

日本農林規格の見直しについて

「精製ラード」

精製ラードの日本農林規格の見直しについて（案）

平成20年10月3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、精製ラードの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第988号）について、標準規格の性格を有するものとして、実需者に良質な製品を提供する観点から所要の見直しを行う。

2 内容

精製ラードは、外食産業及び食品製造業で実需者が使用しており、一定の品質が期待されることから標準が必要である。現在の製品の使用状況、製造・品質管理の実情等を踏まえ、精製ラードの日本農林規格について、

- （1）性状の基準について、精製ラードは精製工程を経て製造されるため香りがほとんどないことから「香味良好」を「異味異臭がないこと」に改める
- （2）食品添加物の酸化防止剤について、「カテキン」を削除し、「チャ抽出物」を追加する
- （3）純製ラード品質表示基準を廃止することに伴い、業務用の製品に限り、名称等の表示の方法を規定する

等の改正を行う。

精製ラードについて

1 規格の位置づけ

精製ラードは、外食産業及び食品製造業で実需者が使用しており、実需者にとって一定の品質が期待されることから標準が必要であり、精製ラードの日本農林規格は「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

(単位：千トン、%)

規 格 名		平成15年	平成16年	平成17年	平成18年	平成19年
純製ラード	生産数量	25.4	25.8	25.1	25.2	23.9
	うち消費者向け	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
	格付数量	25.4	25.8	25.1	25.2	23.9
	格付率	100	100	100	100	100
調製ラード	生産数量	39.0	39.3	37.9	34.5	35.0
	格付数量	39.0	39.3	37.9	34.5	35.0
	格付率	100	100	100	100	100
合 計	生産数量	64.4	65.1	63.0	59.7	58.9
	格付数量	64.4	65.1	63.0	59.7	58.9
	格付率	100	100	100	100	100

注：(財)日本食品油脂検査協会調べ

製造メーカー数及び格付メーカー数

規 格 名	製造メーカー数	格付メーカー数
精製ラード	18	18

他法令での引用は特になし

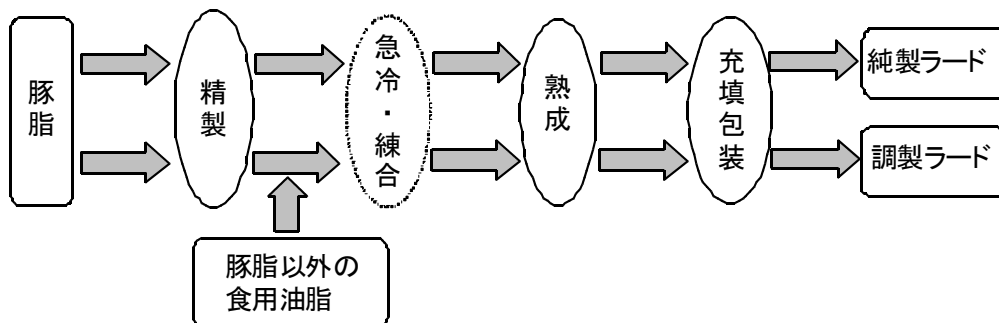
3 将来の見通し

生産数量、格付数量とも大きな変動はないと思われる。

4 国際的な規格の動向

「Named Animal Fats」のCODEX規格が1999年に制定されており、改正の動きはない。

(参考：製造方法の概略)



精製ラードの日本農林規格の改正概要

1 規格の改正

(改正内容)

- ・ 「性状」の基準について、精製ラードは精製工程を経て製造されるため、香りがほとんどないことから、「香味良好」を「異味異臭がないこと」に変更する。
- ・ 「食品添加物」の酸化防止剤について、「カテキン」を削除し、「チャ抽出物」を追加する。
- ・ 純製ラード品質表示基準廃止に伴い、大部分が業務用である純製ラードの規格中に業務用のための表示の方法を追加する。

