

# 日本農林規格の見直しについて

## 「果実飲料」

23消安第4119号

平成24年1月30日

農林物資規格調査会

会長 阿久澤 良造 殿

農林水産大臣 鹿野 道彦

日本農林規格の確認及び改正について（諮問）

下記1から6までに掲げる日本農林規格の確認及び下記7から17までに掲げる日本農林規格の改正について、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同法第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記

- 1 炭酸飲料の日本農林規格（昭和49年6月27日農林省告示第567号）
- 2 豆乳類の日本農林規格（昭和56年11月16日農林水産省告示第1800号）
- 3 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格（昭和60年4月20日農林水産省告示第531号）
- 4 にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格（平成8年3月28日農林水産省告示第388号）
- 5 生産情報公表農産物の日本農林規格（平成17年6月30日農林水産省告示第1163号）
- 6 りんごストレートピュアジュースの日本農林規格（平成19年10月30日農林水産省告示第1348号）
- 7 食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）
- 8 植物性たん白の日本農林規格（昭和51年9月11日農林省告示第838号）
- 9 ハンバーガーパティの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1015

号)

- 10 食用精製加工油脂の日本農林規格（昭和54年10月12日農林水産省告示第1424号）
- 11 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）
- 12 ショートニングの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第989号）
- 13 煮干魚類の日本農林規格（平成6年8月9日農林水産省告示第1132号）
- 14 果実飲料の日本農林規格（平成10年7月22日農林水産省告示第1075号）
- 15 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）
- 16 農産物漬物の日本農林規格（平成17年11月14日農林水産省告示第1752号）
- 17 パン粉の日本農林規格（平成19年11月28日農林水産省告示第1491号）

## 果実飲料の日本農林規格の見直しについて（案）

平成24年2月24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規格の制定・見直しの基準」（平成21年8月農林物資規格調査会決定）に基づき、果実飲料の日本農林規格（平成10年7月22日農林水産省告示第1075号）について、標準規格の性格を有するものとして所要の見直しを行う。

### 2 内容

果実飲料の日本農林規格について、現在の製造の実情等を踏まえ、

- （1）香り成分を多く含むかんきつ果汁製品の製造を可能とするため、「精油分」の規定を削除する
- （2）「酸度」、「エタノール分」及び「揮発性酸度」の測定方法について、分析妥当性が確認された方法を詳細に規定する
- （3）「りんご」、「ぶどう」及び「もも」の濃縮果汁では使用が認められている「酸化防止剤」について、「りんご、ぶどう及びももを含む2種類以上の果実を使用した濃縮果汁」では使用を認める規定が欠落しているため、この規定を追加する

等の改正を行う。

## 果実飲料について

### 1 規格の位置付け

果実飲料は、消費者及び実需者が日常的に消費・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。果実飲料の日本農林規格は「標準規格」として位置付けられる。

### 2 生産状況及び規格の利用実態

- ・ 認定製造業者数：163
- ・ 生産数量及び格付数量の推移

(単位：数量は千k l、格付率は%)

	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年	平成22年
生産数量 <sup>※1</sup>	1,734	1,787	1,577	1,453	1,527
格付数量 <sup>※2</sup>	662	675	323	283	228
格付率	38	38	20	19	15

※1：「清涼飲料関係統計資料」((社)全国清涼飲料工業会)から引用

※2：(社)日本果汁協会等3登録認定機関調べを集計

- ・ 他法令での引用：特になし

### 3 将来の見通し

平成19年から格付数量は減少傾向にある。

### 4 国際的な規格の動向

コーデックス規格として、「果実ジュース及びネクター」(FRUIT JUICES AND NECTARS)の規格がある。

また、欧州規格(A I J N:Association of the Industry of Juice and Nectars from Fruits and Vegetable of European Economic Community)として18種類及び米国農務省規格(Canned Fruit Grade Standards)として8種類の果実飲料の規格がある。

## 果実飲料の日本農林規格の改正概要

### 1 規格の改正

- ・ 香り成分を多く含むかんきつ果汁製品の製造を可能とするため、「精油分」の規定を削除する。

#### 第3条（濃縮オレンジの規格）

区 分	改 正 案	現 行
精 油 分	[削る。]	<u>糖用屈折計示度が11° Bxの還元果汁としたとき、0.4ml/kg以下であること。</u>

同様に、第4条から第6条まで、第11条から第15条まで及び第20条における「精油分」も削除。

- ・ 「一括表示事項」の規定において、他の業務用の製品のJAS規格との整合性を図り、柔軟な表示が可能となるよう、一括表示によらない表示を認めるため、「一括表示事項」を「表示事項」に変更する。

#### 第3条（濃縮オレンジの規格）

表 示 事 項	改 正 案		現 行	
	区 分	基 準	区 分	基 準
表示事項	<u>表示事項</u>	1 次の事項を表示してあること。 (1)～(7) (略)	<u>一括表示事項</u>	1 次の事項を <u>一括して</u> 表示してあること。 (1) 名称 (2) 原材料名 (3) 濃縮度 (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、原産国名を表示し		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 <u>一括し</u>

	であること。		て表示してあること。
表示の方法	<p>1 <u>表示事項</u>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。 (1)～(6) (略)</p> <p>2 <u>表示事項</u>の項の1及び2に規定する事項の表示は、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。</p>		<p>1 <u>一括表示事項</u>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。 (1) 名称 (略) (2) 原材料名 (略) (3) 濃縮度 (略) (4) 内容量 (略) (5) 賞味期限 (略) (6) 保存方法 (略)</p> <p>2 <u>一括表示事項</u>の項の1及び2に規定する事項の表示は、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。</p>

同様に、第4条から第11条までにおける「一括表示事項」も「表示事項」に変更。

- ・ 「りんご」、「ぶどう」及び「もも」の濃縮果汁では使用が認められている「酸化防止剤」について、「りんご、ぶどう及びももを含む2種類以上の果実を使用した濃縮果汁」では使用を認める規定が欠落しているため、この規定を追加する。

#### 第11条（濃縮オレンジ等1種類以外の濃縮果汁の規格）

	改正案	現 行
第2項の規定	使用する濃縮果汁及び還元果汁については、砂糖類、蜂蜜等及び食品添加物（酸化防止剤（ <u>りんご</u> 、 <u>ぶどう</u> 、 <u>もも</u> 、 <u>西洋なし</u> 、 <u>日本</u>	使用する濃縮果汁及び還元果汁については、砂糖類、はちみつ等及び食品添加物（酸化防止剤（ <u>西洋なし</u> 、 <u>日本なし</u> 及びバナナの濃

<p>なし及びバナナの濃縮果汁及び還元果汁に使用するL-アスコルビン酸又はL-アスコルビン酸ナトリウムに限る。)及び天然香料を除く。)を使用していないこと。</p>	<p>縮果汁及び還元果汁に使用するL-アスコルビン酸又はL-アスコルビン酸ナトリウムに限る。)及び天然香料を除く。)を使用していないこと。</p>
--	---

## 2 測定方法の改正

- 「酸度」、「エタノール分」及び「揮発性酸度」の測定方法について、分析妥当性が確認された方法を詳細に規定する。（「揮発性酸度」の測定法の変更に伴い、第7条、第8条、第16条及び第17条における基準値の単位「g/kg」を「g/L」に変更。）

### 第25条（測定方法）

事 項	改 正 案	現 行
酸 度	<p>手動滴定又は自動滴定による中和滴定法により測定する。</p> <p>1 手動滴定による場合</p> <p>(1) 指示薬を用いる場合</p> <p>ア 試料の調製</p> <p>果実ジュースにあつては、そのまま試料とする。濃縮果汁にあつては、10～50gを正確に量りとり、水で100ml容全量フラスコを用いて定容し、調製試料とする。</p> <p>イ 滴定</p> <p>果実ジュースにあつては試料1～5gを正確に量りとり、濃縮果汁にあつては調製試料1～5mlを全量ピペットを用いて量りとり、水で適宜希釈する。これに指示薬として1%フェノールフタレイン溶液を2～3滴加え、振り混ぜながら</p>	<p>試料5g～15gを正確に量りとり、水で適宜希釈して、1%フェノールフタレイン溶液を指示薬として0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定し、次の式により算出する。</p> $\text{酸度 (\%)} = A \times f \times \frac{100}{W} \times 0.0064$ <p>A : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液による滴定量 (ml)</p> <p>f : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の力価</p> <p>W : 試料重量 (g)</p> <p>0.0064 : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液1mlに相当する無水クエン酸の重量 (g)</p>

0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。終点は赤色が30秒以上持続する点とする。空試験については、試料又は調製試料の代わりに同量の水を用いて同様に滴定する。

(2) 水素イオン指数 (pH) 計を用いる場合

ア 試料溶液の調製

200ml程度の容器に、果実ジュースにあつては試料1～5gを正確に量りとり、濃縮果汁にあつては(1)のアの調製試料1～5mlを全量ピペットを用いて量りとり、水約100mlを加えて混合し、試料溶液とする。

イ pH計の校正

pH7標準液及びpH9標準液を用いて校正を行う。

ウ 滴定

pH計の電極を試料溶液中に挿入し、かき混ぜながら0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。終点はpH8.1±0.2とし、その範囲内のpHが30秒以上持続することを確認する。空試験については、試料又は調製試料の代わりに同量の水を用いて同様に滴定する。

2 自動滴定による場合

(1) 試料溶液の調製

1の(2)のアに同じ。

(2) 滴定

自動滴定装置の操作方法（1の(2)のイと同様の校正を含む。）に従い、pH8.1が終点となるように設定する。  
自動滴定装置の電極を試料溶液中に挿入し、かき混ぜながら0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。空試験については、試料又は調製試料の代わりに同量の水を用いて同様に滴定する。

3 計算

クエン酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度とする。

(1) 果実ジュース

$$\text{酸度 (\%)} = \frac{0.0064 \times (T - B) \times F \times (1/W) \times 100}{100}$$

T：本試験における0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)

B：空試験における0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)

F：0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液のファクター

W：試料重量(g)

0.0064：0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液1mlに相当するクエン酸の重量(g)

(2) 濃縮果汁

$$\text{酸度 (\%)} = \frac{0.0064 \times (T - B) \times F \times (100/A) \times 100}{100}$$

$$\frac{(1/W) \times 100}{}$$

T : 本試験における0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)

B : 空試験における0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)

F : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液のファクター

A : 滴定の際に採取した試料容量 (ml)

