		[略]
大きさのそろい		[略]
その他の事項		[略]
可溶性固形分（糖液に浸漬した後、さらに糖液と煮込んだものに限る。）		[略]
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 [略] 2 砂糖類
	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 [略] 2 pH調整剤 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 品質保持剤 D-ソルビトール
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		[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

区 分		基 準
香味		第5条の規格の香味と同じ。
色沢		第5条の規格の色沢と同じ。
肉質		第7条の規格の肉質と同じ。
形態		粒の形がおおむね整一であり、かつ、切り方がおおむね適当であること。
大きさのそろい		大きさがおおむねそろっており、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍以下であること。
その他の事項		1 液がおおむね清澄であること。 2 病虫害粒及び変色粒が固形量の10%以下であること。 3 外皮片、渋皮片その他のきょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分（糖液に浸漬した後、さらに糖液と煮込んだものに限る。）		50%以上であること。
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 くり 2 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
	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 品質改良剤 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 2 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 3 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 4 漂白剤 次亜硫酸ナトリウム 5 着色料 クチナシ黄色素
異物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量		1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表16に適合していること。
容器の状態		第6条の規格の容器の状態と同じ。

（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。		
区 分	基 準	
香味	[略]	
色沢	[略]	
肉質	[略]	
形態	[略]	
その他の事項	1 水煮にあつては、液が混濁していないこと。 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 [略]	
可溶性固形分（果実を詰めたものに限る。）	第13条の規格の可溶性固形分と同じ。	
原材料	<u>食品添加物以外の原材料</u> 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（たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、えんどう、あずき、大豆、マッシュルーム、えのきたけ、なめこ、みかん、もも、なし、パインアップル及びくりを除く。） 2 果実の搾汁（果実を詰めたものに使用する場合に限る。） 3 砂糖類 4 調味料 食塩、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、 酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物 5 香辛料 6 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使用する場 合に限る。）

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。		
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	硬軟がおおむね適当であること。ただし、硬軟を判定することができるものに限る。	
形態	損傷がほとんどなく、かつ、不定形以外のものにあつては、形がおおむね整っていること。ただし、形を判定することができるものに限る。	
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 浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 3 大きさがおおむねそろっていること。 4 損傷、変色及び病虫害こんがほとんどなく、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。 5 きょう雑物がほとんどないこと。	
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限る。）	第13条の規格の充てん液の種類及び可溶性固形分の基準と同じ。	
原材料	<u>食品添加物以外の原材料</u> 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（たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、えんどう、あずき、大豆、マッシュルーム、えのきたけ、なめこ、みかん、もも、なし、パインアップル及びくりを除く。） 2 果実の搾汁（果実を詰めたものに使用する場合に限る。） 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限る。） 5 香辛料 6 食酢 7 しょうゆ 8 みりん 9 酒 10 動植物の抽出濃縮物 11 たん白加水分解物	（果実以外のものを詰めたものであ つて、かつ、味付のものに使用する 場合に限る。）

					<u>12 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であって、かつ、調味液漬けのものに使用する場合に限る。）</u>
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、 <u>クエン酸三ナトリウム</u> 、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実を詰めたものに使用する場合に限る。） 2 <u>形状保持剤</u> 乳酸カルシウム（ <u>豆類及び果実を詰めたものに使用する場合に限る。</u> ）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 [略] 4 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色104号及びノルビキシンカリウム（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 [略] 6 [略] 7 <u>調味料</u> <u>Lーグルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'ーイノシン酸二ナトリウム、5'ーグアニル酸二ナトリウム及び5'ーリボヌクレオチド二ナトリウム（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。）</u> 8 品質改良剤 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。） <u>並びにナリンジナーゼ（かんきつに使用する場合に限る。）</u> 9 [略] [削る。]		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、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実を詰めたものに使用する場合に限る。） 2 <u>賦形剤</u> 乳酸カルシウム（果実を詰めた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DLーリンゴ酸及びDLー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、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、 <u>食用赤色3号</u> 、食用赤色104号及びノルビキシンカリウム（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ーアスコルビン酸及びLー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 <u>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。）</u> 8 品質改良剤 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。） 9 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。） 10 甘味料	

異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(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。

区 分	基 準
香味	[略]
色沢	[略]
肉質	[略]
形態	[略]
配合	[略]
その他の事項	1 水煮にあつては、液が混濁していないこと。 2 [略] 3 [略]
可溶性固形分（果実のみを詰めたものに 限る。）	第13条の規格の可溶性固形分と同じ。
原材料	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>1 農産物</u> <u>2 果実の搾汁（果実を詰めたものに使用する場合に限る。）</u> <u>3 調味料</u> <u>砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの</u>