第3条（新旧表抜粋）

区 分	改 正 案	現 行
性状	急冷練り合わせをしたものにあつては、 <u>鮮明な色沢を有し、組織が良好であり、異味異臭がないこと。</u> その他のものにあつては、 <u>鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。</u>	急冷練り合わせをしたものにあつては、 <u>鮮明な色沢を有し、香味及び組織が良好であること。</u> その他のものにあつては、 <u>鮮明な色調を有し、香味が良好であること。</u>
食品添加物	1 酸化防止剤 カンゾウ油性抽出物、 <u>チャ抽出物</u> 、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち3種以下	1 酸化防止剤 <u>カテキン</u> 、カンゾウ油性抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち3種以下
表示 (業務用の製品に限る。)	<u>表示事項</u> 1 <u>次の事項を表示してあること。</u> (1) <u>名称</u> (2) <u>原材料名</u> (3) <u>内容量</u> (4) <u>賞味期限</u> (5) <u>保存方法</u> (6) <u>製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所</u> 2 <u>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つては、1の</u>	

	<p><u>(6)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。</u></p> <p><u>3 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。</u></p>	
<p><u>表示の方法</u></p>	<p><u>1 表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</u></p> <p><u>(1) 名称</u> <u>「純製ラード」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して、「未練り」又は「流動状」と記載すること。</u></p> <p><u>(2) 原材料名</u> <u>使用した原材料を、次のア及びイに規定するところにより、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</u> <u>ア 豚脂は「豚脂」と記載すること。</u> <u>イ 食品添加物は、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。</u></p> <p><u>(3) 内容量</u> <u>内容重量を、グラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載すること。</u></p> <p><u>(4) 賞味期限</u> <u>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</u></p>	

の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成20年10月1日

(イ) 20. 10. 1

(ウ) 2008. 10. 1

(エ) 08. 10. 1

(オ) 201001

(カ) 081001

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、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。

a 平成20年10月

b 20. 10

c 2008. 10

d 08. 10

e 2010

f 0810

(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(5) 保存方法

製品の特性に従って、「〇℃以下で保存すること」、「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。

	<p><u>ただし、常温で保存するもの</u> <u>にあつては、常温で保存する</u> <u>旨を省略することができる。</u></p> <p>(6) <u>製造業者又は輸入業者の氏</u> <u>名又は名称及び住所</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つてその 品質に関する表示を行うこと となつている場合にあつて 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。</p> <p>2 <u>表示事項の項に規定する事項</u> <u>の表示は、次に定めるところに</u> <u>より、容器若しくは包装の見や</u> <u>すい箇所又は送り状にしなけれ</u> <u>ばならない。</u></p> <p>(1) <u>表示は、別記様式によりす</u> <u>ること。ただし、表示事項を</u> <u>別記様式による表示と同等程</u> <u>度に分かりやすく一括して記</u> <u>載する場合は、この限りでな</u> <u>い。</u></p> <p>(2) <u>表示に用いる文字及び枠の</u> <u>色は、背景の色と対照的な色</u> <u>とすること。</u></p> <p>(3) <u>表示に用いる文字は、日本</u> <u>工業規格Z8305（196</u> <u>2）に規定する8ポイントの</u> <u>活字以上の大きさの統一のと</u> <u>れた活字とすること。</u></p>	
<p><u>表示禁止</u> <u>事項</u></p>	<p><u>次に掲げる事項は、これを表示</u> <u>していないこと。</u></p> <p>1 <u>表示事項の項の規定により表</u> <u>示してある事項の内容と矛盾す</u> <u>る用語</u></p> <p>2 <u>その他内容物を誤認させるよ</u></p>	

	<u>うな文字、絵、写真その他の表 示</u>	
--	-----------------------------	--

2 測定方法の変更

(改正内容)