W : 調製の際に採取した試料重量 (g)

0.0064 : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液 1 mlに相当するクエン酸の重量(g)

注1 : 試験に用いる水は、イオン交換法によって精製したものの又は逆浸透法、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 K 8008 (1992) に規定する A 2以上の品質を有するものとする。

注2 : 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。

注3 : 試験に用いる全量ピペット及び全量フラスコは、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とする。

注4 : 電極は、日本工業規格 Z 8805 (1978) に規定する pH測定用ガラス電極及び比

	<p>較電極、又はこれらの複合型電極を用いる。</p>	
エタノール分	<p>蒸留滴定法又はガスクロマトグラフ法により測定する。</p> <p>1 試料溶液の調製</p> <p>濃縮果汁にあつては、別表3の糖用屈折計示度の基準又は別表4の酸度の基準まで希釈したものを試料溶液とする。果粒等を含むものにあつては、遠心分離又はろ過して果粒等を除いたものを試料溶液とする。希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあつては、希釈倍数に応じて希釈したものを試料溶液とする。その他のものにあつては、そのまま試料溶液とする。</p> <p>2 蒸留滴定法による場合</p> <p>(1) 蒸留</p> <p>試料溶液5gをエタノール分蒸留装置(International Federation of Fruit Juice Producers(以下「IFFJP」という。))法No.51(1983)に規定するもの)の蒸留フラスコに正確に量りとり、これに水8mlを加える。0.347mol/Lクロム酸カリウム溶液10mlを滴定フラスコにとり、これに硝酸25mlを加える。蒸留装置の冷却管の先端を滴定フラスコの液中に入れた後、蒸留フラスコに冷却管をつなぎ、加熱装置を蒸留フラスコの下に置いて蒸留を開始する。1分30秒以内に沸騰したことを確</p>	<p>試料5gを正確に量りとり、水8mlを加え、これをあらかじめ0.347mol/Lクロム酸カリウム溶液10ml及び濃硝酸25mlを受器にとった蒸留装置で3分間蒸留する。得られた留出液に約300mlの水及び30%よう化カリウム10mlを加え、1%でん粉溶液を指示薬として速やかに0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定し、次の式により算出する。なお、あわせて空試験を行う。</p> $\text{エタノール分 (g/kg)} = \frac{(B - A) \times f \times 4}{W}$ <p>A : 本試験における0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液の滴定量 (ml)</p> <p>B : 空試験における0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液の滴定量 (ml)</p> <p>f : 0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液の力価</p> <p>W : 試料重量 (g)</p>

認した後、3分間沸騰を持続  
させて蒸留する。

(2) 滴定

留出液を得た滴定フラスコ  
に水300ml及び30%ヨウ化カ  
リウム溶液10mlを加える。速  
やかに、0.347mol/Lチオ硫酸  
ナトリウム溶液でビュレッ  
トを用いて滴定を開始し、終  
点間際の薄緑褐色となったと  
ころで1%でん粉指示薬4ml  
を加え、青紫色が消えて透明  
な青色になるまで滴定する。  
空試験については、0.347mol  
/Lクロム酸カリウム溶液10  
ml及び硝酸25mlを滴定フラス  
コにとり、水300ml及び30%  
ヨウ化カリウム溶液10mlを加  
えて、0.347mol/Lチオ硫酸  
ナトリウム溶液で同様に滴定  
する。

(3) 計算

$$\text{エタノール分 (g/kg)} = \frac{(B - T) \times 0.347 \times F \times M}{4 \times W}$$

T : 滴定に要した0.347 mol/L  
チオ硫酸ナトリウム溶液の体  
積(ml)

B : 空試験に要した0.347 mol/  
Lチオ硫酸ナトリウム溶液の  
体積 (ml)

F : 滴定に使用した0.347 mol/  
Lチオ硫酸ナトリウム溶液の  
ファクター

M : 46.07 (エタノールの分子量  
)

W：試料溶液の採取量（g）

3 ガスクロマトグラフ法による  
場合

(1) 標準溶液の調製

標準溶液は、適切な濃度の  
ものを3種類以上作成する。  
エタノールを目的の濃度とな  
るように正確に量りとり、内  
部標準として2-プロパノール  
又は2-ブタノールを加え  
又は加えないで、水で適当な  
容量の全量フラスコを用いて  
定容する。

(2) 試験溶液の調製

試料溶液5gを正確に量り  
とり、内部標準として2-プロ  
パノール又は2-ブタノール  
を加え又は加えないで、水  
で25ml容全量フラスコを用い  
て定容する。その溶液の一部  
をメンブランフィルターでろ  
過し、ろ液を試験溶液とす  
る。

(3) ガスクロマトグラフィーの  
条件

ア ガスクロマトグラフ

日本工業規格K0114  
(2000)に規定する水素炎イ  
オン化検出器付きのもので、  
パックドカラムが使用でき、  
オートインジェクターを装備  
したもの

イ カラム

内径約2～4mm、長さ約  
1～3mのガラス製等の管  
にポーラスポリマービーズ

又はポリエチレングリコールを5～25%の割合で含浸させたテレフタル酸担体を充填したもの

ウ カラム温度

80～160℃の一定温度

エ キャリヤーガス

窒素を用い、30～50ml/

分の流量

オ 注入量

1～2 μl (試験溶液及び標準溶液の注入量は同量とする。)

#### (4) 検量線の作成

標準溶液のエタノール及び内部標準のピーク面積をデータ処理装置により求め、エタノールの濃度とエタノールのピーク面積の内部標準のピーク面積に対する面積比について直線回帰分析を行い、原点を含めない1次関数の検量線を作成する。標準溶液に内部標準を加えなかった場合は、エタノールの濃度とエタノールのピーク面積について同様に操作し、検量線を作成する。

#### (5) 計算

データ処理装置により求めた試験溶液のエタノール及び内部標準のピーク面積 (試験溶液に内部標準を加えなかった場合はエタノールのピーク面積のみ) から検量線を用いて試験溶液中のエタノールの

濃度を求め、次式により試料溶液のエタノール分を算出する。

$$\text{エタノール分 (g/kg)} = \frac{A \times (25/1000) \times (1000/W)}{}$$

A : 検量線から求めた試験溶液中のエタノールの濃度 (g/L)

W : 試料溶液の採取量 (g)

注1 : 試験に用いる水は、イオン交換法によって精製したものの又は逆浸透法、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 K 8008 (1992) に規定する A 2 以上の品質を有するものとする。

注2 : 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。

注3 : 試験に用いる全量フラスコは、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とする。ビュレットは、IFFJP 法の装置に付属するもの、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とする。

注4 : メンブランフィルターは、親水性のもので、孔径 1 μm 以下のものを使用する。

注5 : 試験溶液中のエタノールの濃度が少ない場合は、ガス

	<p><u>クロマトグラフ法の試料溶液採取量を20 g までの範囲で調整する。さらに、エタノールの濃度が少ない場合には、試料溶液を希釈せずにガスクロマトグラフにより測定してもよい。この場合、エタノール分 (g/kg) の計算に用いる試料溶液の採取量 (g) は25に比重を乗じたものとする。</u></p> <p><u>注6：内部標準は、作成した標準溶液の中間濃度のエタノールのピーク面積と同程度の面積が得られる濃度に調製し、標準溶液と試験溶液中で同一濃度とする。</u></p> <p><u>注7：オートインジェクターを装備しないガスクロマトグラフを用いてもよいが、その場合は、標準溶液及び試験溶液の調製において必ず内部標準を加えるものとする。</u></p> <p><u>注8：カラム温度及びキャリヤーガス流量は、使用する充填剤の特性に応じ、エタノールのピークと内部標準又は試料由来成分のピークが重複しないよう調整する。</u></p>	
揮発性酸度	<p><u>手動滴定又は自動滴定による蒸留滴定法により測定する。</u></p> <p><u>1 試料溶液の調製</u>  <u>果実ジュースにあっては、そのまま試料溶液とする。濃縮果汁にあっては、別表3の糖用屈</u></p>	<p><u>試料5 gを正確に量りとり、留出液60mlを得るまで水蒸気蒸留する。得られた留出液に1%フェノールフタレイン溶液を指示薬として0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。次に、滴定終了後</u></p>

折計示度の基準まで希釈したものを試料溶液とする。

## 2 蒸留

試料溶液 5 ml を全量ピペットを用いて揮発性酸度蒸留装置（IFFJP法No. 5（1968）に規定するもの）の蒸留管に正確に量り取る。蒸留装置を組み立て、留出液を受けるために留出液排出口に200ml容のビーカーを置く。水蒸気を蒸留装置に導入し、留出液が100mlになるまで蒸留を行う。空試験については、試料溶液の代わりに水 5 ml を用いて同様の操作を行う。

## 3 手動滴定による場合

### (1) pH計の校正

pH 7 標準液及び pH 9 標準液を用いて校正を行う。

### (2) 滴定

pH計の電極が溶液に浸るよう留出液の入ったビーカーに水を加えた後、かき混ぜながら0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液で5ml容ビュレットを用いて滴定する。終点はpH8.1±0.1とする。空試験で得た留出液についても同様の操作を行う。

## 4 自動滴定による場合

自動滴定装置の操作方法（3の(1)と同様の校正を含む。）に従い、pH8.1が終点となるように設定する。自動滴定装置の電極が溶液に浸るよう留出液の入ったビーカーに水を加えた

の液に25%硫酸溶液 5 ml を加え、1%でん粉溶液を指示薬として0.01mol/Lよう素溶液で滴定し、次の式により算出する。

$$\text{揮発性酸度 (g/kg)} = \left( A \times \frac{B \times f_2}{f_1 - \frac{1000}{5}} \right) \times \frac{1000}{W} \times 0.0060$$

A : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液による滴定量 (ml)

B : 0.01mol/Lよう素溶液による滴定量 (ml)

f<sub>1</sub> : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の力価

f<sub>2</sub> : 0.01mol/Lよう素溶液の力価

W : 試料重量 (g)

0.0060 : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液1mlに相当する酢酸の重量 (g)

後、かき混ぜながら0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。空試験で得た留出液についても同様の操作を行う。

#### 5 計算

$$\text{揮発性酸度 (g/L)} = \frac{(T - B) / 1000 \times A \times F \times M \times (1000 / 5)}{}$$

T : 滴定に要した水酸化ナトリウム溶液の体積 (ml)

B : 空試験に要した水酸化ナトリウム溶液の体積 (ml)

