

日本農林規格の見直しについて

「トマト加工品」



20消安第7020号
平成20年10月1日

農林物資規格調査会
会長 沖谷明紘 殿

農林水産大臣 石破 茂



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及び2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3及び4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1.9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 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）
- ② 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）
- 3 純製ラード品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1673号）
- 4 トマト加工品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1632号）

トマト加工品の日本農林規格の見直しについて（案）

平成21年2月9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、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）について、標準規格の性格を有するものとして、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

トマト加工品は、消費者及び実需者が日常的に使用しており、一定の品質が期待されることから標準が必要である。最近の製造の実情等を踏まえ、トマト加工品の日本農林規格について、

- （1）定義について、使用可能な原材料等を明確にするとともに、トマトソースの可溶性固形分の値を変更する
- （2）トマトソースに使用可能な食品添加物について、塩化カルシウム及び乳酸カルシウムを追加する
- （3）トマトピューレー及びトマトペーストの業務用製品に規定している表示の方法を削除する

等の改正を行う。

トマト加工品について

1 規格の位置づけ

トマト加工品は、消費者が及び実需者が日常的に使用しており、一定の品質が期待されることから標準が必要である。トマト加工品の日本農林規格は「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：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
トマトジュース	生産数量	74,924	76,983	79,907	70,523	63,631
	格付数量	62,808	61,579	60,629	52,989	46,231
	格付率	83.8	80.0	75.9	75.1	72.7
トマトミックス ジュース	生産数量	64,380	80,575	104,159	108,833	105,371
	格付数量	40,955	43,837	39,529	36,304	30,074
	格付率	63.6	54.4	38.0	33.4	28.5
トマトピューレー	生産数量	8,956	8,970	9,230	8,494	8,891
	格付数量	4,080	3,933	4,053	3,999	4,092
トマトペースト	生産数量	788	894	717	666	846
	格付数量	1,094	609	592	685	705
トマトピューレー 及びトマトペースト	生産数量	9,744	9,864	9,947	9,160	9,737
	輸入数量	90,861	99,614	110,907	109,596	111,250
	格付数量	5,174	4,542	4,645	4,684	4,797
	格付率	5.1	4.1	3.8	3.9	4.0
トマトケチャップ	生産数量	113,338	114,599	124,411	123,200	109,589
	格付数量	94,457	94,338	94,289	93,725	95,182
	格付率	83.3	82.3	75.8	76.1	86.9
トマトソース	生産数量	2,919	4,276	4,422	4,477	4,374
	格付数量	0	0	1,182	3,360	3,868
	格付率	0.0	0.0	26.7	75.1	88.4
チリソース	生産数量	405	324	303	273	182
	格付数量	16	18	16	17	13
	格付率	4.0	5.6	5.3	6.2	7.1
固形トマト	生産数量	427	399	637	570	483
	輸入数量	73,913	85,381	88,907	86,805	86,269
	格付数量	793	2,399	737	1,235	651
	格付率	1.1	2.8	0.8	1.4	0.8
合 計	生産数量	266,137	287,020	323,786	317,036	209,367
	格付数量	204,204	206,713	201,028	192,314	180,816

注 生産数量：農林水産省生産流通振興課調べ

格付数量：(財) 全国調味料・野菜飲料検査協会調べ

トマトペースト及び固形トマトには、格付数量に外国工場分が含まれる。

トマトピューレー及びトマトペースト並びに固形トマトの格付率は生産数量及び輸入数量（財務省貿易統計）の合計に占める格付数量の割合。

格付メーカー数：41

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

トマトジュースのCodex規格は1981年に制定されたが2005年に「Fruit Juices and Nectars」のCodex規格が制定され、トマトジュースは当該規格の中で規定された。濃縮トマトは2007年に改正された「Processed Tomato Concentrates」のCodex規格で規定されており、固形トマトは2007年に改正された「Preserved Tomatoes」のCodex規格に規定されている。規格改正案の作成に当たっては、このCodex規格を参考とした。

トマト加工品の日本農林規格の改正概要

1 定義の改正

- ・ トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース及びチリソースには果物、乳製品等が使用できないことを規定するとともに酸味を付与するための少量のかんきつ類の果汁は使用できることを規定する。
- ・ トマトソースについて、近年ディップ用、スプレッド用に濃度の低いタイプのトマトソースの需要があることから、最低可溶性固形分を1%引き下げ8%以上25%未満とするとともに、品質表示基準の定義との整合を図るため、着色料を使用したものもトマトソースの定義に含めることを規定する（ただし、JAS品には着色料の使用は不可）。
- ・ 固形トマトの形状から製造実態の少ない2つ割り及び4つ割りを削除し、一般的な形状である立方形及び不定形を追加する。

区 分	改 正 案	現 行
トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（ <u>かんきつ類の果汁を含む。</u> ）、調味料（アミノ酸等）等（ <u>野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下同じ。）</u> 以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）等（着色料を除く。）を加えたもの
トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 1に酸味料（ <u>かんきつ類の果汁を含む。</u> ）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（ <u>たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに</u> 着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 1に酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
トマトソース	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が <u>8%以上25%未満</u> のもの	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が <u>9%以上25%未満</u> のもの