- ・ 「酸価」の測定方法について、分析妥当性が確認された方法をより詳細に規定することとする。

精製ラードの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第988号）一部改正新旧対照表

改 正 案		現 行																																	
<p>精製ラードの日本農林規格</p> <p>(適用の範囲)</p> <p>第1条 (略)</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 (略)</p>		<p>精製ラードの日本農林規格</p> <p>(適用の範囲)</p> <p>第1条 この規格は、精製ラードに適用する。</p> <p>(定義)</p> <p>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"> <thead> <tr> <th>用 語</th> <th>定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>精製ラード</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 食用油脂（食用植物油の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）第2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうち の精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。以下同じ。）した豚脂又は精製した 豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし、又は急冷練り合わせしない で製造した固状又は流動状のもの 2 1に香料等（乳化剤を除く。）を加えたもの</td> </tr> <tr> <td>純製ラード</td> <td>精製ラードのうち、精製した豚脂のみを使用しているものをいう。</td> </tr> <tr> <td>調製ラード</td> <td>精製ラードのうち、精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用している ものをいう。</td> </tr> </tbody> </table>		用 語	定 義	精製ラード	次に掲げるものをいう。 1 食用油脂（食用植物油の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）第2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうち の精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。以下同じ。）した豚脂又は精製した 豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし、又は急冷練り合わせしない で製造した固状又は流動状のもの 2 1に香料等（乳化剤を除く。）を加えたもの	純製ラード	精製ラードのうち、精製した豚脂のみを使用しているものをいう。	調製ラード	精製ラードのうち、精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用している ものをいう。																								
用 語	定 義																																		
精製ラード	次に掲げるものをいう。 1 食用油脂（食用植物油の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）第2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうち の精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。以下同じ。）した豚脂又は精製した 豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし、又は急冷練り合わせしない で製造した固状又は流動状のもの 2 1に香料等（乳化剤を除く。）を加えたもの																																		
純製ラード	精製ラードのうち、精製した豚脂のみを使用しているものをいう。																																		
調製ラード	精製ラードのうち、精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用している ものをいう。																																		
<p>(純製ラードの規格)</p> <p>第3条 純製ラードの規格は、次のとおりとする。</p>		<p>(純製ラードの規格)</p> <p>第3条 純製ラードの規格は、次のとおりとする。</p>																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th> <th>基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>品 質</td> <td>性状 急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、<u>組織が良好であり、異味異臭がないこと</u>。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、<u>異味異臭がないこと</u>。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>水分（揮発分を含む。） (略)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>酸価 (略)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>よう素価 (略)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ポーマー数 (略)</td> </tr> <tr> <td>原 材 料</td> <td>食品添加物以外の原材料 (略)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>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 酸化防止剤 カンゾウ油性抽出物、<u>チャ抽出物</u>、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エ</td> </tr> </tbody> </table>		区 分	基 準	品 質	性状 急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、 <u>組織が良好であり、異味異臭がないこと</u> 。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、 <u>異味異臭がないこと</u> 。		水分（揮発分を含む。） (略)		酸価 (略)		よう素価 (略)		ポーマー数 (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 酸化防止剤 カンゾウ油性抽出物、 <u>チャ抽出物</u> 、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エ	<table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th> <th>基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>性状</td> <td>急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、<u>香味及び組織が良好であること</u>。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、<u>香味が良好であること</u>。</td> </tr> <tr> <td>水分（揮発分を含む。）</td> <td>0.2%以下であること。</td> </tr> <tr> <td>酸価</td> <td>0.2以下であること。</td> </tr> <tr> <td>よう素価</td> <td>55以上70以下であること。</td> </tr> <tr> <td>ポーマー数</td> <td>70以上であること。</td> </tr> <tr> <td>原 材 料</td> <td>食品添加物以外の原材料 豚脂以外のものを使用していないこと。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>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 酸化防止剤 <u>カテキン</u>、カンゾウ油性抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エ</td> </tr> </tbody> </table>		区 分	基 準	性状	急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、 <u>香味及び組織が良好であること</u> 。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、 <u>香味が良好であること</u> 。	水分（揮発分を含む。）	0.2%以下であること。	酸価	0.2以下であること。	よう素価	55以上70以下であること。	ポーマー数	70以上であること。	原 材 料	食品添加物以外の原材料 豚脂以外のものを使用していないこと。		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 酸化防止剤 <u>カテキン</u> 、カンゾウ油性抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エ
区 分	基 準																																		
品 質	性状 急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、 <u>組織が良好であり、異味異臭がないこと</u> 。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、 <u>異味異臭がないこと</u> 。																																		
	水分（揮発分を含む。） (略)																																		
	酸価 (略)																																		
	よう素価 (略)																																		
	ポーマー数 (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 酸化防止剤 カンゾウ油性抽出物、 <u>チャ抽出物</u> 、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エ																																		
区 分	基 準																																		
性状	急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、 <u>香味及び組織が良好であること</u> 。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、 <u>香味が良好であること</u> 。																																		
水分（揮発分を含む。）	0.2%以下であること。																																		
酸価	0.2以下であること。																																		
よう素価	55以上70以下であること。																																		
ポーマー数	70以上であること。																																		
原 材 料	食品添加物以外の原材料 豚脂以外のものを使用していないこと。																																		
	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 酸化防止剤 <u>カテキン</u> 、カンゾウ油性抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エ																																		