A : 滴定に使用した水酸化ナトリウム溶液の濃度

F : 滴定に使用した水酸化ナトリウム溶液のファクター

M : 60.05 (酢酸の分子量)

注1 : 試験に用いる水は、イオン交換法によって精製したもの又は逆浸透法、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 K 8008 (1992) に規定する A 2 以上の品質を有するものとする。

注2 : 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。

注3 : 試験に用いる全量ピペット及びビュレットは、日本工業規格 R 3505 (1994) に規

	<p><u>定するクラスA又は同等以上のものとする。</u></p> <p><u>注4：自動滴定装置は20mlのビュレット容量を持つものとする。</u></p> <p><u>注5：電極は、日本工業規格Z8805（1978）に規定するpH測定用ガラス電極及び比較電極、又はこれらの複合型電極を用いる。</u></p> <p><u>注6：水蒸気の導入を開始してから20分以内に留出液が100mlとなるような条件で蒸留を行う。</u></p> <p><u>注7：自動滴定装置にブランク用の測定モードがある場合は、空試験はブランク測定用モードに滴定方法を変更して行う。本測定の空試験のように滴定量が1ml以下となる滴定には、1滴入れた後電位が安定するまで待つてから次の1滴を入れる測定モードが適している。</u></p>	
精 油 分	[削る。]	<p><u>試料25 gを正確に量りとり、2-プロパノール又はエタノール25mlを加え、留出液30mlを得るまで水蒸気蒸留する。得られた留出液に12%塩酸10mlを加えて0.1%メチルオレンジ溶液を指示薬として0.0247mol/L臭化カリウム-臭素酸カリウム溶液で滴定し、次の式により算出する。なお、あわせて空試験を行う。</u></p> $\text{精油分 (ml/kg)} = \frac{(A - B)}{1000}$

	$\frac{W}{0.001} \times 0.001$ <p>A : <u>本試験における0.0247 mol/L臭化カリウム-臭素酸カリウム溶液の滴定量 (ml)</u></p> <p>B : <u>空試験における0.0247 mol/L臭化カリウム-臭素酸カリウム溶液の滴定量 (ml)</u></p> <p>W : <u>試料重量 (g)</u></p> <p><u>0.001 : 0.0247 mol/L臭化カリウム-臭素酸カリウム溶液1mlに相当する精油分のml数</u></p>
--	---

果実飲料の日本農林規格（平成10年7月22日農林水産省告示第1075号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																																																				
<p>果実飲料の日本農林規格</p> <p>(適用の範囲)</p> <p>第1条 (略)</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 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>果実飲料の日本農林規格</p> <p>(適用の範囲)</p> <p>第1条 この規格は、果実飲料（濃縮果汁、果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。）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 style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>果 実 の 搾 汁</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>濃 縮 果 汁</td> <td>果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、<u>蜂蜜等</u>を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、<u>蜂蜜等</u>の糖用屈折計示度を除く。）が別表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表2の基準以上）のものをいう。</td> </tr> <tr> <td>還 元 果 汁</td> <td>濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、<u>蜂蜜等</u>の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準以上、別表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表4の基準以上、別表2の基準未満）のものをいう。</td> </tr> <tr> <td>濃 縮 オ レ ン ジ</td> <td>オレンジの濃縮果汁又はこれにみかん類の濃縮果汁を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、<u>蜂蜜等</u>の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。</td> </tr> <tr> <td>濃縮うんしゅうみかん</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>濃縮グレープフルーツ</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>濃 縮 レ モ ン</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>濃 縮 り ん ご</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>濃 縮 ぶ ど う</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>濃縮パインアップル</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>濃 縮 も も</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>果 実 ジ ュ ー ス</td> <td>1種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、<u>蜂蜜等</u>を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	果 実 の 搾 汁	(略)	濃 縮 果 汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> の糖用屈折計示度を除く。）が別表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表2の基準以上）のものをいう。	還 元 果 汁	濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準以上、別表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表4の基準以上、別表2の基準未満）のものをいう。	濃 縮 オ レ ン ジ	オレンジの濃縮果汁又はこれにみかん類の濃縮果汁を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。	濃縮うんしゅうみかん	(略)	濃縮グレープフルーツ	(略)	濃 縮 レ モ ン	(略)	濃 縮 り ん ご	(略)	濃 縮 ぶ ど う	(略)	濃縮パインアップル	(略)	濃 縮 も も	(略)	果 実 ジ ュ ー ス	1種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>果 実 の 搾 汁</td> <td>果実を破碎して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>濃 縮 果 汁</td> <td>果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、<u>はちみつ等</u>を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、<u>はちみつ等</u>の糖用屈折計示度を除く。）が別表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表2の基準以上）のものをいう。</td> </tr> <tr> <td>還 元 果 汁</td> <td>濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、<u>はちみつ等</u>の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準以上、別表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表4の基準以上、別表2の基準未満）のものをいう。</td> </tr> <tr> <td>濃 縮 オ レ ン ジ</td> <td>オレンジの濃縮果汁又はこれにみかん類の濃縮果汁を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、<u>はちみつ等</u>の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。</td> </tr> <tr> <td>濃縮うんしゅうみかん</td> <td>うんしゅうみかんの濃縮果汁をいう。</td> </tr> <tr> <td>濃縮グレープフルーツ</td> <td>グレープフルーツの濃縮果汁をいう。</td> </tr> <tr> <td>濃 縮 レ モ ン</td> <td>レモンの濃縮果汁をいう。</td> </tr> <tr> <td>濃 縮 り ん ご</td> <td>りんごの濃縮果汁をいう。</td> </tr> <tr> <td>濃 縮 ぶ ど う</td> <td>ぶどうの濃縮果汁をいう。</td> </tr> <tr> <td>濃縮パインアップル</td> <td>パインアップルの濃縮果汁をいう。</td> </tr> <tr> <td>濃 縮 も も</td> <td>ももの濃縮果汁をいう。</td> </tr> <tr> <td>果 実 ジ ュ ー ス</td> <td>1種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、<u>はちみつ等</u>を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	果 実 の 搾 汁	果実を破碎して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。	濃 縮 果 汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>はちみつ等</u> の糖用屈折計示度を除く。）が別表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表2の基準以上）のものをいう。	還 元 果 汁	濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>はちみつ等</u> の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準以上、別表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表4の基準以上、別表2の基準未満）のものをいう。	濃 縮 オ レ ン ジ	オレンジの濃縮果汁又はこれにみかん類の濃縮果汁を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>はちみつ等</u> の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。	濃縮うんしゅうみかん	うんしゅうみかんの濃縮果汁をいう。	濃縮グレープフルーツ	グレープフルーツの濃縮果汁をいう。	濃 縮 レ モ ン	レモンの濃縮果汁をいう。	濃 縮 り ん ご	りんごの濃縮果汁をいう。	濃 縮 ぶ ど う	ぶどうの濃縮果汁をいう。	濃縮パインアップル	パインアップルの濃縮果汁をいう。	濃 縮 も も	ももの濃縮果汁をいう。	果 実 ジ ュ ー ス	1種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類
用 語	定 義																																																				
果 実 の 搾 汁	(略)																																																				
濃 縮 果 汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> の糖用屈折計示度を除く。）が別表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表2の基準以上）のものをいう。																																																				
還 元 果 汁	濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準以上、別表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表4の基準以上、別表2の基準未満）のものをいう。																																																				
濃 縮 オ レ ン ジ	オレンジの濃縮果汁又はこれにみかん類の濃縮果汁を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。																																																				
濃縮うんしゅうみかん	(略)																																																				
濃縮グレープフルーツ	(略)																																																				
濃 縮 レ モ ン	(略)																																																				
濃 縮 り ん ご	(略)																																																				
濃 縮 ぶ ど う	(略)																																																				
濃縮パインアップル	(略)																																																				
濃 縮 も も	(略)																																																				
果 実 ジ ュ ー ス	1種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類の果																																																				
用 語	定 義																																																				
果 実 の 搾 汁	果実を破碎して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。																																																				
濃 縮 果 汁	果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>はちみつ等</u> の糖用屈折計示度を除く。）が別表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表2の基準以上）のものをいう。																																																				
還 元 果 汁	濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>はちみつ等</u> の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準以上、別表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が別表4の基準以上、別表2の基準未満）のものをいう。																																																				
濃 縮 オ レ ン ジ	オレンジの濃縮果汁又はこれにみかん類の濃縮果汁を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>はちみつ等</u> の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。																																																				
濃縮うんしゅうみかん	うんしゅうみかんの濃縮果汁をいう。																																																				
濃縮グレープフルーツ	グレープフルーツの濃縮果汁をいう。																																																				
濃 縮 レ モ ン	レモンの濃縮果汁をいう。																																																				
濃 縮 り ん ご	りんごの濃縮果汁をいう。																																																				
濃 縮 ぶ ど う	ぶどうの濃縮果汁をいう。																																																				
濃縮パインアップル	パインアップルの濃縮果汁をいう。																																																				
濃 縮 も も	ももの濃縮果汁をいう。																																																				
果 実 ジ ュ ー ス	1種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあってはみかん類																																																				

	実の搾汁、濃縮果汁又は還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）を含む。
オレンジジュース	オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれらにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。
うんしゅうみかんジュース	うんしゅうみかんの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものをいう。
グレープフルーツジュース	グレープフルーツの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものをいう。
レモンジュース	レモンの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものをいう。
りんごジュース	りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものをいう。
ぶどうジュース	ぶどうの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものをいう。
パインアップルジュース	パインアップルの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものをいう。
ももジュース	ももの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものをいう。
種類別以外の果実ジュース	(略)
果実ミックスジュース	2種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたもの（みかん類の果実の搾汁又は還元果汁を加えたオレンジジュースであって、みかん類の原材料に占める重量の割合が10%未満、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものを除く。）をいう。
果粒入り果実ジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁にかんきつ類の果実のさのう若しくはかんきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等(以下「果粒」という。)を加えたもの又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものをいう。
果実・野菜ミックスジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破砕して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの(これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。以下「野菜汁」という。)を加えたもの又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものであって、果実の搾汁又は