	2 1に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、 <u>酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）</u> 、調味料（アミノ酸等）、糊料等（ <u>野菜類以外の農畜水産物</u> を除く。）を加えたもので可溶性固形分が <u>8%以上25%未満</u> のもの	2 1に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（ <u>着色料</u> を除く。）を加えたもので可溶性固形分が <u>9%以上25%未満</u> のもの
チリソース	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 1にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、 <u>酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）</u> 、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（ <u>野菜類以外の農畜水産物及び着色料</u> を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 1にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（ <u>着色料</u> を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
固形トマト	全形若しくは <u>立方形</u> 等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。	全形若しくは <u>2つ割り</u> 等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。
<u>2つ割り</u>	[削る。]	<u>全形をほぼ2分の1に切断したものをいう。</u>
<u>4つ割り</u>	[削る。]	<u>全形をほぼ4分の1に切断したものをいう。</u>
<u>立方形</u>	<u>全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のものをいう。</u>	(新設)
<u>不定形</u>	<u>全形を不定形に破碎したものをいう。</u>	(新設)
充てん液	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 1に食塩、砂糖類、香辛料等（ <u>野菜類以外の農畜水産物及び着色料</u> を除く。）を加えたもの	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 1に食塩、砂糖類、香辛料等（ <u>着色料</u> を除く。）を加えたもの

2 トマトジュースの規格の改正

- ・ 内容量に「容器の内容積に占める内容物の割合」が規定されているが、表示量で判断できることからこれを削除する。（トマトミックスジュース、トマトピューレー及

びトマトペースト、トマトケチャップ、トマトソース、チリソースの規格においても同様に削除する。)

区 分	改 正 案	現 行
内 容 量	表示量に適合していること。 [削る。]	<u>1 表示量に適合していること。</u> <u>2 一般消費者に販売されるものにあつては、容器の内容積に占める内容物の割合が90%以上であること。</u>

3 トマトミックスジュースの規格の改正

- ・ トマト以外の野菜類の搾汁の割合について、容量としての規格値が定められているが、配合の管理は重量により行う方が容易であるので、重量としての規格値に改める。
- ・ 食品添加物以外の原材料について、使用可能な砂糖類の限定を外す。(トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、固形トマトの規格においても同様。)

区 分	改 正 案	現 行
トマト以外の野菜類の搾汁の割合	10%以上	<u>容量として10%以上</u>
原 材 料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～4 (略) 5 砂糖類 6 (略)	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～4 (略) 5 砂糖類 <u>砂糖、ぶどう糖、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 (略)

4 トマトピューレー及びトマトペーストの規格の改正

- ・ トマトピューレー及びトマトペーストの業務用取引において、無塩可溶性固形分の数値が重要な取引条件であったことから、JAS規格中に表示の方法を定めているが、現在では規格書等でより詳細な情報を提供していることから、表示の方法を削除する。

区 分	改 正 案	現 行
容器の状態	1 (略) 2 <u>缶詰及び瓶詰のものにあつては、適度な真空度を保持してい</u>	1 (略) 2 <u>かん詰及びびん詰のものにあつては、適度な真空度を保持し</u>

		ること。 3 <u>缶詰</u> のものにあつては、 <u>内面塗装缶</u> であること。	ていること。 3 <u>かん詰</u> のものにあつては、 <u>内面塗料かん</u> であること。
表示 (業務用の製品に限る。)	一括表示事項	[削る。]	(新旧対照表参照)
	表示の方法	[削る。]	(新旧対照表参照)
	表示禁止事項	[削る。]	(新旧対照表参照)

5 トマトケチャップの規格の改正

- 標準のものの食品添加物以外の原材料を特級のものと同様に「醸造酢」に改め、合成酢は使用できないことを規定する。(トマトソース及びチリソースの規格においても同様に変更する。)
- 食品添加物の糊料については、標準品の業務用製品のみで使用可能であるが、現在ではメーカーが業務用として出荷した製品であっても業務用スーパー等で一般消費者が購入可能であるなど業務用と一般消費者用との区別が不明確となってきたため、業務用製品に係る限定を1kg以上の製品に改める。

区 分		改 正 案		現 行	
原 材 料	食品添加物以外の原材料	特 級	標 準	特 級	標 準
		次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～5 (略) 6 <u>醸造酢</u> 7 砂糖類	<u>同左</u>	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～5 (略) 6 <u>食酢(醸造酢に限る。)</u> 7 砂糖類 <u>砂糖、ぶどう糖、ぶどう糖液糖、</u>	<u>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</u> <u>1 濃縮トマト</u> <u>2 たまねぎ</u> <u>3 にんにく</u> <u>4 食塩</u> <u>5 香辛料</u> <u>6 食酢</u> <u>7 砂糖類</u>

				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	砂糖、ぶどう糖、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
食品添加物	(略)	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～3 (略) 4 糊料 タマリンドシードガム及びペクチン (それぞれ <u>内容量が1 kg以上の製品</u> に使用する場合に限る。) 5 (略)	(略)	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～3 (略) 4 糊料 タマリンドシードガム及びペクチン (それぞれ <u>業務用の製品</u> に使用する場合に限る。) 5 (略)	

