

日本農林規格の見直しについて

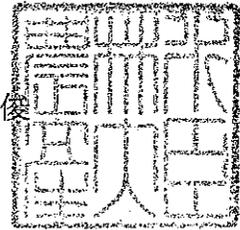
「ドレッシング」



19消安第13931号
平成20年2月29日

農林物資規格調査会
会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 若林 正俊



日本農林規格及び品質表示基準の改正について（諮問）

下記1から4までに掲げる日本農林規格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9条において準用する第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

また、下記5及び6に掲げる品質表示基準の改正を行う必要があるので、同法第19条の13第5項の規定に基づき貴調査会の意見を求める。

記

- 1 生産情報公表牛肉の日本農林規格（平成15年10月31日農林水産省告示第1794号）
- 2 生産情報公表豚肉の日本農林規格（平成16年6月25日農林水産省告示第1219号）
- ③ ドレッシングの日本農林規格（昭和50年10月4日農林省告示第955号）
- 4 醸造酢の日本農林規格（昭和54年6月8日農林水産省告示第801号）
- 5 ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1667号）
- 6 食酢品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1668号）

ドレッシングの日本農林規格の見直しについて（案）

平成20年8月26日

農 林 水 産 省

1 趣旨

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第10条の規定及び「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成17年8月農林物資規格調査会決定）に基づき、ドレッシングの日本農林規格（昭和50年10月4日農林省告示第955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

ドレッシングは、消費者が日常的に使用しており、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、ドレッシングの日本農林規格について、

- （1）マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシングの定義について、使用できる原材料に「はちみつ」及び「香辛料抽出物」を追加する
- （2）「油脂」の用語を「油脂含有率」に改める
- （3）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等の改正を行う。

ドレッシングについて

1 規格の位置づけ

ドレッシングは、消費者が日常的に使用していることから、一定の品質が期待されており、消費者保護の観点から標準が必要であり、ドレッシングの日本農林規格は「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

国内製造業者数	46業者												
生産数量の増減率	3.3%増（対平成14年比） <table border="1"><thead><tr><th>年次</th><th>生産数量（トン）</th></tr></thead><tbody><tr><td>平成14</td><td>334,743</td></tr><tr><td>平成15</td><td>359,661</td></tr><tr><td>平成16</td><td>353,940</td></tr><tr><td>平成17</td><td>348,726</td></tr><tr><td>平成18</td><td>345,754</td></tr></tbody></table>	年次	生産数量（トン）	平成14	334,743	平成15	359,661	平成16	353,940	平成17	348,726	平成18	345,754
年次	生産数量（トン）												
平成14	334,743												
平成15	359,661												
平成16	353,940												
平成17	348,726												
平成18	345,754												
格付率（平成18年） ・格付数量	49.1% 169,745トン												
他法令等での引用	なし												

3 将来の見通し

生産数量、格付数量とも現状とあまり変わらないと思われる。

4 国際的な規格の動向

CODE Xの欧州地域規格があるが、特段の動きは無い。

ドレッシングの日本農林規格の改正概要

1 定義の変更

(改正内容)

- ・ マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシングの定義について、使用できる原材料に「はちみつ」及び「香辛料抽出物」を追加する。
- ・ サラダクリーミードレッシングについて、油脂含有率が低いという品質の特徴をわかりやすくするため、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合を明記することとし、マヨネーズについても、サラダクリーミードレッシングの品質との違いをわかりやすくするため、原材料に占める食用植物油脂の重量の割合を明記する。

(定義)