		ステルのうち3種以下 2 (略) 3 (略)
	異物	(略)
	内容量	(略)
表示 （ 業 務 用 の 製 品 に 限 る 。）	表示事項	<u>1 次の事項を表示してあること。</u> (1) 名称 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限 (5) 保存方法 (6) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所 <u>2 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(6)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。</u> <u>3 輸入品にあっては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。</u>
	表示の方法	<u>1 表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</u> (1) 名称 <u>「純製ラード」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあっては、名称の次に括弧を付して、「未練り」又は「流動状」と記載すること。</u> (2) 原材料名 <u>使用した原材料を、次のア及びイに規定するところにより、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</u> <u>ア 豚脂は「豚脂」と記載すること。</u> <u>イ 食品添加物は、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。</u> (3) 内容量 <u>内容重量を、グラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載すること。</u> (4) 賞味期限 <u>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</u>

		テルのうち3種以下 2 消泡剤 シリコン樹脂（業務用の製品に使用する場合に限る。） 3 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。

ろにより記載すること。

ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあっては、次の例のいずれかにより記載すること。

(7) 平成20年10月1日

(i) 20.10.1

(ウ) 2008.10.1

(e) 08.10.1

(f) 201001

(h) 081001

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(7) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成20年10月

b 20.10

c 2008.10

d 08.10

e 2010

f 0810

(i) (7)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(5) 保存方法

製品の特性に従って、「〇〇℃以下で保存すること」、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。

(6) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所

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なっ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。

2 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、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしなければならない。

(1) 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記載する場合は、この限りでない。

(2) 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。

(3) 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。

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 表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語

2 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

(調製ラードの規格)

第4条 調製ラードの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品 質	性状	(略)	
	水分(揮発分を含む。)	(略)	
	酸価	(略)	
	よう素価	(略)	
	融点	(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 酸化防止剤 カンゾウ油性抽出物、 <u>チャ抽出物</u> 、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち3種以下 2 (略) 3 (略)
異物	(略)		
内容量	(略)		
表 示	表示事項	<u>前条の規格の表示事項と同じ。</u>	
	表示の方法	前条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) (略) (2) (略)	

(調製ラードの規格)

第4条 調製ラードの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品 質	性状	前条の規格の性状と同じ。	
	水分(揮発分を含む。)	0.2%以下であること。	
	酸価	0.2以下であること。	
	よう素価	52以上72以下であること。	
	融点	43℃以下であること。	
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	食用油脂以外のものを使用していないこと。
		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 酸化防止剤 <u>カテキン</u> 、カンゾウ油性抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち3種以下 2 消泡剤 シリコーン樹脂 3 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。		
表 示	一括表示事項	<u>1 次の事項を一括して表示してあること。</u> (1) 名称 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限 (5) 保存方法 (6) 製造業者又は販売業者(輸入品にあつては、輸入業者)の氏名又は名称及び住所 <u>2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。</u>	
	表示の方法	<u>1 一括表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</u> (1) 名称 「調製ラード」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して「未練り」又は「流動状」と記載すること。 (2) 原材料名	

[削る。]

[削る。]

[削る。]

[削る。]

使用した原材料を、次のア及びイに規定するところにより、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

ア 使用した食用油脂は、「豚脂」、「牛脂」、「大豆油」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、豚脂以外の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、大豆油等の食用植物油脂にあつては「食用植物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と記載することができる。