6 トマトソースの規格の改正

- 最低可溶性固形分を1%引き下げ8%以上25%未満とする。
- 刻みトマト入りトマトソースの原材料として使用する固形トマトにあらかじめカルシウム塩（形状保持剤）が使用されているものが多いことから、新たに形状保持剤として塩化カルシウム及び乳酸カルシウムを追加する。

区分	改正案	現行
可溶性固形分	8%以上25%未満であること。	9%以上25%未満であること。
原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～5 (略)	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～5 (略)

	6 <u>醸造酢</u> 7 砂糖類	6 <u>食酢</u> 7 砂糖類 <u>砂糖、ぶどう糖、ぶとう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶとう糖果糖液糖、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>
	8・9 (略)	8・9 (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。 1～4 (略) 5 <u>形状保持剤</u> <u>塩化カルシウム及び乳酸カルシウム</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～4 (略)

7 チリソースの規格の改正

区 分	改 正 案	現 行
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。 1～4 (略) 5 <u>醸造酢</u> 6 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。 1～4 (略) 6 <u>食酢</u> 7 砂糖類 <u>砂糖、ぶどう糖、ぶとう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶとう糖果糖液糖、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>

8 固形トマトの規格の改正

- ・ 形状が立方形又は不定形のもの格付が可能となるよう変更する。
- ・ 食品添加物以外の原材料のうち、充てん液に使用するトマトジュースについて、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースも使用可能となるよう変更する。
- ・ 食品添加物の製造用剤について、農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格との整合性を図るため、用途を形状保持剤に改める。
- ・ 内容量について、容器の内容積に対する固形量及び内容総量の割合に関する規定を削除する。
- ・ 容器の状態について、缶詰又は瓶詰以外の容器入り（紙パック入り等）の製品の格

付を可能とするよう変更する。

区 分		改 正 案	現 行
性 状		1 (略) 2 肉質の状態が適度であり、かつ、 <u>全形及び立方形のものにあつては、形及びそろいが良好であること。</u> 3 (略)	1 (略) 2 肉質の状態が適度であり、かつ、形及びそろいが良好であること。 3 (略)
形 状		全形、 <u>立方形又は不定形</u> のものであること。	全形、 <u>2つ割り又は4つ割り</u> のものであること。
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 トマトジュース、トマトピューレー及びトマトペースト 3・4 (略) 5 砂糖類 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 (略) 2 トマトジュース (<u>濃縮トマトを希釈して製造したものを除く。</u>)、 <u>トマトピューレー及びトマトペースト</u> 3・4 (略) 5 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、ぶどう糖果糖液糖、 <u>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 (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 <u>形状保持剤</u> 塩化カルシウム及び乳酸カルシウム 3 (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 <u>製造用剤</u> 塩化カルシウム及び乳酸カルシウム 3 (略)
内 容 量		<u>第3条第1項の規格の内容量と同じ。</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</u>

容器の状態	第5条第1項の規格の容器の状態と同じ。	<u>められていること。</u> <u>1 密封が完全で、適度な真空度を保持しており、外観が良好であること。</u> <u>2 かん詰のものにあつては、内面塗料かんであること。</u>
-------	---------------------	--

9 測定方法の変更

- 「無塩可溶性固形分」のうち「食塩分」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。
- 容器の内容積に占める固形量の割合等の基準を削除したことから、「水重量及び水容積」の測定方法を削除する。

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）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																								
<p>トマト加工品の日本農林規格 （適用の範囲） 第1条 （略）</p> <p>（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>	<p>トマト加工品の日本農林規格 （適用の範囲） 第1条 この規格は、トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトピューレー、トマトペースト、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース及び固形トマトに適用する。</p> <p>（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"> <thead> <tr> <th data-bbox="107 507 331 539">用 語</th> <th data-bbox="331 507 1102 539">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="107 539 331 699">トマトジュース</td> <td data-bbox="331 539 1102 699">(略)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="107 699 331 957">トマトミックスジュース</td> <td data-bbox="331 699 1102 957">次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下同じ。）、<u>以外の農畜水産物及び着色料を除く。</u>）を加えたもの</td> </tr> <tr> <td data-bbox="107 957 331 1117">トマトピューレー</td> <td data-bbox="331 957 1102 1117">(略)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="107 1117 331 1276">トマトペースト</td> <td data-bbox="331 1117 1102 1276">(略)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="107 1276 331 1436">トマトケチャップ</td> <td data-bbox="331 1276 1102 1436">次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 1に酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（<u>たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。</u>）</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	トマトジュース	(略)	トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下同じ。）、 <u>以外の農畜水産物及び着色料を除く。</u> ）を加えたもの	トマトピューレー	(略)	トマトペースト	(略)	トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 1に酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（ <u>たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。</u> ）	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1137 507 1361 539">用 語</th> <th data-bbox="1361 507 2132 539">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1137 539 1361 699">トマトジュース</td> <td data-bbox="1361 539 2132 699">次に掲げるものをいう。 1 トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 2 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1137 699 1361 957">トマトミックスジュース</td> <td data-bbox="1361 699 2132 957">次に掲げるものをいう。 1 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破碎して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）等（着色料を除く。）を加えたもの</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1137 957 1361 1117">トマトピューレー</td> <td data-bbox="1361 957 2132 1117">次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%未満のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%未満のもの</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1137 1117 1361 1276">トマトペースト</td> <td data-bbox="1361 1117 2132 1276">次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%以上のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%以上のもの</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1137 1276 1361 1436">トマトケチャップ</td> <td data-bbox="1361 1276 2132 1436">次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの 2 1に酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	トマトジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 2 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの	トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破碎して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）等（着色料を除く。）を加えたもの	トマトピューレー	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%未満のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%未満のもの	トマトペースト	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%以上のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%以上のもの	トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの 2 1に酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
用 語	定 義																								
トマトジュース	(略)																								
トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下同じ。）、 <u>以外の農畜水産物及び着色料を除く。</u> ）を加えたもの																								
トマトピューレー	(略)																								
トマトペースト	(略)																								
トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 1に酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（ <u>たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。</u> ）																								
用 語	定 義																								
トマトジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 2 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの																								
トマトミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破碎して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 2 トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）等（着色料を除く。）を加えたもの																								
トマトピューレー	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%未満のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%未満のもの																								
トマトペースト	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%以上のもの 2 1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%以上のもの																								
トマトケチャップ	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの 2 1に酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの																								