	の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>はちみつ等</u> の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）を含む。
オレンジジュース	オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれらにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が10%未満であって、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>はちみつ等</u> の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。
うんしゅうみかんジュース	うんしゅうみかんの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものをいう。
グレープフルーツジュース	グレープフルーツの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものをいう。
レモンジュース	レモンの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものをいう。
りんごジュース	りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものをいう。
ぶどうジュース	ぶどうの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものをいう。
パインアップルジュース	パインアップルの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものをいう。
ももジュース	ももの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものをいう。
種類別以外の果実ジュース	オレンジジュース、うんしゅうみかんジュース、グレープフルーツジュース、レモンジュース、りんごジュース、ぶどうジュース、パインアップルジュース及びももジュース以外の果実ジュースをいう。
果実ミックスジュース	2種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたもの（みかん類の果実の搾汁又は還元果汁を加えたオレンジジュースであって、みかん類の原材料に占める重量の割合が10%未満、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>はちみつ等</u> の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が10%未満のものを除く。）をいう。
果粒入り果実ジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁にかんきつ類の果実のさのう若しくはかんきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等(以下「果粒」という。)を加えたもの又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものをいう。
果実・野菜ミックスジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破砕して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの(これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。以下「野菜汁」という。)を加えたもの又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものであって、果実の搾汁

	還元果汁の原材料に占める重量の割合が50%を上回るものをいう。
果汁入り飲料	次に掲げるものをいう。 1 還元果汁を希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を希釈したもの又はこれらに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について別表4の基準。2種類以上の果実を使用したものにあっては、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> の糖用屈折計示度を除く。）又は酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により別表3又は別表4の基準を按分したものを合計して算出した基準）の10%以上100%未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、 <u>蜂蜜</u> 及び水以外のものの原材料に占める重量の割合を上回るもの 2 果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類、 <u>蜂蜜等</u> を加えたものであって、果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10%以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類、 <u>蜂蜜</u> 及び水以外のものの原材料に占める重量の割合を上回るもの 3 （略）

	又は還元果汁の原材料に占める重量の割合が50%を上回るものをいう。
果汁入り飲料	次に掲げるものをいう。 1 還元果汁を希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を希釈したもの又はこれらに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>はちみつ等</u> の糖用屈折計示度を除く。）が別表3の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について別表4の基準。2種類以上の果実を使用したものにあっては、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、 <u>はちみつ等</u> の糖用屈折計示度を除く。）又は酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により別表3又は別表4の基準を按分したものを合計して算出した基準）の10%以上100%未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 及び水以外のものの原材料に占める重量の割合を上回るもの 2 果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類、 <u>はちみつ等</u> を加えたものであって、果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10%以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類、 <u>はちみつ</u> 及び水以外のものの原材料に占める重量の割合を上回るもの 3 希釈して飲用に供するものであって、希釈時の飲用に供する状態が1又は2に掲げるものとなるもの

(濃縮オレンジの規格)

第3条 濃縮オレンジの規格は、次のとおりとする。

区分		基準
品	品位	(略)
	糖用屈折計示度	(略)
	エタノール分	(略)
	[削る。]	[削る。]
	異物	(略)
	内容量	(略)
	原材料	(略)
質	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	(略)

(濃縮オレンジの規格)

第3条 濃縮オレンジの規格は、次のとおりとする。

区分		基準
品	品位	糖用屈折計示度が11ブリックス度（以下「° Bx」と略記する。）の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	20° Bx以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が11° Bxの還元果汁としたとき、3 g/kg以下であること。
	精油分	糖用屈折計示度が11° Bxの還元果汁としたとき、0.4ml/kg以下であること。
	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。
	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 オレンジの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 みかん類の果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁
質	食品添加物	天然香料以外のものを使用していないこと。

表	表示事項	<p>1 次の事項を表示してあること。 (1)～(7) (略)</p> <p>2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。</p> <p>3 (略)</p> <p>4 (略)</p>
	表示の方法	<p>1 <u>表示事項</u>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。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料をそれぞれア及びイの順に、次に定めるところにより記載すること。 ア (略)</p> <p>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、<u>食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第45号)第1条第2項第5号及び第4項、第11条並びに第12条の規定に従い記載すること。</u></p> <p>(3) (略)</p> <p>(4) (略)</p>
示		

表	一括表示事項	<p>1 次の事項を<u>一括して</u>表示してあること。</p> <p>(1) 名称</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>(3) 濃縮度</p> <p>(4) 内容量</p> <p>(5) 賞味期限</p> <p>(6) 保存方法</p> <p>(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</p> <p>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<u>一括して</u>表示してあること。</p> <p>3 1の(5)に掲げる事項については、ガラス瓶入りのもの(紙栓をつけたものを除く。)又はポリエチレン製容器入りのものにあつては、省略することができる。</p> <p>4 1の(6)に掲げる事項については、ガラス瓶入りのもの(紙栓をつけたものを除く。)又はポリエチレン製容器入りのものにあつては、3の規定により1の(5)に掲げる事項を省略する場合には、省略することができる。</p>
	表示の方法	<p>1 <u>一括表示事項</u>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。</p> <p>(1) 名称 「濃縮オレンジ」と記載すること。</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料をそれぞれア及びイの順に、次に定めるところにより記載すること。 ア オレンジにあつては「オレンジ」と、みかん類にあつては「うんしゅうみかん」、「ポンカン」、「シイクワシャー」等又はこれらに代えて「みかん類」と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。 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、<u>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>(3) 濃縮度 「6.0倍」等と記載すること。ただし、濃縮の程度を糖用屈折計示度で「65° Bx」等と記載することができる。</p> <p>(4) 内容量 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、キログラム又はトンの単位で、内容体積はミリリットル、リットル又はキロリットルの単位で、単位を明記して記載すること。</p>
示		

(5) 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、期待される全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 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18年4月1日

(イ) 18. 4. 1

(ウ) 2006. 4. 1

(エ) 06. 4. 1

(オ) 180401

(カ) 060401

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18年4月

b 18. 4

c 2006. 4

d 06. 4

e 1804

f 0604

(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。

(6) (略)

2 表示事項の項の1及び2に規定する事項の表示は、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。

3 (略)

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、砂糖類、蜂蜜等及び食品添加物（天然香料を除く。）を使用してはならない。

(5) 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 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18年4月1日

(イ) 18. 4. 1

(ウ) 2006. 4. 1

(エ) 06. 4. 1

(オ) 180401

(カ) 060401

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18年4月

b 18. 4

c 2006. 4

d 06. 4

e 1804

f 0604

(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。

(6) 保存方法

保存方法を次に定めるところにより記載すること。

ア 凍結してあるものにあつては、「保存温度〇〇℃以下」と記載すること。

イ 凍結してあるもの以外のものにあつては、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 一括表示事項の項の1及び2に規定する事項の表示は、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。

3 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305(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。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、砂糖類、はちみつ等及び食品添加物（天然香料を除く。）を使用してはならない。

(濃縮うんしゅうみかんの規格)

第4条 濃縮うんしゅうみかんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品	品 位	(略)	
	糖用屈折計示度	(略)	
質	エタノール分	(略)	
	[削る。]	[削る。]	
	異 物	(略)	
	内 容 量	(略)	
	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	(略)
		食品添加物	(略)
表 示	表 示 事 項	前条第1項の規格の表示事項と同じ。	
	表 示 の 方 法	(略)	

2 (略)

(濃縮グレープフルーツの規格)

第5条 濃縮グレープフルーツの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	品 位	(略)
	糖用屈折計示度	(略)

(濃縮うんしゅうみかんの規格)

第4条 濃縮うんしゅうみかんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品	品 位	糖用屈折計示度が9° Bxの還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。	
	糖用屈折計示度	18° Bx以上であること。	
質	エタノール分	糖用屈折計示度が9° Bxの還元果汁としたとき、3 g/kg以下であること。	
	精 油 分	糖用屈折計示度が9° Bxの還元果汁としたとき、0.4ml/kg以下であること。	
	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。	
	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	うんしゅうみかんの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。
		食品添加物	天然香料以外のものを使用していないこと。
表 示	一 括 表 示 事 項	前条第1項の規格の一括表示事項と同じ。	
	表 示 の 方 法	前条第1項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) 名称 「濃縮うんしゅうみかん」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料をそれぞれア及びイの順に、次に定めるところにより記載すること。 ア うんしゅうみかんにあつては、「うんしゅうみかん」と記載すること。 イ 前条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。	

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、前条第2項の規定を準用する。

(濃縮グレープフルーツの規格)

第5条 濃縮グレープフルーツの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	品 位	糖用屈折計示度が9° Bxの還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	18° Bx以上であること。

質	エタノール分	(略)
	[削る。]	[削る。]
	異物	(略)
	内容量	(略)
	原材料	食品添加物以外の原材料
	食品添加物	(略)
表示	表示事項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	(略)

2 (略)

(濃縮レモンの規格)

第6条 濃縮レモンの規格は、次のとおりとする。

区分		基準	
質	品位	(略)	
	酸度	(略)	
	エタノール分	(略)	
	[削る。]	[削る。]	
	異物	(略)	
	内容量	(略)	
	原材料	食品添加物以外の原材料	(略)
		食品添加物	(略)
	表示事項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。	
	表示の方法	(略)	

質	エタノール分	糖用屈折計示度が9° Bxの還元果汁としたとき、3 g/kg以下であること。
	精油分	糖用屈折計示度が9° Bxの還元果汁としたとき、0.3ml/kg以下であること。
	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。
	原材料	食品添加物以外の原材料
	食品添加物	天然香料以外のものを使用していないこと。
表示	一括表示事項	第3条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
	表示の方法	第3条第1項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) 名称 「濃縮グレープフルーツ」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料をそれぞれア及びイの順に、次に定めるところにより記載すること。 ア グレープフルーツにあつては、「グレープフルーツ」と記載すること。 イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定を準用する。

(濃縮レモンの規格)

第6条 濃縮レモンの規格は、次のとおりとする。

区分		基準	
質	品位	酸度が4.5%の還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。	
	酸度	無水クエン酸に換算して9%以上であること。	
	エタノール分	酸度が4.5%の還元果汁としたとき、3 g/kg以下であること。	
	精油分	酸度が4.5%の還元果汁としたとき、0.5ml/kg以下であること。	
	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。	
	原材料	食品添加物以外の原材料	レモンの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁以外のものを使用していないこと。
		食品添加物	天然香料以外のものを使用していないこと。
	一括表示事項	第3条第1項の規格の一括表示事項と同じ。	
	表示の方法	第3条第1項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	

表	
示	

2 (略)

(濃縮りんごの規格)