	酵素処理ステビア及びステビア抽出物
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	<u>1 表示重量に適合していること。</u> <u>2 固形量及び内容総量が、ぶどう缶詰若しくはぶどう瓶詰、いちじく缶詰若しくはいちじく瓶詰又は2つ割りのあんず缶詰若しくはあんず瓶詰にあつては別表6に、なつみかん缶詰若しくはなつみかん瓶詰又は全形のびわ缶詰若しくはびわ瓶詰にあつては別表17に、内容総量が、焼きりんご缶詰又は焼きりんご瓶詰にあつては別表18に、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、その他の固形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、ドライパックにあつては、内容物が十分に詰められていること。</u>
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。

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。
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 場合に限る。）	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。
原材料	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>1 農産物</u> <u>2 果実の搾汁（果実を詰めたものに使用する場合に限る。）</u> <u>3 砂糖類</u> <u>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</u>

		4 <u>食塩（果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。）</u> 5 <u>香辛料（果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。）</u> 6 <u>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使用する場合に限る。）</u>				糖混合高果糖液糖 4 <u>食塩（果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。）</u> 5 <u>食酢</u> 6 <u>しょうゆ</u> 7 <u>みりん</u> 8 <u>酒</u> 9 <u>動植物の抽出濃縮物</u> 10 <u>たん白加水分解物</u> 11 <u>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であって、かつ、調味液漬けのものに使用する場合に限る。）</u>				
	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、<u>クエン酸三ナトリウム</u>、D Lーリンゴ酸及びD Lーリンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実を詰めたものに使用する場合に限る。） 2 <u>形状保持剤</u> 乳酸カルシウム（<u>豆類及び果実を詰めたものに使用する場合に限る。</u>）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 [略] 4 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色 1 0 4 号及びノルビキシナリウム（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 [略] 6 [略] 7 [略] 8 [略] 9 調味料				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ーリンゴ酸及びD Lーリンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実を詰めたものに使用する場合に限る。） 2 <u>賦形剤</u> 乳酸カルシウム（<u>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。</u>）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（りんごんに使用する場合に限る。）並びにD Lーリンゴ酸及びD Lー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、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、<u>食用赤色 3 号</u>、食用赤色 1 0 4 号及びノルビキシナリウム（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ーアスコルビン酸及びLー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 ヘスペリジナー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。）			

	<u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5' -イノシン酸二ナトリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム及び5' -リボヌクレオチド二ナトリウム（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。）</u> 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。）<u>、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。）並びにナリンジナーゼ（かんきつに使用する場合に限る。）</u> 11 [略] [削る。] 12 [略]
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条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	[略]	[略]
肉質	[略]	[略]
形態	[略]	[略]

	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。）<u>並びに</u>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 <u>酵素処理ステビア及びステビア抽出物</u> 13 増粘剤 アルギン酸、カロブベーンガム、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。
内容量	1 <u>表示重量に適合していること。</u> 2 <u>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。</u> 3 <u>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、ドライパックにあつては、内容物が十分に詰められていること。</u>
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、	同左

						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。	
色沢		[略]			色沢	固有の色沢が良好であること。	同左
その他の事項		1 [略] 2 果実にあつては、はだ荒れ、斑点及び病虫害 <u>こん</u> がないこと。 3 <u>きょう雑物がほとんどないこと。</u>			その他の事項	1 液の混濁がないこと。 2 果実にあつては、 <u>きょう雑物</u> 、はだ荒れ、斑点及び病虫害 <u>痕</u> がないこと。	同左
果実の配合割合		[略]			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		[略]			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	食品添加物以外の原材料	[略]			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 寒天 2 果実 3 赤えんどう 4 砂糖類 5 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 [略] 2 [略]	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 <u>形状保持剤</u> 乳酸カルシウム、炭酸カルシウム 6 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、		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、クエン酸三ナトリウム 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	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、クエン酸三ナトリウム 2 ゲル化剤 キサンタンガム、ペクチン、ジェランガム 3 香料 4 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 5 <u>品質改良剤</u> 乳酸カルシウム、炭酸カルシウム 6 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、

		クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色１０４号及びノルビキシンカリウム（それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。）
異物	[略]	[略]
内容量	第３条の規格の内容量と同じ。	[略]
容器の状態	第３条の規格の容器の状態と同じ。	[略]