	を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
トマトソース	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が <u>8%</u> 以上25%未満のもの 2 1に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料（ <u>かんきつ類の果汁を含む。</u> ）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（ <u>野菜類以外の農畜水産物を除く。</u> ）を加えたもので可溶性固形分が <u>8%</u> 以上25%未満のもの
チリソース	次に掲げるものをいう。 1 （略） 2 1にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料（ <u>かんきつ類の果汁を含む。</u> ）、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（ <u>野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。</u> ）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
固形トマト	全形若しくは立方形等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。
トマト	（略）
濃縮トマト	（略）
全形	（略）
[削る。]	[削る。]
[削る。]	[削る。]
立方形	<u>全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形のもの</u> をいう。
不定形	<u>全形を不定形に破碎したもの</u> をいう。
充てん液	次に掲げるものをいう。 1 （略） 2 1に食塩、砂糖類、香辛料等（ <u>野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。</u> ）を加えたもの
トマト以外の野菜類の含有率	（略）

（トマトジュースの規格）

第3条 トマトジュースの規格は、次のとおりとする。

トマトソース	次に掲げるものをいう。 1 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が <u>9%</u> 以上25%未満のもの 2 1に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（ <u>着色料を除く。</u> ）を加えたもので可溶性固形分が <u>9%</u> 以上25%未満のもの
チリソース	次に掲げるものをいう。 1 トマトを刻み、又は粗く碎き、種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したもの（固形状のものを除く。）に食塩、香辛料、食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの 2 1にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
固形トマト	全形若しくは <u>2つ割り</u> 等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。
トマト	完熟した赤色の、又は赤みを帯びたトマト（ <i>Lycopersicon esculentum</i> P. Mill）の果実をいう。
濃縮トマト	トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去した後濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が8%以上のもの
全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び果しんの硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のものをいう。
<u>2つ割り</u>	<u>全形をほぼ2分の1に切断したもの</u> をいう。
<u>4つ割り</u>	<u>全形をほぼ4分の1に切断したもの</u> をいう。
（新設）	（新設）
（新設）	（新設）
充てん液	次に掲げるものをいう。 1 トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペースト若しくはこれにセルリー、ピーマン、たまねぎ等の野菜類を細切したもの（野菜類の搾汁を含む。）を加えたもの 2 1に食塩、砂糖類、香辛料等（着色料を除く。）を加えたもの
トマト以外の野菜類の含有率	原料として使用したトマト以外の野菜類の重量の製品の重量に占める割合をいう。

（トマトジュースの規格）

第3条 トマトジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(略)
無塩可溶性固形分	(略)
原 材 料	(略)
異 物	(略)
内 容 量	表示量に適合していること。 [削る。]

2 (略)

(トマトミックスジュースの規格)

第4条 トマトミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(略)
無塩可溶性固形分	(略)
トマト以外の野菜類の搾汁の割合	10%以上
原 材 料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 (略) 2 (略) 3 (略) 4 (略) 5 砂糖類 6 (略)
食 品 添 加 物	(略)
異 物	(略)
内 容 量	(略)

2 (略)

区 分	基 準
性 状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、粘ちよう性が適度であること。 3 きよう雑物がほとんどないこと。
無塩可溶性固形分	4.5%以上であること。
原 材 料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 トマト 2 濃縮トマト 3 食塩
異 物	混入していないこと。
内 容 量	1 表示量に適合していること。 2 <u>一般消費者に販売されるものにあつては、容器の内容積に占める内容物の割合が90%以上であること。</u>

2 使用する原材料のトマト又は濃縮トマトのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光度法により測定して、トマトにあつては7mg%以上、濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上のものであることとする。