第7条 濃縮りんごの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	品 位	(略)
	糖用屈折計示度	(略)
	エタノール分	(略)
	揮 発 性 酸 度	糖用屈折計示度が10° Bxの還元果汁としたとき、酢酸に換算して0.4g/L以下であること。
	異 物	(略)
	内 容 量	(略)
	原 料	(略)
質 材	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	(略)
表 示	表 示 事 項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表 示 の 方 法	(略)

表	示は、次に規定する方法により行われていること。
示	(1) 名称 「濃縮レモン」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料をそれぞれア及びイの順に、次に定めるところにより記載すること。 ア レモンにあつては、「レモン」と記載すること。 イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定を準用する。

(濃縮りんごの規格)

第7条 濃縮りんごの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	品 位	糖用屈折計示度が10° Bxの還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	20° Bx以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が10° Bxの還元果汁としたとき、5g/kg以下であること。
	揮 発 性 酸 度	糖用屈折計示度が10° Bxの還元果汁としたとき、酢酸に換算して0.4g/kg以下であること。
	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。
	原 料	(略)
質 材	食品添加物以外の原材料	りんごの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁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 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム 2 天然香料
表 示	一 括 表 示 事 項	第3条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
	表 示 の 方 法	第3条第1項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) 名称 「濃縮りんご」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料をそれぞれア及びイの順に、次に定めるところにより記載すること。 ア りんごにあつては、「りんご」と記載すること。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、砂糖類、蜂蜜等及び食品添加物（酸化防止剤（L-アスコルビン酸又はL-アスコルビン酸ナトリウムに限る。）及び天然香料を除く。）を使用していないこと。

（濃縮ぶどうの規格）

第8条 濃縮ぶどうの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品 質 材 料	品 位	(略)	
	糖用屈折計示度	(略)	
	エタノール分	(略)	
	揮 発 性 酸 度	糖用屈折計示度が11° Bxの還元果汁としたとき、酢酸に換算して0.4g/L以下であること。	
	異 物	(略)	
	内 容 量	(略)	
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	(略)
		食品添加物	(略)
	表 示	表 示 事 項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
		表 示 の 方 法	(略)

2 (略)

（濃縮パインアップルの規格）

第9条 濃縮パインアップルの規格は、次のとおりとする。

イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。  
 2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、砂糖類、はちみつ等及び食品添加物（酸化防止剤（L-アスコルビン酸又はL-アスコルビン酸ナトリウムに限る。）及び天然香料を除く。）を使用していないこと。

（濃縮ぶどうの規格）

第8条 濃縮ぶどうの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品 質 材 料	品 位	糖用屈折計示度が11° Bxの還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。	
	糖用屈折計示度	30° Bx以上であること。	
	エタノール分	糖用屈折計示度が11° Bxの還元果汁としたとき、5g/kg以下であること。	
	揮 発 性 酸 度	糖用屈折計示度が11° Bxの還元果汁としたとき、酢酸に換算して0.4g/kg以下であること。	
	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。	
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	ぶどうの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁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 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム 2 天然香料
	表 示	一 括 表 示 事 項	第3条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
		表 示 の 方 法	第3条第1項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) 名称 「濃縮ぶどう」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料をそれぞれア及びイの順に、次に定めるところにより記載すること。 ア ぶどうにあっては、「ぶどう」と記載すること。 イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、前条第2項の規定を準用する。

（濃縮パインアップルの規格）

第9条 濃縮パインアップルの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	品 位	(略)
	糖用屈折計示度	(略)
	エタノール分	(略)
	異 物	(略)
	内 容 量	(略)
	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料
	食品添加物	(略)
表 示	表 示 事 項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表 示 の 方 法	(略)

2 (略)

(濃縮ももの規格)

第10条 濃縮ももの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	品 位	(略)
	糖用屈折計示度	(略)
	エタノール分	(略)
	異 物	(略)
	内 容 量	(略)
	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料

区 分		基 準
品 質	品 位	糖用屈折計示度が11° Bxの還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	27° Bx以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が11° Bxの還元果汁としたとき、3 g/kg以下であること。
	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。
	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料
	食品添加物	天然香料以外のものを使用していないこと。
表 示	一 括 表 示 事 項	第3条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
	表 示 の 方 法	第3条第1項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) 名称 「濃縮パインアップル」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料をそれぞれア及びイの順に、次に定めるところにより記載すること。 ア パインアップルにあつては、「パインアップル」と記載すること。 イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第3条第2項の規定を準用する。

(濃縮ももの規格)

第10条 濃縮ももの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	品 位	糖用屈折計示度が8° Bxの還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	16° Bx以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が8° Bxの還元果汁としたとき、3 g/kg以下であること。
	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。
	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料

質	材	料	食品添加物	(略)
	料			
表	表示事項		第3条第1項の規格の表示事項と同じ。	
	表示の方法		(略)	
示				

2 (略)

(濃縮オレンジ、濃縮うんしゅうみかん、濃縮グレープフルーツ、濃縮レモン、濃縮りんご、濃縮ぶどう、濃縮パインアップル及び濃縮もも以外の濃縮果汁の規格)

第11条 濃縮オレンジ、濃縮うんしゅうみかん、濃縮グレープフルーツ、濃縮レモン、濃縮りんご、濃縮ぶどう、濃縮パインアップル及び濃縮もも以外の濃縮果汁の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	品 位	(略)
	糖用屈折計示度	(略)
	酸 度	(略)
	エタノール分	(略)
	[削る。]	[削る。]

質	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 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 2 天然香料
	料			
表	一括表示事項		第3条第1項の規格の <u>一括表示事項</u> と同じ。	
	表示の方法		第3条第1項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) 名称 「濃縮もも」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料をそれぞれア及びイの順に、次に定めるところにより記載すること。 ア ももにあつては、「もも」と記載すること。 イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。	
示				

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、第7条第2項の規定を準用する。

(濃縮オレンジ、濃縮うんしゅうみかん、濃縮グレープフルーツ、濃縮レモン、濃縮りんご、濃縮ぶどう、濃縮パインアップル及び濃縮もも以外の濃縮果汁の規格)

第11条 濃縮オレンジ、濃縮うんしゅうみかん、濃縮グレープフルーツ、濃縮レモン、濃縮りんご、濃縮ぶどう、濃縮パインアップル及び濃縮もも以外の濃縮果汁の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	品 位	別表3の糖用屈折計示度の基準又は別表4の酸度の基準まで希釈した還元果汁としたとき、以下の基準に適合していること。 1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。
	糖用屈折計示度	別表1の果実(オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、りんご、ぶどう、パインアップル及びももを除く。)にあつては、別表1のそれぞれの基準以上であること。ただし、2種類以上の果実(別表2の果実を除く。)を使用したものにあつては、別表1のそれぞれの糖用屈折計示度の基準値に果実の配合割合を乗じて得られた数値の合計値以上であること。
	酸 度	別表2の果実(レモンを除く。)にあつては、無水クエン酸に換算して、別表2のそれぞれの基準以上であること。ただし、2種類以上の果実(別表2の果実に限る。)を使用したものにあつては、別表2のそれぞれの酸度の基準値に果実の配合割合を乗じて得られた数値の合計値以上であること。
	エタノール分	別表3の糖用屈折計示度の基準又は別表4の酸度の基準まで希釈した還元果汁としたとき、3g/kg以下であること。
	精 油 分	かんきつ類の濃縮果汁にあつては、別表3の糖用屈折計示度の基準又は別

質	異物	(略)
	内容量	(略)
	原材料 食品添加物以外の原材料	(略)
	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 酸化防止剤(りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を使用する濃縮果汁の場合に限る。) L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム 2 (略)
表	表示事項	第3条第1項の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	(略)
示		

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、砂糖類、蜂蜜等及び食品添加物(酸化防止剤(りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナの濃縮果汁及び還元果汁に使用するL-アスコルビン酸又はL-アスコルビン酸ナトリウムに限る。))及び天然香料を除く。)を使用していないこと。

(オレンジジュースの規格)

第12条 オレンジジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	基	準
	オレンジジュース	オレンジジュース

質	異物	表4の酸度の基準まで希釈した還元果汁としたとき、0.4ml/kg以下であること。
	内容量	表示量に適合していること。
	原材料 食品添加物以外の原材料	果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁(1種類の果実を使用する場合には、オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、レモン、りんご、ぶどう、パインアップル及びももに係るものを除く。)以外のものを使用していないこと。
	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 酸化防止剤(西洋なし、日本なし及びバナナの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を使用する濃縮果汁の場合に限る。) L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム 2 天然香料
表	一括表示事項	第3条第1項の規格の <u>一括表示事項</u> と同じ。
	表示の方法	第3条第1項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) 名称 使用した果実の種類が1種類のものにあつては、「濃縮〇〇」と記載し、「〇〇」には使用した果実の最も一般的な名称を記載すること。 使用した果実の種類が2種類以上のものにあつては、「濃縮混合果汁」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料をそれぞれア及びイの順に、次に定めるところにより記載すること。 ア 使用した果実の種類が1種類のものにあつては「いよかん」、「日本なし」、「グァバ」、「ライム」等とその最も一般的な名称を記載し、使用した果実の種類が2種類以上のものにあつては果実の種類に占める重量の割合の多いものから順に記載し、その割合を合わせて記載すること。 イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。
示		

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、砂糖類、はちみつ等及び食品添加物(酸化防止剤(西洋なし、日本なし及びバナナの濃縮果汁及び還元果汁に使用するL-アスコルビン酸又はL-アスコルビン酸ナトリウムに限る。))及び天然香料を除く。)を使用していないこと。

(オレンジジュースの規格)

第12条 オレンジジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	基	準
	オレンジジュース	オレンジジュース

		(ストレート)	(ストレート以外)
品	位	(略)	(略)
糖用屈折計示度		(略)	果実の搾汁の重量の割合が還元果汁の重量の割合を上回るものにあつては10° Bx以上20° Bx未満、それ以外のものにあつては11° Bx以上20° Bx未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び <u>蜂蜜</u> の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分		(略)	(略)
加糖量		(略)	砂糖類及び <u>蜂蜜</u> の原材料に占める重量の割合が5%以下であること。
[削る。]		[削る。]	[削る。]
異物		(略)	(略)
内容量		(略)	(略)
原材	食品添加物以外の原材料	(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 砂糖類及び <u>蜂蜜</u>
	食品添加物	(略)	(略)

(うんしゅうみかんジュースの規格)