用語	改正案	現行
マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 、 <u>香辛料</u> 、 <u>調味料</u> （ <u>アミノ酸等</u> ）及び <u>香辛料抽出物</u> 以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が65%以上のものをいう。</u>	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>香辛料及び調味料</u> （ <u>アミノ酸等</u> ）以外の原材料を使用していないものをいう。
サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 、 <u>香辛料</u> 、 <u>乳化剤</u> 、 <u>糊料</u> 、 <u>調味料</u> （ <u>アミノ酸等</u> ）、 <u>酸味料</u> 、 <u>着色料</u> 及び <u>香辛料抽出物</u> 以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が10%以上50%未満のものをいう。</u>	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>香辛料</u> 、 <u>乳化剤</u> 、 <u>糊料</u> 、 <u>調味料</u> （ <u>アミノ酸等</u> ）、 <u>酸味料</u> 及び <u>着色料</u> 以外の原材料を使用していないものをいう。

2 規格の変更

(1) マヨネーズの規格

(改正内容)

- ・ 区分欄における「油脂」の用語をより適切な用語とするため、測定結果に基づく含有率を表す「油脂含有率」に変更する。
- ・ 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、「はちみつ」を追加する。

(規格)

改正案			現行		
区分	基準		区分	基準	
<u>油脂含有率</u>			<u>油脂</u>		
(略)			(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。 1～5 (略) 6 <u>砂糖類</u> 7 <u>はちみつ</u> 8 (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。 1～5 (略) 6 <u>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> 7 <u>香辛料</u>
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)

(2) サラダクリーミードレッシングの規格

(改正内容)

- 「油脂含有率」及び「食品添加物以外の原材料」について、マヨネーズの規格と同様の改正を行う。
- クエン酸の使用量について、必須原材料である「かんきつ類の果汁」の使用量が制限されてしまうことから、当該基準を削除する。

(3) マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格

(改正内容)

- 「油脂含有率」について、マヨネーズの規格と同様の改正を行うとともに、製造技術の向上に伴い、規格値を変更する。また、油脂含有率の規格値を変更することに伴い、水分の規格値を変更する。
- 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。

(規格)

改正案			現行		
区分	基準		区分	基準	
<u>水分</u>			<u>水分</u>		
85%以下であること。			65%以下であること。		
<u>油脂含有率</u>			<u>油脂</u>		
10%以上であること。			30%以上であること。		
原材料	食品添加物以外の原材料	油脂及び食酢にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略)	原材料	食品添加物以外の原材料	油脂、食酢及び砂糖類にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略)

	[削る。]		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、砂糖混 合高果糖液糖及び水あめ
(略)	(略)	(略)	(略)

(4) 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格

(改正内容)

- ・ マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格と同様の改正を行う。

3 測定方法の変更

(改正内容)

- ・ 規格における用語の変更に対応して、測定方法の事項の欄における「油脂」の用語を「油脂含有率」に変更する。
- ・ 「水分」及び「油脂含有率」の測定方法について、わかりやすく詳細な表現ぶりとし、同等性が確認された改良法を規定することとする。
- ・ 「クエン酸の使用量」の基準を削除することに伴い、「クエン酸の使用量」の測定方法を削除する。