（測定方法）

第２１条 第３条から前条までにおけるｐＨ、固形量、粘ちゅう度、可溶性固形分及び固形分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
ｐＨ	[略]
固形量	[略]
粘ちゅう度	[略]
可溶性固形分	[略]
固形分	[略]

		クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色３号、食用赤色１０４号及びノルビキシンカリウム（それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。）
異物	混入していないこと。	同左
内容量	１ 表示重量に適合していること。 ２ 固形量及び内容総量が別表２１に適合していること。	同左
容器の状態	第３条第１項の規格の容器の状態と同じ。	同左

（測定方法）

第２１条 第３条から前条までにおけるｐＨ、固形量、粘ちゅう度、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。

事 項	測 定 方 法
ｐＨ	液汁についてガラス電極水素イオン濃度測定装置を用いて測定する。
固形量	１ 缶詰の場合 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 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重量とする。 （注）測定に用いるふるいは、日本工業規格Ｚ８８０１－１（２０００）（以下「ＪＩＳＺ８８０１－１」という。）に規定する４．７５mmの試験用金属製網ふるいとする。
粘ちゅう度	容器を開き、反転して内容物をガラス板の上に開けた後、内容物がガラス板の上に広がる状態をみて行う。
可溶性固形分	内容物の全部をミキサーにかけたものの２０℃における糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。
固形分	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。

[削る。]	[削る。]
-------	-------

[削る。]

[削る。]

別表 1（第 4 条関係）
[略]

	(3) あらかじめ煮沸しておいた熱湯を 200 ml 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 1 kg、感量 0.5 g の皿手動はかりとし、ふるいは JIS Z 8801-1 に規定する 1.4 mm の試験用金属製網ふるいで枠の内径が 200 mm、深さが 45 mm の円筒形のものとする。
水重量及び水容積	1 缶詰の場合 (1) 損傷していない缶詰のふたを、二重巻締部の高さを変えないように切り取った後、缶を洗浄し、乾燥して重量（A）を測定する。 (2) 缶の最上面から垂直に 4.76 mm まで 20℃ の水を入れ、全体の重量（B）を測定する。 (3) $B - A = \text{水重量（g）}$ (4) $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積（ml）}$ 2 瓶詰の場合 (1) 瓶を洗浄し、乾燥して重量（A）を測定する。 (2) 瓶の入味線まで 20℃ の水を入れ、全体の重量（B）を測定する。 (3) $B - A = \text{水重量（g）}$ (4) $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積（ml）}$

別表 1（第 3 条関係）

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、缶の高さが 40 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあっては 50% 以上、缶の高さが 40 mm 未満のものにあっては 45% 以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 500 g 以上のものにあっては 10 の整数倍、水重量が 500 g 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。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが 40 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあっては 90% 以上、缶の高さが 40 mm 未満のものにあっては 80% 以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 500 g 以上のものにあっては 10 の整数倍、水重量が 500 g 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。

別表 2（第 4 条関係）

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 100 の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が 90% 以上であり、かつ、内容物の重量が 100 の整数倍となるように詰めてあること。

別表 3（第 4 条関係）

	大 き さ
--	-------

別表 2 (第 4 条関係)
[略]

別表 3 (第 4 条関係)
[略]

[削る。]

[削る。]

[削る。]

[削る。]

容器による 区分	記号		
	大	中	小
1 8 ℓ 缶 9 ℓ 缶	2 5 個以下 1 2 個以下	2 6 以上 6 0 個以下 1 3 以上 3 0 個以下	6 1 個以上 3 1 個以上

別表 4 (第 4 条関係)

高 さ	高 さ を 表 す 記 号
1 0 cm 以上 2 0 cm 未満 5 cm 以上 1 0 cm 未満	大 小

別表 5 (第 4 条関係)

切 断 面 の 短 径	切断面の短径を表す記号
6 cm 以上 6 cm 未満	大 小

別表 6 (第 5 条、第 1 3 条—第 1 5 条、第 1 8 条、第 1 9 条関係)

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 5 5 % 以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつては 1 0 の整数倍、 水重量が 5 0 0 g 未満のものにあつては 5 の整 数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が 9 0 % 以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつては 1 0 の整数倍、 水重量が 5 0 0 g 未満のものにあつては 5 の整 数倍となるように詰めてあること。

別表 7 (第 6 条関係)