		(ストレート)	(ストレート以外)
品	位	1 固有の香味を有しており、かつ、 2 色沢が良好であること。 3 きょう雑物がないこと。	同左
糖用屈折計示度		10° Bx以上であること。	果実の搾汁の重量の割合が還元果汁の重量の割合を上回るものにあつては10° Bx以上20° Bx未満、それ以外のものにあつては11° Bx以上20° Bx未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び <u>はちみつ</u> の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分		3 g/kg以下であること。	同左
加糖量		加えていないこと。	砂糖類及び <u>はちみつ</u> の原材料に占める重量の割合が5%以下であること。
精油分		0.4ml/kg以下であること。	同左
異物		混入していないこと。	同左
内容量		表示量に適合していること。	同左
原材	食品添加物以外の原材料	オレンジの果実の搾汁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 オレンジの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 みかん類の果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 3 砂糖類及び <u>はちみつ</u>
	食品添加物	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 天然香料 2 二酸化炭素 3 強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、銅塩、マグネシウム塩、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸

(うんしゅうみかんジュースの規格)

第13条 うんしゅうみかんジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	うんしゅうみかんジュース (ストレート)	うんしゅうみかんジュース (ストレート以外)
品 位	(略)	(略)
糖用屈折計示度	(略)	9° Bx以上18° Bx未満であること。 ただし、加えられた砂糖類及び <u>蜂蜜</u> の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	(略)	(略)
加 糖 量	(略)	砂糖類及び <u>蜂蜜</u> の原材料に占める重 量の割合が2.5%以下であること。
[削る。]	[削る。]	[削る。]
異 物	(略)	(略)
内 容 量	(略)	(略)
原 材 料	食品添加物以外 の原材料	(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>砂糖類及び蜂蜜</u>
	食 品 添 加 物	(略)

(グレープフルーツジュースの規格)

第14条 グレープフルーツジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	グレープフルーツジュース (ストレート)	グレープフルーツジュース (ストレート以外)
品 位	(略)	(略)
糖用屈折計示度	(略)	9° Bx以上18° Bx未満であること。

第13条 うんしゅうみかんジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	うんしゅうみかんジュース (ストレート)	うんしゅうみかんジュース (ストレート以外)
品 位	前条の規格の品位の基準と同じ。	同左
糖用屈折計示度	9° Bx以上であること。	9° Bx以上18° Bx未満であること。 ただし、加えられた砂糖類及び <u>はち みつ</u> の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	3 g/kg以下であること。	同左
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び <u>はちみつ</u> の原材料に占め る重量の割合が2.5%以下であるこ と。
精 油 分	0.4ml/kg以下であること。	同左
異 物	混入していないこと。	同左
内 容 量	表示量に適合していること。	同左
原 材 料	食品添加物以外 の原材料	うんしゅうみかんの果実の搾汁以外 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 うんしゅうみかんの果実の搾 汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 <u>砂糖類及びはちみつ</u>
	食 品 添 加 物	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 天然香料 2 二酸化炭素 3 強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、 銅塩、マグネシウム塩、ナイアシ ン、パントテン酸、ビオチン、ビ タミンA、ビタミンB1、ビタミン B2、ビタミンB6、ビタミン B12、ビタミンC、ビタミンD、 ビタミンE及び葉酸

(グレープフルーツジュースの規格)

第14条 グレープフルーツジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	グレープフルーツジュース (ストレート)	グレープフルーツジュース (ストレート以外)
品 位	第12条の規格の品位の基準と同じ。	同左
糖用屈折計示度	9° Bx以上であること。	9° Bx以上18° Bx未満であること。

		ただし、加えられた砂糖類及び <u>蜂蜜</u> の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	(略)	(略)
加糖量	(略)	砂糖類及び <u>蜂蜜</u> の原材料に占める重量の割合が5%以下であること。
[削る。]	[削る。]	[削る。]
異物	(略)	(略)
内容量	(略)	(略)
原材	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 <u>砂糖類及び蜂蜜</u>
	食品添加物	(略)
料		

		ただし、加えられた砂糖類及び <u>はちみつ</u> の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	3 g/kg以下であること。	同左
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び <u>はちみつ</u> の原材料に占める重量の割合が5%以下であること。
精油分	0.3ml/kg以下であること。	同左
異物	混入していないこと。	同左
内容量	表示量に適合していること。	同左
原材	食品添加物以外の原材料	グレープフルーツの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。 1 グレープフルーツの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 <u>砂糖類及びはちみつ</u>
	食品添加物	使用していないこと。 1 天然香料 2 二酸化炭素 3 強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、銅塩、マグネシウム塩、ナイアシン、パントテン酸、ピオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸
料		

(レモンジュースの規格)

第15条 レモンジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基 準	
	レモンジュース (ストレート)	レモンジュース (ストレート以外)
品 位	(略)	(略)
糖用屈折計示度	(略)	6° Bx以上であること。ただし、加えられた砂糖類及び <u>蜂蜜</u> の糖用屈折計示度を除く。
酸 度	(略)	(略)
エタノール分	(略)	(略)
加糖量	(略)	砂糖類及び <u>蜂蜜</u> の原材料に占める重

(レモンジュースの規格)

第15条 レモンジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基 準	
	レモンジュース (ストレート)	レモンジュース (ストレート以外)
品 位	第12条の規格の品位の基準と同じ。	同左
糖用屈折計示度	6° Bx以上であること。	6° Bx以上であること。ただし、加えられた砂糖類及び <u>はちみつ</u> の糖用屈折計示度を除く。
酸 度	無水クエン酸に換算して4.5%以上であること。	無水クエン酸に換算して4.5%以上9%未満であること。
エタノール分	3 g/kg以下であること。	同左
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び <u>はちみつ</u> の原材料に占め

		量の割合が2.5%以下であること。
[削る。]	[削る。]	[削る。]
異 物	(略)	(略)
内 容 量	(略)	(略)
原 材	食品添加物以外の原材料	(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 砂糖類及び蜂蜜
	食品添加物	(略)
料		

		る重量の割合が2.5%以下であること。
精 油 分	0.5ml/kg以下であること。	同左
異 物	混入していないこと。	同左
内 容 量	表示量に適合していること。	同左
原 材	食品添加物以外の原材料	レモンの果実の搾汁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 レモンの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及びはちみつ
	食品添加物	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 天然香料 2 二酸化炭素 3 強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、銅塩、マグネシウム塩、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸
料		

(りんごジュースの規格)

第16条 りんごジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	りんごジュース (ストレート)	りんごジュース (ストレート以外)
品 位	(略)	(略)
糖用屈折計示度	(略)	10° Bx以上20° Bx未満であること。 ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	(略)	(略)
加 糖 量	(略)	砂糖類及び蜂蜜の原材料に占める重量の割合が2.5%以下であること。
揮 発 性 酸 度	酢酸に換算して0.4g/L以下であること。	(略)
異 物	(略)	(略)
内 容 量	(略)	(略)

(りんごジュースの規格)

第16条 りんごジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	りんごジュース (ストレート)	りんごジュース (ストレート以外)
品 位	第12条の規格の品位の基準と同じ。	同左
糖用屈折計示度	10° Bx以上であること。	10° Bx以上20° Bx未満であること。 ただし、加えられた砂糖類及びはちみつの糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	5g/kg以下であること。	同左
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及びはちみつの原材料に占める重量の割合が2.5%以下であること。
揮 発 性 酸 度	酢酸に換算して0.4g/kg以下であること。	同左
異 物	混入していないこと。	同左
内 容 量	表示量に適合していること。	同左

原	食品添加物以外の原材料	(略)	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 (略) 2 砂糖類及び蜂蜜
	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 酸味料(砂糖類及び蜂蜜を使用しないりんごジュースの場合に限る。) (略) 2～5 (略)
材			
料			

原	食品添加物以外の原材料	りんごの果実の搾汁以外のもを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 りんごの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及びはちみつ
	食品添加物	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に限る。)以外のもを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 酸味料(砂糖類及びはちみつを使用しないりんごジュースの場合に限る。) クエン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 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 3 天然香料 4 二酸化炭素 5 強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、銅塩、マグネシウム塩、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸
材			
料			

(ぶどうジュースの規格)

第17条 ぶどうジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	ぶどうジュース(ストレート)	ぶどうジュース(ストレート以外)
品位	(略)	(略)
糖用屈折計示度	(略)	11° Bx以上30° Bx未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	(略)	(略)
加糖量	(略)	砂糖類及び蜂蜜の原材料に占める重量の割合が2.5%以下であること。
揮発性酸度	酢酸に換算して0.4g/L以下であ	(略)

(ぶどうジュースの規格)

第17条 ぶどうジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	ぶどうジュース(ストレート)	ぶどうジュース(ストレート以外)
品位	第12条の規格の品位の基準と同じ。	同左
糖用屈折計示度	11° Bx以上であること。	11° Bx以上30° Bx未満であること。ただし、加えられた砂糖類及びはちみつの糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	5g/kg以下であること。	同左
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及びはちみつの原材料に占める重量の割合が2.5%以下であること。
揮発性酸度	酢酸に換算して0.4g/kg以下であ	同左

異	物	ること。	(略)
内	容	量	(略)
原	食品添加物以外の原材料	(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 砂糖類及び蜂蜜
	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 酸味料(砂糖類及び蜂蜜を使用しないぶどうジュースの場合に限る。) (略) 2～5 (略)
材			
料			

異	物	ること。	混入していないこと。	同左
内	容	量	表示量に適合していること。	同左
原	食品添加物以外の原材料	(略)	ぶどうの果実の搾汁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 ぶどうの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及びはちみつ
	食品添加物	(略)	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に限る。)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(砂糖類及びはちみつを使用しないぶどうジュースの場合に限る。) クエン酸、D L-酒石酸、L-酒石酸、D L-リンゴ酸及びD L-リンゴ酸ナトリウム 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 3 天然香料 4 二酸化炭素 5 強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、銅塩、マグネシウム塩、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸
材				
料				

(パインアップルジュースの規格)

第18条 パインアップルジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	パインアップルジュース (ストレート)	パインアップルジュース (ストレート以外)
品 位	(略)	(略)
糖用屈折計示度	(略)	果実の搾汁の重量の割合が還元果汁の重量の割合を上回るものにあつては10° Bx以上27° Bx未満、それ以外のものにあつては11° Bx以上27° Bx

(パインアップルジュースの規格)