イ 食品添加物は、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。

(3) 内容量

内容重量を、グラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 賞味期限

賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

(イ) 平成15年3月1日

(i) 15.3.1

(ii) 2003.3.1

(x) 03.3.1

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(イ) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成15年3月

b 15.3

c 2003.3

d 03.3

(i) (イ)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(5) 保存方法

製品の特性に従って、「〇〇℃以下で保存すること」、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。

2. 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若し

表示禁止事項	<u>前条の規格の表示禁止事項と同じ。</u>
--------	-------------------------

(測定方法)

第5条 前2条の規格における水分(揮発分を含む。)、酸価、よう素価、融点及びポーマー数の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分(揮発分を含む。)	(略)
酸価	<p><u>1 試料の調製</u> 試料 10 g を 200 ～ 300 ml 三角フラスコに 0.1 g の桁まで量りとり、水浴上で試料が透明になるまで加温溶解する。溶解した試料に中性溶剤 50 ml を加え、十分に振り混ぜる。</p> <p><u>2 滴定</u> 1 ～ 2 ml ピュレットを用いてあらかじめ力価を求めた 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液で滴定する。淡紅色を 30 秒保持した時点を終点とする。</p> <p><u>3 計算</u> 次の式で酸価を算出する。 $\text{酸価} = \frac{T \times F \times 5.611}{W}$ T : 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液の滴定量 (ml) F : 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液の力価 W : 試料の採取重量 (g) 5.611 : 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液 1 ml 中の水酸化カリウムの量 (mg)</p> <p>注 1 : 試験に用いる水は、蒸留法若しくはイオン交換法によって精製した水又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によって精製したもので、日本工業規格 K8008 に規定する A2 以上の品質を有するものとする。</p> <p>注 2 : 試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級(エタノール(95)は1級)等の規格に適合するものとする。</p> <p>注 3 : 試験に用いるピュレットは、日本工業規格 R 3505 (1994) に規定するクラス A 又は同等以上のものを使用する。</p> <p>注 4 : 三角フラスコは共栓付きを用いることが望ましい。</p> <p>注 5 : 試料の溶解はできる限り低い温度で行う。</p> <p>注 6 : 中性溶剤は、エタノール(99.5)及びジエチルエーテルを等量混合後、</p>

表示禁止事項	<p>くは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。</p> <p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>1 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語</p> <p>2 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示</p>
--------	---

(測定方法)

第5条 前2条の規格における水分(揮発分を含む。)、酸価、よう素価、融点及びポーマー数の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分(揮発分を含む。)	試料約 5 g を正確に量りとり、105 °C で 1 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。
酸価	<p>試料 10 ～ 20 g を正確に量りとり、50 ～ 60 °C で加熱溶解し、溶剤(エチルアルコールとエチルエーテルを 1 : 1 で混合したもの) 50 ml を加え、フェノールフタレインを指示薬として 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液で滴定し、次式により酸価を求める。</p> $\text{酸価} = \frac{F \times A}{S}$ A : 滴定量 (ml) F : 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液 1 ml 中の水酸化カリウムの量 (mg) S : 試料の量 (g)