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、缶の 高さが 4 0 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあつ ては 6 1 % 以上、缶の高さが 4 0 mm 未満のもの にあつては 5 5 % 以上であり、かつ、固形物の 重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつて は 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のもの にあつては 5 の整数倍となるように詰めてある こと。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の 高さが 4 0 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあつ ては 9 0 % 以上、缶の高さが 4 0 mm 未満のもの にあつては 8 0 % 以上であり、かつ、内容物の 重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつて は 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のもの にあつては 5 の整数倍となるように詰めてある こと。

別表 8 (第 6 条関係)

内 容 量
水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが 4 0 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあつては 9 0 % 以上、缶の高さが 4 0 mm 未満のものにあつては 8 5 % 以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。

別表 9 (第 7 条、第 9 条関係)

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、缶の 高さが 4 0 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあつ	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の 高さが 4 0 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあつ

[削る。]

[削る。]

[削る。]

[削る。]

[削る。]

ては５５％以上、缶の高さが４０mm未満のものにあつては５０％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、水重量が５００g未満のものにあつては５の整数倍となるように詰めてあること。	ては９０％以上、缶の高さが４０mm未満のものにあつては８０％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、水重量が５００g未満のものにあつては５の整数倍となるように詰めてあること。
---	---

別表１０（第８条、第１１条、第１８条、第１９条関係）

内 容 量
水容積に対する内容物の体積の百分比が９０％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、水重量が５００g未満のものにあつては５の整数倍となるように詰めてあること。

別表１１（第１０条関係）

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、缶の高さが４０mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては５０％以上、缶の高さが４０mm未満のものにあつては４５％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、水重量が５００g未満のものにあつては５の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが４０mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては８５％以上、缶の高さが４０mm未満のものにあつては８０％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、水重量が５００g未満のものにあつては５の整数倍となるように詰めてあること。

別表１２（第１２条、第１８条、第１９条関係）

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４０％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、水重量が５００g未満のものにあつては５の整数倍となるように詰めてあること。	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、水重量が５００g未満のものにあつては５の整数倍となるように詰めてあること。

別表１３（第１３条関係）

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５８％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、水重量が５００g未満のものにあつては５の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が９０％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、水重量が５００g未満のものにあつては５の整数倍となるように詰めてあること。

別表１４（第１４条、第１５条関係）

記号及び その略号 容器に	果 肉 の 大 き さ		
	大（L）	中（M）	小（S）

[削る。]

[削る。]

[削る。]

よる区分			
1号缶	30個以下	31個以上45個以下	46個以上60個以下
2号缶	8個以下	9個以上12個以下	13個以上16個以下
4号缶	3個以下	4個以上 6個以下	7個以上 9個以下
5号缶	3個以下	4個以上 5個以下	6個以上 7個以下
その他の缶型のもの	1,000g当たり	1,000g当たり	1,000g当たり
及び瓶詰のもの	15個以下	16個以上25個以下	26個以上

(注) 容器による区分は、次の表に掲げる標準寸法によるものとする（別表15において同じ）。

缶 型	内 径 (mm)	高 さ (mm)
1号缶	153.5	176.8
2号缶	99.1	120.9
4号缶	74.1	113.0
5号缶	74.1	81.3

別表15（第16条関係）

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次に掲げる基準値以上であり、かつ、固形物の重量が500g以上のものにあつては10の整数倍、500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。				水容積に対する内容物の体積の百分比が90%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	
可溶性固形分	形 状	容 器	基 準 値		
18%以上	2つ割り及	1号缶	55%		
22%未満	び輪切り	5号缶	56%		
	小片	5号缶	56%		
その他			58%		

別表16（第17条関係）

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60%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。		水容積に対する内容物の体積の百分比が90%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	

別表17（第18条関係）

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45%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。		水容積に対する内容物の体積の百分比が90%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、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	

[削る。]

[削る。]

[削る。]

[削る。]

[略]

別表 1 8（第 1 8 条関係）

内 容 総 量
水容積に対する内容物の体積の百分比が 7 5 % 以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。

別表 1 9（第 1 8 条、第 1 9 条関係）

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、缶の高さが 4 0 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあつては 4 5 % 以上、缶の高さが 4 0 mm 未満のものにあつては 4 0 % 以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが 4 0 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあつては 8 5 % 以上、缶の高さが 4 0 mm 未満のものにあつては 7 5 % 以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。

別表 2 0（第 1 8 条、第 1 9 条関係）

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、缶の高さが 4 0 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあつては 5 5 % 以上、缶の高さが 4 0 mm 未満のものにあつては 5 0 % 以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが 4 0 mm 以上のもの及び瓶詰のものにあつては 7 5 % 以上、缶の高さが 4 0 mm 未満のものにあつては 6 5 % 以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。