(トマトミックスジュースの規格)

第4条 トマトミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	前条第1項の規格の性状と同じ。
無塩可溶性固形分	4.5%以上であること。
トマト以外の野菜類の搾汁の割合	<u>容量として10%以上</u>
原 材 料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 トマトジュース 2 セルリー、にんじんその他の野菜類の搾汁又はこれを濃縮したもの 3 食塩 4 香辛料 5 砂糖類 <u>砂糖、ぶどう糖、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 レモン果汁
食 品 添 加 物	香辛料抽出物以外のも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	前条第1項の規格の容量と同じ。

2 使用する原材料のトマトジュース（濃縮トマトを希釈してトマトジュースとする場合は濃縮トマト）のリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光度法により測定して7mg%以上（濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上）のものであることとする。

(トマトピューレー及びトマトペーストの規格)

第5条 トマトピューレー及びトマトペーストの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品 質	性 状	(略)	
	無塩可溶性固形分	(略)	
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	(略)
		食品添加物	(略)
	異 物	(略)	
内 容 量	(略)		
容 器 の 状 態	1 (略) 2 <u>缶詰及び瓶詰</u> のものにあつては、適度な真空度を保持していること。 3 <u>缶詰</u> のものにあつては、 <u>内面塗装缶</u> であること。		
「削る。」	[削る。]	[削る。]	
	[削る。]	[削る。]	

(トマトピューレー及びトマトペーストの規格)

第5条 トマトピューレー及びトマトペーストの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品 質	性 状	第3条第1項の規格の性状と同じ。	
	無塩可溶性固形分	トマトピューレーにあつては8%以上24%未満、トマトペーストにあつては24%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 トマト 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。 pH調整剤(トマトペーストに限る。) 炭酸水素ナトリウム又はクエン酸
	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	
内 容 量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。		
容 器 の 状 態	1 密封が完全で、かつ、外観が良好であること。 2 <u>かん詰及びびん詰</u> のものにあつては、適度な真空度を保持していること。 3 <u>かん詰</u> のものにあつては、 <u>内面塗料かん</u> であること。		
表示(業務用の製品に限る。)	一括表示事項	1 <u>次の事項を一括して表示してあること。</u> (1) 名称 (2) <u>無塩可溶性固形分</u> (3) 原材料名 (4) 内容量 (5) 賞味期限 (6) 保存方法 (7) 製造業者又は販売業者(輸入品にあつては、輸入業者)の氏名又は名称及び住所 2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、 <u>原産国名を一括して表示してあること。</u>	
	表示の方法	1 <u>一括表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</u> (1) 名称 <u>トマトピューレーにあつては「トマトピューレー」と、トマトペーストにあつては「トマトペースト」と記載すること。</u> (2) <u>無塩可溶性固形分</u> <u>パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。</u> (3) 原材料名 <u>使用した原材料を、次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 トマトは、「トマト」と記載すること。</u>	

[削る。]	[削る。]

2 (略)

	<p><u>イ 食塩は、「食塩」と記載すること。</u></p> <p><u>ウ 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>(4) <u>内容量</u> <u>内容重量又は内容体積を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラムの単位で、内容体積はミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して記載すること。</u></p> <p>(5) <u>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。</u></p> <p><u>ア 次の例のいずれかにより記載すること。</u></p> <p>(イ) <u>平成15年5月</u></p> <p>(ロ) <u>15.5</u></p> <p>(ハ) <u>2003.5</u></p> <p>(ニ) <u>03.5</u></p> <p>(ホ) <u>1505</u></p> <p>(ヘ) <u>0305</u></p> <p><u>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。</u></p> <p>(イ) <u>平成15年5月1日</u></p> <p>(ロ) <u>15.5.1</u></p> <p>(ハ) <u>2003.5.1</u></p> <p>(ニ) <u>03.5.1</u></p> <p>(ホ) <u>150501</u></p> <p>(ヘ) <u>030501</u></p> <p>(6) <u>保存方法</u> <u>製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。</u></p> <p><u>2. 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。</u></p>
<u>表示禁止事項</u>	<p><u>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</u></p> <p>(1) <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></p> <p>(2) <u>その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示</u></p>

2 使用する原材料のトマト（濃縮トマトを使用して製造する場合は濃縮トマト）のリコピン量は、

(トマトケチャップの規格)

第6条 トマトケチャップの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
性 状	(略)	(略)
可 溶 性 固 形 分	(略)	(略)
トマト以外の野菜類の含有率	(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 (略) 2 (略) 3 (略) 4 (略) 5 (略) 6 醸造酢 7 砂糖類	同左
食 品 添 加 物	(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 糊料

有機溶媒で抽出した後吸光度法により測定して7mg%以上（濃縮トマトにあつては無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上）のものであることとする。

(トマトケチャップの規格)