ドレッシングの日本農林規格（昭和50年10月4日農林省告示第955号）の一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																												
<p>ドレッシングの日本農林規格 (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。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ドレッシング</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>半固体状ドレッシング</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>乳化液状ドレッシング</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>分離液状ドレッシング</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>マヨネーズ</td> <td>半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、<u>はちみつ</u>、<u>香辛料</u>、<u>調味料（アミノ酸等）</u>及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないもので、<u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が6.5%以上のものをいう。</u></td> </tr> <tr> <td>サラダクリーミードレッシング</td> <td>半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、<u>はちみつ</u>、<u>香辛料</u>、<u>乳化剤</u>、<u>糊料</u>、<u>調味料（アミノ酸等）</u>、<u>酸味料</u>、<u>着色料及び香辛料抽出物</u>以外の原材料を使用していないもので、<u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が1.0%以上5.0%未満のものをいう。</u></td> </tr> </tbody> </table> <p>(マヨネーズの規格) 第3条 マヨネーズの規格は、次のとおりとする。</p>	用 語	定 義	ドレッシング	(略)	半固体状ドレッシング	(略)	乳化液状ドレッシング	(略)	分離液状ドレッシング	(略)	マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 、 <u>香辛料</u> 、 <u>調味料（アミノ酸等）</u> 及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が6.5%以上のものをいう。</u>	サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 、 <u>香辛料</u> 、 <u>乳化剤</u> 、 <u>糊料</u> 、 <u>調味料（アミノ酸等）</u> 、 <u>酸味料</u> 、 <u>着色料及び香辛料抽出物</u> 以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が1.0%以上5.0%未満のものをいう。</u>	<p>ドレッシングの日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 この規格は、ドレッシングに適用する。 (定義) 第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ドレッシング</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料、又は分離液状の調味料であつて、主としてサラダに使用するもの 2 1にピクルスの細片等を加えたもの</td> </tr> <tr> <td>半固体状ドレッシング</td> <td>ドレッシングのうち、粘度が30Pa・s以上のものをいう。</td> </tr> <tr> <td>乳化液状ドレッシング</td> <td>ドレッシングのうち、乳化液状のものであつて、粘度が30Pa・s未満のものをいう。</td> </tr> <tr> <td>分離液状ドレッシング</td> <td>ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。</td> </tr> <tr> <td>マヨネーズ</td> <td>半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、<u>香辛料及び調味料（アミノ酸等）</u>以外の原材料を使用していないものをいう。</td> </tr> <tr> <td>サラダクリーミードレッシング</td> <td>半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、<u>香辛料</u>、<u>乳化剤</u>、<u>糊料</u>、<u>調味料（アミノ酸等）</u>、<u>酸味料</u>及び<u>着色料</u>以外の原材料を使用していないものをいう。</td> </tr> </tbody> </table> <p>(マヨネーズの規格) 第3条 マヨネーズの規格は、次のとおりとする。</p>	用 語	定 義	ドレッシング	次に掲げるものをいう。 1 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料、又は分離液状の調味料であつて、主としてサラダに使用するもの 2 1にピクルスの細片等を加えたもの	半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が30Pa・s以上のものをいう。	乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のものであつて、粘度が30Pa・s未満のものをいう。	分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。	マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>香辛料及び調味料（アミノ酸等）</u> 以外の原材料を使用していないものをいう。	サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>香辛料</u> 、 <u>乳化剤</u> 、 <u>糊料</u> 、 <u>調味料（アミノ酸等）</u> 、 <u>酸味料</u> 及び <u>着色料</u> 以外の原材料を使用していないものをいう。
用 語	定 義																												
ドレッシング	(略)																												
半固体状ドレッシング	(略)																												
乳化液状ドレッシング	(略)																												
分離液状ドレッシング	(略)																												
マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 、 <u>香辛料</u> 、 <u>調味料（アミノ酸等）</u> 及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が6.5%以上のものをいう。</u>																												
サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 、 <u>香辛料</u> 、 <u>乳化剤</u> 、 <u>糊料</u> 、 <u>調味料（アミノ酸等）</u> 、 <u>酸味料</u> 、 <u>着色料及び香辛料抽出物</u> 以外の原材料を使用していないもので、 <u>原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が1.0%以上5.0%未満のものをいう。</u>																												
用 語	定 義																												
ドレッシング	次に掲げるものをいう。 1 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料、又は分離液状の調味料であつて、主としてサラダに使用するもの 2 1にピクルスの細片等を加えたもの																												
半固体状ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が30Pa・s以上のものをいう。																												
乳化液状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化液状のものであつて、粘度が30Pa・s未満のものをいう。																												
分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。																												
マヨネーズ	半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>香辛料及び調味料（アミノ酸等）</u> 以外の原材料を使用していないものをいう。																												
サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、 <u>香辛料</u> 、 <u>乳化剤</u> 、 <u>糊料</u> 、 <u>調味料（アミノ酸等）</u> 、 <u>酸味料</u> 及び <u>着色料</u> 以外の原材料を使用していないものをいう。																												