別表 2 1（第 2 0 条関係）

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 5 5 % 以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が 8 5 % 以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 5 0 0 g 以上のものにあつては 1 0 の整数倍、水重量が 5 0 0 g 未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。

別記様式（第 4 条関係）

名称
形状
大きさ
内容個数
原材料名
固形量
内容総量

	賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者
備考	備考
[削る。] [削る。]	<u>1</u> 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。 <u>2</u> 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8 3 0 5 (1 9 6 2) (以下「J I S Z 8 3 0 5」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 1 5 0 ㎤以下のものにあつては、J I S Z 8 3 0 5 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。 <u>3</u> 大きさ又は内容個数を表示しないものにあつては、この様式中その項目を省略すること。 <u>4</u> 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。 <u>5</u> 賞味期限又は使用上の注意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又は使用上の注意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、賞味期限を他の箇所に記載するときは、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。 <u>6</u> 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。 <u>7</u> 内面塗料缶を使用した缶詰のものにあつては、この様式中「使用上の注意」を省略すること。 <u>8</u> 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。 <u>9</u> 輸入品にあつては、 <u>8</u> にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。 <u>10</u> 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。 <u>11</u> この様式は、縦書きとすることができる。
<u>1</u> [略] <u>2</u> [略] <u>3</u> [略]	
<u>4</u> [略] <u>5</u> [略]	
<u>6</u> [略]	
<u>7</u> 輸入品にあつては、 <u>6</u> にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。 <u>8</u> [略] <u>9</u> [略] <u>10</u> この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。 <u>11</u> 他法令により表示すべき事項は、枠内に記載することができる。	

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成19年6月15日（金）

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

- ・マカロニ類の日本農林規格の改正
- ・ジャム類の日本農林規格の改正
- ・農産物缶詰及び農産物瓶詰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

- ・ジャム類品質表示基準の改正
- ・農産物缶詰及び農産物瓶詰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 マカロニ類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 ジャム類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 ジャム類品質表示基準の改正について（案）
- 6 農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準の改正について（案）
- 7 J A S 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏 名	役 職
◎ 石井 胖行	(財) 食品産業センター参与
◎ 石和 祥子	消費科学連合会副会長
◎ 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
◎ 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
○ 井上 芳昌	日本ジャム工業組合技術委員長
○ 小舘 谷男	(社) 日本パスタ協会業務・企画委員
○ 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
○ 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长
○ 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
○ 松井 千輝	公募委員
○ 山根 香織	主婦連合会副会長

(注) ◎ : 農林物資規格調査会委員

(五十音順)

○ : 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

(農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の改正案)

1. 行政手続法による意見公募手続等に寄せられた意見・情報

(募集期間：19.7.4～19.8.2)

(1) 受付件数 3 件

(2) 意見・情報
別紙のとおり

2. 貿易の技術的障害に関する協定による事前意図公告に寄せられたコメント

(募集期間：19.9.19～19.11.17)

なし

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に対して
寄せられたご意見・情報等に対する考え方について

御意見の概要	当省の考え方（案）
第3条たけのこ缶詰の規格及び第4条たけのこ大型缶詰の規格において、上級や標準における内容物のpHの基準に上限値が設けられているが、特級、上級、標準の区分は内容物のpHの基準のみで分類されているわけではないので、上限値は設定しないでほしい。 また、同様に第3条たけのこの規格、第4条たけのこ大型缶詰の規格、第14条もも缶詰の規格、第15条なし缶詰の規格において、大きさの基準に下限値を設定しないでほしい。	ご指摘のとおり修正することとします。
食品添加物の酵素処理ステビア及びステビア抽出物を削除することとなっているが、今後の商品価値を高める素材として非常に有用なものであると考えるので、削除しないでほしい。	JAS規格については、良質な製品を供給する観点から、食品添加物の使用は必要かつ最小限とすることを基本としています。 今回の見直しにあたり、農産物缶瓶詰における食品添加物の使用実態を調査したところ、酵素処理ステビア及びステビア抽出物については使用実態がないこと、また、製造業者から削除することに反対意見はないことから、原案のとおりとします。
食品添加物について、ポジティブ化で限定するのではなく、幅広く使用できるようにしていただきたい。	JAS規格については、良質な製品を供給する観点から、食品添加物の使用は必要かつ最小限とすることを基本としていることから、原案のとおりとします。