第6条 トマトケチャップの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	特 級	標 準
性 状	1 香味及び色沢が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、粘ちよう性が適度であること。 3 きよう雑物がほとんどないこと。	第3条第1項の規格の性状と同じ。
可 溶 性 固 形 分	30%以上であること。	25%以上であること。
トマト以外の野菜類の含有率	1%以上5%未満であること。	同左
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 濃縮トマト 2 たまねぎ 3 にんにく 4 食塩 5 香辛料 6 食酢（醸造酢に限る。） 7 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、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	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 濃縮トマト 2 たまねぎ 3 にんにく 4 食塩 5 香辛料 6 食酢 7 砂糖類 砂糖、ぶどう糖、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
食 品 添 加 物	香辛料抽出物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。 1 酸味料 クエン酸及びD L-リンゴ酸 2 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチドナトリウム 3 酸化防止剤 L-アスコルビン酸 4 糊料

		タマリンドシードガム及びペクチン（それぞれ <u>内容量が1kg以上の製品に使用する</u> 場合に限る。） 5（略）
異物	(略)	(略)
内容量	(略)	(略)
容器の状態	(略)	(略)

2 (略)

(トマトソースの規格)

第7条 トマトソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(略)
可溶性固形分	8%以上25%未満であること。
トマト以外の野菜類の含有率	(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>醸造酢</u></p> <p>7 砂糖類</p> <p>8 (略)</p> <p>9 (略)</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 (略)</p>

		タマリンドシードガム及びペクチン（それぞれ <u>業務用の製品に使用する</u> 場合に限る。） 5 香辛料抽出物
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	同左
内容量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。	同左
容器の状態	前条第1項の規格の容器の状態と同じ。	同左

2 使用する原材料の濃縮トマトのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して、無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上のものであることとする。

(トマトソースの規格)

第7条 トマトソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	<p>1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</p> <p>2 トマトの果肉及び野菜類の細片を含まないものにあつては、全体に粒子が細かく、その分布が均一であり、かつ、粘ちよう性が適度であること。</p> <p>3 トマトの果肉及び野菜類の細片を含むものにあつては、トマトの果肉の組織及びトマト以外の野菜類が柔らかく、その分布が均一であり、かつ、粘ちよう性が適度であること。</p> <p>4 きよう雑物がほとんどないこと。</p>
可溶性固形分	9%以上25%未満であること。
トマト以外の野菜類の含有率	25%未満であること。
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 濃縮トマト</p> <p>2 トマト</p> <p>3 たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類</p> <p>4 食塩</p> <p>5 香辛料</p> <p>6 <u>食酢</u></p> <p>7 砂糖類</p> <p><u>砂糖、ぶどう糖、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>8 食用植物油脂</p> <p>9 果実酒</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 酸味料</p>

	2 (略)
	3 (略)
	4 (略)
	5 <u>形状保持剤</u> <u>塩化カルシウム及び乳酸カルシウム</u>
異 物	(略)
内 容 量	(略)
容 器 の 状 態	(略)

2 (略)
(チリソースの規格)

第8条 チリソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	(略)
可 溶 性 固 形 分	(略)
トマト以外の野菜類の含有率	(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 (略) 4 (略) 5 <u>醸造酢</u> 6 砂糖類
食 品 添 加 物	(略)
異 物	(略)

	クエン酸及びDL-リンゴ酸
	2 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム及びコハク酸二ナトリウム
	3 糊料 キサントガム及びタマリンドシードガム
	4 香辛料抽出物
異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容 器 の 状 態	第5条第1項の規格の容器の状態と同じ。

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。
(チリソースの規格)

第8条 チリソースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 トマトの果肉の組織及びトマト以外の野菜類が柔らかく、かつ、トマトを刻んだもの又は粗く砕いたもの大きさ及びトマトの種子の分布が均一であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
可 溶 性 固 形 分	30%以上であること。
トマト以外の野菜類の含有率	5%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 トマト 2 たまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類 3 食塩 4 香辛料 5 <u>食酢</u> 6 砂糖類 <u>砂糖、ぶどう糖、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>
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及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 香辛料抽出物
異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。

内 容 量	(略)
容 器 の 状 態	(略)

2 (略)

(固形トマトの規格)

第9条 固形トマトの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 (略) 2 肉質の状態が適度であり、かつ、 <u>全形及び立方形のものにあつては、形及びそろいが良好であること。</u> 3 (略)
形 状	全形、 <u>立方形又は不定形のものであること。</u>
トマト以外の野菜類の含有率	(略)
果 皮	(略)
充 て ん 液	(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 トマトジュース、トマトピューレー及びトマトペースト 3 (略) 4 (略) 5 砂糖類 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 <u>形状保持剤</u> 塩化カルシウム及び乳酸カルシウム 3 (略)
異 物	(略)
内 容 量	<u>第3条第1項の規格の内容量と同じ。</u>
容 器 の 状 態	<u>第5条第1項の規格の容器の状態と同じ。</u>

内 容 量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容 器 の 状 態	第5条第1項の規格の容器の状態と同じ。

2 使用する原材料のトマトのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光度法により測定して7mg%以上のものであることとする。

(固形トマトの規格)