区 分	基 準
性 状	(略)
水 分	(略)
油脂含有率	(略)
原 材 料	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 (略)</p> <p>2 (略)</p> <p>3 (略)</p> <p>4 (略)</p> <p>5 (略)</p> <p>6 <u>砂糖類</u></p> <p>7 <u>はちみつ</u></p> <p>8 (略)</p>
	食品添加物 (略)
異 物	(略)
内 容 量	(略)

(サラダクリーミードレッシングの規格)

第4条 サラダクリーミードレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(略)

区 分	基 準
性 状	<p>1 鮮明な色沢を有すること。</p> <p>2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。</p> <p>3 異味異臭がないこと。</p>
水 分	30%以下であること。
油 脂	65%以上であること。
原 材 料	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 食用植物油脂</p> <p>2 醸造酢及びかんきつ類の果汁</p> <p>3 卵黄及び卵白</p> <p>4 たん白加水分解物</p> <p>5 食塩</p> <p>6 <u>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></p> <p>7 香辛料</p>
	<p>食品添加物</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 調味料 5' -イノシン酸二ナトリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5' -リボヌクレオチド二ナトリウム</p> <p>2 香辛料抽出物</p>
異 物	混入していないこと。
内 容 量	表示重量に適合していること。

(サラダクリーミードレッシングの規格)

第4条 サラダクリーミードレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	<p>1 鮮明な色沢を有すること。</p> <p>2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。</p>

水分	(略)	
油脂含有率	(略)	
[削る。]	[削る。]	
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 (略) 4 (略) 5 (略) 6 <u>砂糖類</u> 7 <u>はちみつ</u> 8 (略) 9 (略)	
食品添加物	(略)	
異物	(略)	
内容量	(略)	

		3 異味異臭がないこと。
水分		85%以下であること。
油脂		10%以上50%未満であること。
クエン酸の使用量		<u>食酢に含まれるさく酸の重量の25%以下であること。</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 食用植物油脂 2 醸造酢及びかんきつ類の果汁 3 卵黄及び卵白 4 たん白加水分解物 5 食塩 6 <u>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> 7 でん粉 8 香辛料	
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 5' -イノシン酸二ナトリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク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 酸味料 クエン酸 3 乳化剤 酵素処理レシチン、酵素分解レシチン、植物レシチン、分別レシチン及び卵黄レシチン 4 着色料 ニンジンカロテン、トウガラシ色素及びパーム油カロテン 5 糊料 カラギナン、キサントタンガム、グァーガム、タマリンドシードガム及びペクチン 6 香辛料抽出物	
異物		混入していないこと。
内容量		表示重量に適合していること。

(マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格)

第5条 マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(略)
水 分	85%以下であること。
油脂含有率	10%以上であること。
原 材 料	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>油脂及び食酢にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 (略)</p> <p>2 (略)</p> <p>[削る。]</p>
食品添加物	(略)

(マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格)

第5条 マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	<p>1 鮮明な色沢を有すること。</p> <p>2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。</p> <p>3 異味異臭がないこと。</p>
水 分	65%以下であること。
油 脂	30%以上であること。
原 材 料	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>油脂、食酢及び砂糖類にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 油脂 食用植物油脂</p> <p>2 食酢 醸造酢</p> <p>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</p>
食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</p> <p>2 酸味料 クエン酸</p> <p>3 乳化剤 酵素処理レシチン、酵素分解レシチン、植物レシチン、分別レシチン及び卵黄レシチン</p> <p>4 着色料 ニンジンカロテン、トウガラシ色素及びパーム油カロテン</p> <p>5 糊料 カラギナン、キサンタンガム、グァーガム、タマリンドシードガム及びベクチン</p> <p>6 酸化防止剤</p>

異 物	(略)
内 容 量	(略)

(乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格)