第18条 パインアップルジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	パインアップルジュース (ストレート)	パインアップルジュース (ストレート以外)
品 位	第12条の規格の品位の基準と同じ。	同左
糖用屈折計示度	10° Bx以上であること。	果実の搾汁の重量の割合が還元果汁の重量の割合を上回るものにあつては10° Bx以上27° Bx未満、それ以外のものにあつては11° Bx以上27° Bx

			未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	(略)	(略)	(略)
加糖量	(略)	(略)	砂糖類及び蜂蜜の原材料に占める重量の割合が2.5%以下であること。
異物	(略)	(略)	(略)
内容量	(略)	(略)	(略)
原	食品添加物以外の原材料	(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 砂糖類及び蜂蜜
	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 酸味料(砂糖類及び蜂蜜を使用しないパイナップルジュースの場合に限る。) (略) 3～5 (略)
材			
料			

			未満であること。ただし、加えられた砂糖類及びはちみつの糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	3 g/kg以下であること。	同左	同左
加糖量	加えていないこと。	同左	砂糖類及びはちみつの原材料に占める重量の割合が2.5%以下であること。
異物	混入していないこと。	同左	同左
内容量	表示量に適合していること。	同左	同左
原	食品添加物以外の原材料	パイナップルの果実の搾汁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 パイナップルの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及びはちみつ
	食品添加物	増粘安定剤(ペクチンに限る。)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 増粘安定剤 ペクチン 2 酸味料(砂糖類及びはちみつを使用しないパイナップルジュースの場合に限る。) クエン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 3 天然香料 4 二酸化炭素 5 強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、銅塩、マグネシウム塩、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸
材			
料			

(ももジュースの規格)

第19条 ももジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基 準	
	ももジュース (ストレート)	ももジュース (ストレート以外)
品位	(略)	(略)

(ももジュースの規格)

第19条 ももジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基 準	
	ももジュース (ストレート)	ももジュース (ストレート以外)
品位	第12条の規格の品位の基準と同じ。	同左

糖用屈折計示度	(略)	8° Bx以上16° Bx未満であること。 ただし、加えられた砂糖類及び <u>蜂蜜</u> の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	(略)	(略)
加糖量	(略)	砂糖類及び <u>蜂蜜</u> の原材料に占める重量の割合が5%以下であること。
異物	(略)	(略)
内容量	(略)	(略)
原	食品添加物以外の原材料	(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>砂糖類及び蜂蜜</u>
	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 酸味料（砂糖類及び <u>蜂蜜</u> を使用しないもジュースの場合に限る。） (略) 2～5 (略)
材		
料		

糖用屈折計示度	8° Bx以上であること。	8° Bx以上16° Bx未満であること。 ただし、加えられた砂糖類及び <u>はちみつ</u> の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	3 g/kg以下であること。	同左
加糖量	加えていないこと。	砂糖類及び <u>はちみつ</u> の原材料に占める重量の割合が5%以下であること。
異物	混入していないこと。	同左
内容量	表示量に適合していること。	同左
原	食品添加物以外の原材料	ももの果実の搾汁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 ももの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 <u>砂糖類及びはちみつ</u>
	食品添加物	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に限る。）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（砂糖類及び <u>はちみつ</u> を使用しないもジュースの場合に限る。） クエン酸、D-L-リンゴ酸及びD-L-リンゴ酸ナトリウム 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 3 天然香料 4 二酸化炭素 5 強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、銅塩、マグネシウム塩、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸
材		
料		

(種類別以外の果実ジュースの規格)

第20条 種類別以外の果実ジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	種類別以外の果実ジュース (ストレート)	種類別以外の果実ジュース (ストレート以外)

(種類別以外の果実ジュースの規格)

第20条 種類別以外の果実ジュースの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	種類別以外の果実ジュース (ストレート)	種類別以外の果実ジュース (ストレート以外)

品	位	(略)	(略)
糖用屈折計示度	(略)		別表1の果実(オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、りんご、ぶどう、パインアップル及びももを除く。)にあっては、別表3のそれぞれの基準以上、別表1のそれぞれの基準未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び <u>蜂蜜</u> の糖用屈折計示度を除く。
酸	度	(略)	(略)
エタノール分	(略)	(略)	(略)
加糖量	(略)		砂糖類及び <u>蜂蜜</u> の原材料に占める重量の割合が2.5%以下であること。
[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]
異	物	(略)	(略)
内	容	量	(略)
原	食品添加物以外の原材料	(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 砂糖類及び <u>蜂蜜</u>
	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 酸味料(かんきつ類及びうめ以外の果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を使用する種類別以外の果実ジュースであって、砂糖類及び <u>蜂蜜</u> を使用しないものである場合

品	位	第12条の規格の品位の基準と同じ。	同左
糖用屈折計示度		別表1の果実(オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、りんご、ぶどう、パインアップル及びももを除く。)にあっては、別表3のそれぞれの基準以上であること。	別表1の果実(オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、りんご、ぶどう、パインアップル及びももを除く。)にあっては、別表3のそれぞれの基準以上、別表1のそれぞれの基準未満であること。ただし、加えられた砂糖類及び <u>はちみつ</u> の糖用屈折計示度を除く。
酸	度	別表2の果実(レモンを除く。)にあっては、無水クエン酸に換算して、別表4のそれぞれの基準以上であること。	別表2の果実(レモンを除く。)にあっては、無水クエン酸に換算して、別表4のそれぞれの基準以上、別表2のそれぞれの基準未満であること。ただし、加えられた酸の酸度を除く。
エタノール分		3g/kg以下であること。	同左
加糖量		加えていないこと。	砂糖類及び <u>はちみつ</u> の原材料に占める重量の割合が2.5%以下であること。
精	油	分	かんきつ類の果実を使用したものにあっては、0.4ml/kg以下であること。
異	物	混入していないこと。	同左
内	容	量	表示量に適合していること。
原	食品添加物以外の原材料	果実の搾汁(オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、レモン、りんご、ぶどう、パインアップル及びももの果実の搾汁を除く。)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 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁(オレンジ、うんしゅうみかん、グレープフルーツ、レモン、りんご、ぶどう、パインアップル及びももの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を除く。) 2 砂糖類及び <u>はちみつ</u>
	食品添加物	使用していないこと。ただし、西洋なし、日本なし及びバナナの果実の搾汁を使用するものにあっては、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に限る。)を使用することができる。	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(かんきつ類及びうめ以外の果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を使用する種類別以外の果実ジュースであって、砂糖類及び <u>はちみつ</u> を使用しないものである

材		に限る。 (略)
料		2～5 (略)

材		場合に限る。 クエン酸、D L-リンゴ酸及び D L-リンゴ酸ナトリウム
料		2 酸化防止剤（西洋なし、日本なし及びバナナの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を使用する種類別以外の果実ジュースの場合に限る。） L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム 3 天然香料 4 二酸化炭素 5 強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、銅塩、マグネシウム塩、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸

(果実ミックスジュースの規格)

第21条 果実ミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	果実ミックスジュース (ストレート)	果実ミックスジュース (ストレート以外)
品 位	(略)	(略)
エ タ ノ ール 分	(略)	(略)
加 糖 量	(略)	糖類及び蜂蜜の原材料に占める重量の割合が5%以下であること。
異 物	(略)	(略)
内 容 量	(略)	(略)
原	食品添加物以外の原材料	(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 砂糖類及び蜂蜜
	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)

(果実ミックスジュースの規格)

第21条 果実ミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	果実ミックスジュース (ストレート)	果実ミックスジュース (ストレート以外)
品 位	第12条の規格の品位の基準と同じ。	同左
エ タ ノ ール 分	3 g/kg以下であること。	同左
加 糖 量	加えていないこと。	糖類及びはちみつの原材料に占める重量の割合が5%以下であること。
異 物	混入していないこと。	同左
内 容 量	表示量に適合していること。	同左
原	食品添加物以外の原材料	果実の搾汁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 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及びはちみつ
	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 増粘安定剤 (パインアップルの

材	2 酸味料（かんきつ類及びうめ以外の果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を使用する果実ミックスジュースであって、砂糖類及び <u>蜂蜜</u> を使用しないものである場合に限る。）
	(略)
料	3～6 (略)

材	果実の搾汁を使用する果実ミックスジュースの場合に限る。） ペクチン
	2 酸化防止剤（りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナの果実の搾汁を使用する果実ミックスジュースの場合に限る。） L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム
料	果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を使用する果実ミックスジュースの場合に限る。） ペクチン
	2 酸味料（かんきつ類及びうめ以外の果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を使用する果実ミックスジュースであって、砂糖類及び <u>はちみつ</u> を使用しないものである場合に限る。） クエン酸、DL-酒石酸、L-酒石酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム（DL-酒石酸及びL-酒石酸にあつては、ぶどうの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を使用する果実ミックスジュースの場合に限る。）
	3 酸化防止剤（りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナの果実の搾汁を使用する果実ミックスジュースの場合に限る。） L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム
	4 天然香料
	5 二酸化炭素
	6 強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、銅塩、マグネシウム塩、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸

(果粒入り果実ジュースの規格)

第22条 果粒入り果実ジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	(略)
エタノール分	(略)
加 糖 量	砂糖類及び <u>蜂蜜</u> の原材料に占める重量の割合が5%以下であること。

(果粒入り果実ジュースの規格)

第22条 果粒入り果実ジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	第12条の規格の品位の基準と同じ。
エタノール分	3 g/kg以下であること。
加 糖 量	砂糖類及び <u>はちみつ</u> の原材料に占める重量の割合が5%以下であること。

異	物	(略)
内	容	量
原	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・2 (略) 3 砂糖類及び <u>蜂蜜</u>
	食品添加物	(略)
材		
料		

異	物	混入していないこと。
内	容	量
原	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 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 果粒 3 砂糖類及び <u>はちみつ</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 増粘安定剤（パインアップルの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を使用する果粒入り果実ジュースの場合に限る。） ペクチン 2 酸味料 クエン酸、DL-酒石酸、L-酒石酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム（DL-酒石酸及びL-酒石酸にあつては、ぶどうの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を使用する果粒入り果実ジュースの場合に限る。） 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 5 強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、銅塩、マグネシウム塩、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸
材		
料		

(果実・野菜ミックスジュースの規格)