第9条 固形トマトの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 香味及び色沢が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 肉質の状態が適度であり、かつ、形及びそろいが良好であること。 3 きよう雑物がほとんどないこと。
形 状	全形、 <u>2つ割り又は4つ割りのものであること。</u>
トマト以外の野菜類の含有率	10%未満であること。
果 皮	十分に除去してあること。
充 て ん 液	トマトジュースづけ、トマトピューレーづけ又はトマトペーストづけにあつては、水を加えていないこと。
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 トマト 2 トマトジュース、 <u>(濃縮トマトを希釈して製造したものを除く。)</u> 、トマトピューレー及びトマトペースト 3 セルリー、ピーマン、たまねぎその他の野菜類 4 食塩 5 砂糖類 <u>砂糖、ぶどう糖、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 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 酸味料 クエン酸及びDL-リンゴ酸 2 <u>製造用剤</u> 塩化カルシウム及び乳酸カルシウム 3 香辛料抽出物
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別表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>
容 器 の 状 態	<u>1 密封が完全で、適度な真空度を保持しており、外観が良好であること。</u>

2 (略)

(測定方法)

第10条 第3条第1項、第4条第1項及び第5条第1項の規格における無塩可溶性固形分並びに第6条第1項、第7条第1項及び第8条第1項の規格における可溶性固形分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
無塩可溶性固形分	<p><u>1 食塩分</u> <u>電位差滴定法又はモール法により測定する。</u></p> <p>(1) <u>電位差滴定法</u> <u>ア 測定の手順</u> <u>100ml又は200mlビーカーに、トマトジュース及びトマトミックスジュースにあつては全量ピペットで5ml、食塩を加えていないトマトジュース及びトマトミックスジュースにあつては全量ピペットで15ml、トマトピューレー及びトマトペーストにあつては5gを1mgの桁まで量りとり。電極が浸る高さまで水を加えた溶液（以下、この項において「試料溶液」という。）を電位差滴定装置に装着し、かき混ぜながら0.05mol/L又は0.1mol/L硝酸銀溶液で滴定し、滴定装置の操作に従い終点を検出する。試料溶液の代わりに水を用いて同様に操作し、空試験を行う。空試験において、終点が検出されない場合には、その滴定値は0mlとする。</u></p> <p><u>イ 計算</u> <u>(7) トマトピューレー及びトマトペースト1gあたりの食塩分</u> <u>食塩分 (%) = {(T-B)/1000} × A × M × F × (1/W) × 100</u> <u>(4) トマトジュース及びトマトミックスジュース1mlあたりの食塩分</u> <u>食塩分 (%) = {(T-B)/1000} × A × M × F × (1/V) × 100</u> <u>T：試料溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml)</u> <u>B：空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml)</u> <u>A：滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度 (mol/L)</u> <u>M：58.44 (塩化ナトリウムの式量)</u> <u>F：硝酸銀溶液のファクター</u> <u>W：試料採取量 (g)</u> <u>V：試料採取量 (ml)</u></p> <p>(2) <u>モール法</u> <u>ア 測定の手順</u> <u>50ml全量フラスコにトマトジュース5mlを全量ピペットで量りと</u></p>

2 かん詰のものにあつては、内面塗料かんであること。

2 使用する原材料のトマト、トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペーストのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法により測定して、トマト及びトマトジュースにあつては7mg%以上、トマトピューレー及びトマトペーストにあつては無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上のものであることとする。

(測定方法)

第10条 第3条第1項、第4条第1項及び第5条第1項の規格における無塩可溶性固形分、第6条第1項、第7条第1項及び第8条第1項の規格における可溶性固形分、前条第1項の規格における固形量並びに別表の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
無塩可溶性固形分	<p><u>1 食塩分</u> <u>トマトジュース及びトマトミックスジュースにあつては試料10mlを、</u> <u>トマトピューレー及びトマトペーストにあつては試料2gから5gまで</u> <u>を量り取り、水を加えて100mlとした後、ろ過し、そのろ液10mlを取り</u> <u>、中和した後、2%クロム酸カリウム液を指示薬とし0.02mol/L硝酸</u> <u>銀液で滴定し、食塩の重量を求め、その試料全量に対する百分比を食塩</u> <u>分とする。</u></p>

	<p>り、水を加えて定容した後、定性分析用ろ紙を用いてろ過する。ろ液10mlを全量ピペットを用いて磁製蒸発皿又は三角フラスコにとり、水5mlを加え、0.05mol/L炭酸ナトリウム溶液を加えてpH7~10にした溶液（以下、この項において「試料溶液」という。）に指示薬として2%クロム酸カリウム溶液1mlを加え、0.02mol/L硝酸銀溶液で10ml容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。空試験として、試料溶液の代わりに水15mlを用いて同様に滴定を行う。</p> <p>イ 計算</p> $\text{食塩分}(\%) = \frac{\{(T - B) / 1000\} \times A \times M \times F \times (50/10) \times (1/V)}{\times 100}$ <p>T：試料溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml) B：空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml) A：滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度 (mol/L) M：58.44 (塩化ナトリウムの式量) F：硝酸銀溶液のファクター V：試料採取量 (ml)</p> <p>注1：試験に用いる水は、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（1992）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、試液は日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。試験に用いるろ紙は日本工業規格P3801（1995）に規定する定性分析用2種に該当するものとする。</p> <p>注3：試験に用いる全量ピペット、全量フラスコ及びビュレットは、日本工業規格R3505（1994）に規定するクラスA又は同等以上のものとする。</p> <p>注4：自動滴定装置は20ml容以上のビュレット容量を持つものに限る。電極は、塩化物測定に適した指示電極（銀電極等）及び参照電極、又はこれらの複合型電極を用いる。</p> <p>注5：モール法は、ろ過後赤みを帯びた色が残らないトマトジュースに適用する。</p> <p>2 (略)</p>		
可溶性固形分	20℃において、糖用屈折計（測定精度が±0.05%以下のもの）の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。	可溶性固形分	20℃において、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。
固形量	<p>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。</p> <p>2 瓶詰の場合</p>	固形量	<p>1 かん詰の場合 かん詰を切り開き、2分間かん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かんの重量を差し引いた重量とする。</p> <p>2 びん詰の場合</p>