第6条 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準				
性 状	(略)				
水 分	(略)				
油脂含有率	(略)				
原 材 料	<table border="1"> <tr> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td rowspan="2">}</td> <td rowspan="2">(略)</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> </tr> </table>	食品添加物以外の原材料	}	(略)	食品添加物
食品添加物以外の原材料	}	(略)			
食品添加物					
異 物	(略)				
内 容 量	(略)				

(測定方法)

第7条 前4条の規格における水分及び油脂含有率の測定方法は次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	1 プラスチックフィルム袋(高密度ポリエチレン製で耐熱温度が105℃以上であり、大きさ約80mm×130mm、厚さ約0.05mmのものにケイソウ土約3g入れたもの)を定温乾燥器(105℃±2℃以内の温度制御が可能なもので、あらかじめ105℃に加熱しておいたもの。以下同じ。)で1時間

	ミックストコフェロール及びL-アスコルビン酸 7 香辛料抽出物 8 香料
異 物	混入していないこと。
内 容 量	表示重量に適合していること。

(乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格)

第6条 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準				
性 状	1 鮮やかな色沢を有すること。 2 乳化液状ドレッシングにあつては、香味及び乳化の状態が良好であり、かつ適度な粘度を有し、分離液状ドレッシングにあつては、香味及び分離の状態が良好であること。 3 異味異臭がないこと。				
水 分	85%以下であること。				
油 脂	10%以上であること。				
原 材 料	<table border="1"> <tr> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td rowspan="2">}</td> <td rowspan="2">マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格の原材料と同じ。</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> </tr> </table>	食品添加物以外の原材料	}	マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格の原材料と同じ。	食品添加物
食品添加物以外の原材料	}	マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格の原材料と同じ。			
食品添加物					
異 物	混入していないこと。				
内 容 量	表示量に適合していること。				

(測定方法)

第7条 前4条の規格における水分、油脂及びクエン酸の使用量の測定方法は次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	恒量としたガラスひょう量管(50×20mmでうすく脱脂綿をしいたもの)に試料約3gをはかり取り、105℃で3時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。

	<p>乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひよう量する。これに試料約3gを正確に量りとり、袋の口を折り曲げ、固まりがなくなるまで混合する。</p> <p>2 定温乾燥器に1のプラスチックフィルム袋を口が開いた状態で立てて入れ、3時間乾燥する。</p> <p>3 乾燥が終了した後、プラスチックフィルム袋をデシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひよう量し、次式により水分を求める。</p> $\text{水分 (\%)} = \frac{\text{乾燥前の試料及びケイソウ土入りプラスチックフィルム袋の重量 (g)} - \text{乾燥後の試料及びケイソウ土入りプラスチックフィルム袋の重量 (g)}}{\text{試料の重量 (g)}} \times 100$ <p>注：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。以下同じ。</p>		
<p>油脂含有率</p>	<p>1 脱脂綿を入れた円筒ろ紙に試料約3gを正確に量りとり、ガラス棒で試料と脱脂綿を良くなじませた後、ガラス棒を入れたまま、定温乾燥器で2時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷する。</p> <p>2 定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひよう量する操作を繰り返し、恒量を測定した抽出用フラスコを装着したソックスレー抽出器の抽出管に1の円筒ろ紙を入れ、約55℃に加温した恒温水槽に浸し、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。</p> <p>3 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。そのフラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひよう量する操作を繰り返して恒量を測定する。次式により油脂含有率を計算する。</p> $\text{油脂含有率 (\%)} = \frac{\text{抽出後の抽出用フラスコの重量 (g)} - \text{抽出前の抽出用フラスコの重量 (g)}}{\text{試料の重量 (g)}} \times 100$ <p>注：試験に用いるガラス器具は、日本工業規格の化学分析用ガラス器具の規格に適合するもの又はこれと同等のものとする。</p>	<p>油 脂</p>	<p>水分測定後の試料をソックスレー脂肪抽出器を用いエチルエーテルを溶剤として8時間湯浴上で抽出する。次いでフラスコ中のエチルエーテルを除去した後、105℃の乾燥器中で2時間乾燥してひよう量し、フラスコの重量との差の試料重量に対する百分比を油脂とする。</p>
<p>[削る。]</p>	<p>[削る。]</p>	<p>クエン酸の使用量</p>	<p>1 試験溶液の調整 試料20gを精密に量り、水によく溶解して100mlに定容とした後、遠心分離器を用いて沈殿部及び水層部を分離する。この水層部を分液ロートに移し、50mlのn-ヘキサンを加えて振とう、静置して得た水層を試験試液とする。</p> <p>2 液体クロマトグラフの条件</p> <p>(1) 検 出 器 紫外部分光光度計</p> <p>(2) 測 定 波 長 220nm付近の一定波長</p> <p>(3) カ ラ ム 内径8mm、長さ500mmのステンレス管に陽イオン交換樹脂を充填したもの又はこれと同等以上の分離能力を有するもの</p> <p>(4) カラムの温度 40℃付近の一定温度</p>