	<p><u>1%フェノールフタレイン溶液（フェノールフタレイン1.0gをエタノール（95）90m lに溶解し、水を加えて100m lにしたもの。）を少量加え、0.1m o l / L水酸化カリウム溶液で淡紅色を呈するまで滴定し、中和させたもの。使用時は淡紅色であること。また、室温が低い場合には、中性溶剤を20～30℃程度に加温して使用する。</u></p> <p><u>注7：試料が中性溶剤に溶解しない場合は、試料 1.0 gを 0.01 gの桁まで量りとり、エタノール：ジエチルエーテル＝1：4の比率で注6と同様に中性にした溶剤を使用し、特に迅速に滴定操作を行う。室温が低い場合には、この溶剤を20～30℃程度に加温して使用する。</u></p>		
よう素価	<p>試料 0.3 ～ 0.5 g を 500 m l 共栓付フラスコに正確に量りとり、シクロヘキサン 10 m l を加えて試料を溶解し、更に一塩化ヨウ素溶液を正確に 25 m l 加え、栓をしてときどき振り混ぜながら常温で 1 時間暗所に置く。次に、10 %ヨウ化カリウム溶液 10 m l 及び水約 150 m l を加え、0.1 m o l / Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定し、溶液が微黄色になったとき 1 %でん粉溶液約 1 m l を加え、よく振り混ぜながら更に滴定を続け、溶液の青色が消失したときを終点とする。別に空試験を行い、次式によりよう素価を求める。</p> $\text{よう素価} = \frac{(B - T) \times F \times 1.269}{W}$ <p>T：本試験の場合の滴定値（m l） B：空試験の場合の滴定値（m l） F：0.1 m o l / Lチオ硫酸ナトリウム溶液の力価</p> <p>W：試料の採取重量（g） 1.269：濃度換算係数</p>	よう素価	<p>試料 0.3 ～ 0.5 g を 500 m l 共栓付フラスコに正確に量りとり、シクロヘキサン 10 m l を加えて試料を溶解し、更に一塩化ヨウ素溶液を正確に 25 m l 加え、栓をしてときどき振り混ぜながら常温で 1 時間暗所に置く。次に、10 %ヨウ化カリウム溶液 10 m l 及び水約 150 m l を加え、0.1 m o l / Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定し、溶液が微黄色になったとき 1 %でん粉溶液約 1 m l を加え、よく振り混ぜながら更に滴定を続け、溶液の青色が消失したときを終点とする。別に空試験を行い、次式によりよう素価を求める。</p> $\text{よう素価} = \frac{F \times (B - A)}{S} \times 100$ <p>A：本試験の場合の滴定値（m l） B：空試験の場合の滴定値（m l） F：0.1 m o l / Lチオ硫酸ナトリウム溶液 1 m l に該当するヨウ素の量（g） S：試料の量（g）</p>
融点	(略)	融点	試料を調製した毛細管を温度計の下部に密着させ、これらの下端をそろえ、水を満たしたビーカー中に浸し、水をかき混ぜながら加熱し、試料が毛細管中で上昇し始める温度を融点とする。
ボーマー数	(略)	ボーマー数	試料 20 g を目盛の付いた共栓付フラスコに量りとり、アセトン（30℃±2℃に加熱したもの。以下同じ。）を 100 m l の目盛まで加えて試料を溶解した後、これを 30℃±2℃で約 18 時間静置し、遠心分離機又はサイフォンで液体部を除き、アセトン 20 m l を加えてよく振り混ぜ、同様に液体部を除く。更に、アセトン 20 m l を加えてよく振り混ぜ、ろ紙でろ過し、結晶を少量のアセトンで 5 回洗い、真空中でアセトンを除く。得られた結晶の融点（A）を測定し、残りの結晶に 100 m l の 0.5 m o l / L水酸化カリウムエチルアルコール溶液を加え、加熱してけん化した後、100 m l の水を加え、水浴上で加熱してエチルアルコールを除く。これを分液漏斗に移し、全量が約 250 m l になるまで水を加え、希塩酸（濃塩酸を倍量に希釈したもの）で中和し、更にわずかに塩酸過剰とした後、75 m l のエチルエーテルを加えてよく振り混ぜる。水層を除き、エチルエーテル層を水で中性となるまで数

回洗った後、エチルエーテルを除く。得られた脂肪酸の融点（B）を測定し、次式によりポーマー数を求める。
ポーマー数 = A + 2 (A - B)

別記様式（第3条及び第4条関係）

名称
原材料名
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

備考

[削る。]
[削る。]

- 1 (略)
2 (略)

- 3 (略)
4 表示内容に責任を有する者が販売業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」又は「輸入者」とすること。

[削る。]
5 (略)
6 (略)

別記様式（第4条関係）

名称
原材料名
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

備考

- 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
2 表示に用いる文字は、日本工業規格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。ただし、表示可能面積がおおむね150 cm²以下のものにあつては、日本工業規格Z 8305 (1962) に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。
3 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
4 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
5 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。
6 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
7 輸入品にあつては、6にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
8 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
9 この様式は、縦書きとすることができる。