	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。
[削る。]	[削る。]

[削る。]

[削る。]

	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。
水重量及び水容積	<p>1 <u>かん詰の場合</u></p> <p>(1) <u>損傷していないかん詰のふたを、二重巻締部の高さを変えないように切り取った後、かんを洗じようし、乾燥して重量(A)を測定する。</u></p> <p>(2) <u>かんの最上面から垂直に4.76mmまで20℃の水を入れ、全体の重量(B)を測定する。</u></p> <p>(3) <u>$B - A = \text{水重量 (g)}$</u></p> <p>(4) <u>$\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$</u></p> <p>2 <u>びん詰の場合</u></p> <p>(1) <u>びんを洗じようし、乾燥して重量(A)を測定する。</u></p> <p>(2) <u>びんの入味線まで20℃の水を入れ、全体の重量(B)を測定する。</u></p> <p>(3) <u>$B - A = \text{水重量 (g)}$</u></p> <p>(4) <u>$\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$</u></p>

別表 (第9条関係)

区 分	固形量 (g)	内容総量 (g)
1 号 か ん	1,580	2,930
2 号 か ん	440	800
4 号 か ん	230	425
5 号 か ん	160	290
その他のかん型のもの及びびん詰のもの	水重量に対する固形物の重量の百分比が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。

(注) 上の表に掲げてあるかん型とは、次の表に掲げる標準寸法のものを用いる。

か ん 型	内 容 (mm)	高 さ (mm)
1 号 か ん	153.5	176.8
2 号 か ん	99.1	120.9
4 号 か ん	74.1	113.0
5 号 か ん	74.1	81.3

別記様式 (第5条関係)

名 称
無塩可溶性固形分
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) (以下「J I S Z 8305」という。)に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね 150cm²以下のものにあつては、J I S Z 8305に規定する 6 ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。
- 3 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 4 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 5 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。
- 6 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 7 輸入品にあつては、6にかかわらず、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。

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成20年10月3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

第1部

- (1) 日本農林規格の見直しについて
 - ・精製ラードの日本農林規格の改正
 - ・トマト加工品の日本農林規格の改正
- (2) 品質表示基準の見直しについて
 - ・純製ラード品質表示基準の廃止
 - ・トマト加工品品質表示基準の改正

第2部

- (1) 定温管理流通加工食品の日本農林規格の制定について
- (2) 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 日本農林規格の見直しについて「精製ラード」(案)
- 3 品質表示基準の見直しについて「純製ラード」(案)
- 4 日本農林規格の見直しについて「トマト加工品」(案)
- 5 品質表示基準の見直しについて「トマト加工品」(案)
- 6 日本農林規格の制定について「定温管理流通加工食品」(案)
- 7 JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

参考資料

- 第1回（平成20年7月22日開催）検討資料
- 第2回（平成20年8月29日開催）検討資料

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏名	役職
◎ 石井 胖行	財団法人食品産業センター参与
◎ 伊藤 潤子	前日本生活協同組合連合会理事
◎ 加藤 さゆり	全国地域婦人団体連絡協議会事務局長
◎ 田島 眞	実践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参与
○ 粟生 美世	社団法人栄養改善普及会理事
○ 板垣 和雄	株式会社A D E K A食品本部食品開発研究室長
○ 井出 武美	イオンリテール株式会社デリカ商品本部企画開発部長
○ 澤木 佐重子	社団法人全国消費生活相談員協会
○ 関 正綱	株式会社ファミリーマート取締役常務執行役員
○ 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
○ 野老 正明	社団法人日本べんとう振興協会専務理事
○ 畠山 俊次	カゴメ株式会社東京本社品質保証部長
○ 長谷川 朝恵	消費者（消費生活アドバイザー）
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事
○ 松井 千輝	公募委員
○ 山根 香織	主婦連合会会長
佐野 邦生	イオンリテール株式会社デリカ商品本部カミサリーマネージャー

(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
(トマト加工品の日本農林規格の一部改正案)

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要 (募集期間：H20.10.24～H20.11.22)

受付件数 なし

2. 事前意図公告によるコメント (募集期間：H20.11.17～H21.1.15)

受付件数 なし