		<p>(5) 移動相 3mmol/L過塩素酸水溶液</p> <p>(6) 流量 クエン酸標準品及びさく酸標準品の保持時間がそれぞれ約10分及び約20分となるように調整する。</p> <p>3 試料溶液及び標準溶液10～20μlを液体クロマトグラフに注入し、さく酸及びクエン酸の各ピーク面積をインテグレーターで求め、さく酸及びクエン酸の含有量を絶対検量線法で算出する。</p> <p>4 3で求めたクエン酸の含有率のさく酸の含有率に対する百分比をクエン酸の使用量とする。</p>
--	--	---

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成20年3月5日（水）

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

第1部

(1) 日本農林規格の見直しについて

- ・生産情報公表牛肉の日本農林規格の改正
- ・生産情報公表豚肉の日本農林規格の改正

第2部

(1) 日本農林規格の見直しについて

- ・ドレッシングの日本農林規格の改正
- ・醸造酢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

- ・ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準の改正
- ・食酢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名簿
- 2 生産情報公表牛肉の日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 生産情報公表豚肉の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 ドレッシングの日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 醸造酢の日本農林規格の見直しについて（案）
- 6 ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準の見直しについて（案）
- 7 食酢品質表示基準の見直しについて（案）
- 8 JAS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
◎ 香西 みどり	お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科教授
◎ 川畑 正美	消費者
◎ 佐藤 節夫	社団法人日本食肉市場卸売協会副会長
◎ 仲田 恵利子	関西生活者連合会理事
◎ 西園 是洋	鹿児島県経済農業協同組合連合会代表理事専務
○ 粟生 美世	社団法人栄養改善普及会理事
○ 沓澤 宏紀	J A全農ミートフーズ株式会社管理本部情報システム部部长
○ 小磯 孝	社団法人日本養豚協会養豚振興部長
○ 小林 喜一	全国食肉事業協同組合連合会専務理事
○ 澤木 佐重子	社団法人全国消費生活相談員協会
○ 志澤 勝	日本養豚生産者協議会会長
○ 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
○ 長谷川 朝恵	消費者（消費生活アドバイザー）
○ 長谷川 峯夫	全国マヨネーズ・ドレッシング類協会技術委員長
○ 藤森 正宏	全国食酢協会中央会技術委員
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事
○ 松井 千輝	公募委員
○ 萬野 修三	全国肉牛事業協同組合副理事長
○ 山根 香織	主婦連合会副会長
○ 横山 昭彦	イオン株式会社食品商品本部畜産商品部長

(注) ◎：農林物資規格調査会委員

(五十音順、敬称略)

○：農林物資規格調査会専門委員

パブリック・コメント等募集結果

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きに寄せられた意見・情報
(ドレッシングの日本農林規格の改正案)

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要 (募集期間：H20.3.17～H20.4.15)

受付件数 なし

2. 事前意図公告によるコメント (募集期間：H20.6.25～H20.8.22)

受付件数 なし