第23条 果実・野菜ミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
品	位	(略)	
エ	タ	ノ	ール
分		(略)	
加	糖	量	砂糖類及び <u>蜂蜜</u> の原材料に占める重量の割合が5%以下であること。
異	物		(略)
内	容	量	(略)
原	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・2 (略) 3 砂糖類及び <u>蜂蜜</u> 4～6 (略)	

(果実・野菜ミックスジュースの規格)

第23条 果実・野菜ミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
品	位	第12条の規格の品位の基準と同じ。	
エ	タ	ノ	ール
分		別表3の糖用屈折計示度の基準又は別表4の酸度の基準に換算した果汁について3g/kg以下であること。	
加	糖	量	砂糖類及び <u>はちみつ</u> の原材料に占める重量の割合が5%以下であること。
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。
原	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 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 野菜汁 3 砂糖類及び <u>はちみつ</u> 4 果粒 5 香辛料 6 食塩	

材	食品添加物	(略)
料		

材	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 増粘安定剤（パインアップルの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を使用する果実・野菜ミックスジュースの場合に限る。） ペクチン 2 酸味料 クエン酸、DL-酒石酸、L-酒石酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム（DL-酒石酸及びL-酒石酸にあつては、ぶどうの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁を使用する果実・野菜ミックスジュースの場合に限る。） 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 香辛料抽出物 5 香料 6 強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、銅塩、マグネシウム塩、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸
料		

(果汁入り飲料の規格)

第24条 果汁入り飲料の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
品	位	(略)	
エ	タノール分	(略)	
異	物	(略)	
内	容 量	(略)	
原	食品添加物	(略)	

(果汁入り飲料の規格)

第24条 果汁入り飲料の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
品	位	第12条の規格の品位の基準と同じ。	
エ	タノール分	還元果汁を希釈して製造したもの又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものにあつては別表3の糖用屈折計示度の基準又は別表4の酸度の基準に換算した果汁について、果実の搾汁を希釈して製造したものにあつては使用した果実の搾汁に換算した果汁について、3g/kg以下であること。	
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。	
原	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、乳酸、DL-酒石酸、L-酒石酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 2 着色料（化学合成品（β-カロテン及びビタミンB2を除く。）以外のものに限る。） 3 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム及びミックストコフェロール（ミックストコフェロールにあつては、乳及び乳製品を使用する果汁入り飲料の場合に限る。）	

材	
料	

材	<p>4 増粘安定剤 アラビアガム、グァーガム、キサンタンガム、ダイズ多糖類、タマリンドシードガム及びペクチンのうち2種以内</p> <p>5 甘味料 アスパルテーム、アセスルファムカリウム、キシリトール、スクラロース、ステビア抽出物及びタウマチンのうち3種以内</p> <p>6 保存料 安息香酸ナトリウム</p> <p>7 pH調整剤（乳及び乳製品を使用する果汁入り飲料の場合に限る。） 炭酸水素ナトリウム</p> <p>8 乳化剤（乳及び乳製品を使用する果汁入り飲料の場合に限る。） グリセリン脂肪酸エステル及びショ糖脂肪酸エステル</p> <p>9 香辛料抽出物（野菜汁を使用する果汁入り飲料の場合に限る。）</p> <p>10 香料</p> <p>11 二酸化炭素</p> <p>12 強化剤 亜鉛塩、カルシウム塩、鉄塩、銅塩、マグネシウム塩、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンP及び葉酸</p>
---	---

(測定方法)

第25条 第3条から第24条までの規格における糖用屈折計示度、酸度、エタノール分及び揮発性酸度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
(略)	(略)
酸 度	<p>手動滴定又は自動滴定による中和滴定法により測定する。</p> <p>1 手動滴定による場合</p> <p>(1) 指示薬を用いる場合</p> <p>ア 試料の調製 果実ジュースにあつては、そのまま試料とする。濃縮果汁にあつては、10～50gを正確に量りとり、水で100ml容全量フラスコを用いて定容し、調製試料とする。</p> <p>イ 滴定 果実ジュースにあつては試料1～5gを正確に量りとり、濃縮果汁にあつては調製試料1～5mlを全量ピペットを用いて量りとり、水で適宜希釈する。これに指示薬として1%フェノールフタレイン溶液を2～3滴加え、振り混ぜながら0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。終点は、赤色が30秒以上持続する点とする。空試験については、試料又は調製試料の代わりに同量の水を用いて同様</p>

(測定方法)

第25条 第3条から第24条までの規格における糖用屈折計示度、酸度、エタノール分、揮発性酸度及び精油分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
糖用屈折計示度	20℃における糖用屈折計の示度とする。
酸 度	<p>試料5g～15gを正確に量りとり、水で適宜希釈して、1%フェノールフタレイン溶液を指示薬として0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定し、次の式により算出する。</p> $\text{酸度}(\%) = A \times f \times \frac{100}{W} \times 0.0064$ <p>A : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液による滴定量 (ml) f : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の力価 W : 試料重量 (g) 0.0064 : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液1mlに相当する無水クエン酸の重量 (g)</p>

に滴定する。

(2) 水素イオン指数 (pH) 計を用いる場合

ア 試料溶液の調製

200ml程度の容器に、果実ジュースにあつては試料1～5gを正確に量りとり、濃縮果汁にあつては(1)のアの調製試料1～5mlを全量ピペットを用いて量りとり、水約100mlを加えて混合し、試料溶液とする。

イ pH計の校正

pH7標準液及びpH9標準液を用いて校正を行う。

ウ 滴定

pH計の電極を試料溶液中に挿入し、かき混ぜながら0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。終点は、pH8.1±0.2とし、その範囲内のpHが30秒以上持続することを確認する。空試験については、試料又は調製試料の代わりに同量の水を用いて同様に滴定する。

2 自動滴定による場合

(1) 試料溶液の調製

1の(2)のアに同じ。

(2) 滴定

自動滴定装置の操作方法(1の(2)のイと同様の校正を含む。)に従い、pH8.1が終点となるように設定する。自動滴定装置の電極を試料溶液中に挿入し、かき混ぜながら0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。空試験については、試料又は調製試料の代わりに同量の水を用いて同様に滴定する。

3 計算

クエン酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度とする。

(1) 果実ジュース

$$\text{酸度 (\%)} = 0.0064 \times (T - B) \times F \times (1/W) \times 100$$

T : 本試験における0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)

B : 空試験における0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)

F : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液のファクター

W : 試料重量 (g)

0.0064 : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液1mlに相当するクエン酸の重量 (g)

(2) 濃縮果汁

$$\text{酸度 (\%)} = 0.0064 \times (T - B) \times F \times (100/A) \times (1/W) \times 100$$

T : 本試験における0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (

	<p>ml)  <u>B : 空試験における0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)</u>  <u>F : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液のファクター</u>  <u>A : 滴定の際に採取した試料容量(ml)</u>  <u>W : 調製の際に採取した試料重量(g)</u>  <u>0.0064 : 0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液 1mlに相当するクエン酸の重量(g)</u></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もの又は逆浸透法、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A 2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等の規格に適合するものとする。</p> <p>注3 : 試験に用いる全量ピペット及び全量フラスコは、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とする。</p> <p>注4 : 電極は、日本工業規格Z 8805 (1978) に規定するpH測定用ガラス電極及び比較電極、又はこれらの複合型電極を用いる。</p>		
エタノール分	<p>蒸留滴定法又はガスクロマトグラフ法により測定する。</p> <p>1 試料溶液の調製  濃縮果汁にあつては、別表3の糖用屈折計示度の基準又は別表4の酸度の基準まで希釈したものを試料溶液とする。果粒等を含むものにあつては、遠心分離又はろ過して果粒等を除いたものを試料溶液とする。希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあつては、希釈倍数に応じて希釈したものを試料溶液とする。その他のものにあつては、そのまま試料溶液とする。</p> <p>2 蒸留滴定法による場合  (1) 蒸留  試料溶液 5 g をエタノール分蒸留装置 (International Federation of Fruit Juice Producers(以下「IFFJP」という。)法No.51 (1983) に規定するもの) の蒸留フラスコに正確に量りとり、これに水 8 ml を加える。0.347mol/Lクロム酸カリウム溶液10mlを滴定フラスコにとり、これに硝酸25mlを加える。蒸留装置の冷却管の先端を滴定フラスコの液の中に入れて後、蒸留フラスコに冷却管をつなぎ、加熱装置を蒸留フラスコの下に置いて蒸留を開始する。1分30秒以内に沸騰したことを確認した後、3分間沸騰を持續させて蒸留する。</p> <p>(2) 滴定  留出液を得た滴定フラスコに水300ml及び30%ヨウ化カリウム溶液10mlを加える。速やかに、0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液でビュレットを用いて滴定を開始し、終点間際の薄緑褐色となつたところ</p>	エタノール分	<p>試料 5 g を正確に量りとり、水 8 ml を加え、これをあらかじめ0.347mol/Lクロム酸カリウム溶液10ml及び濃硝酸25mlを受器にとつた蒸留装置で3分間蒸留する。得られた留出液に約300mlの水及び30%ヨウ化カリウム10mlを加え、1%でん粉溶液を指示薬として速やかに0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定し、次の式により算出する。なお、あわせて空試験を行う。</p> $\text{エタノール分 (g/kg)} = \frac{(B - A) \times f \times 4}{W}$ <p>A : 本試験における0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液の滴定量 (ml)  B : 空試験における0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液の滴定量 (ml)  f : 0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液の力価  W : 試料重量 (g)</p>

で1%でん粉指示薬4mlを加え、青紫色が消えて透明な青色になるまで滴定する。空試験については、0.347 mol/Lクロム酸カリウム溶液10ml及び硝酸25mlを滴定フラスコにとり、水300ml及び30%ヨウ化カリウム溶液10mlを加えて、0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で同様に滴定する。

(3) 計算

$$\text{エタノール分 (g/kg)} = (B - T) \times 0.347 \times F \times M / (4 \times W)$$

T：滴定に要した0.347 mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)

B：空試験に要した0.347 mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)

F：滴定に使用した0.347 mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液のファクター

M：46.07 (エタノールの分子量)

W：試料溶液の採取量 (g)

3. ガスクロマトグラフ法による場合

(1) 標準溶液の調製

標準溶液は、適切な濃度のものを3種類以上作成する。エタノールを目的の濃度となるように正確に量りとり、内部標準として2-プロパノール又は2-ブタノールを加え、又は加えないで、水で適量な容量の全量フラスコを用いて定容する。

(2) 試験溶液の調製

試料溶液5gを正確に量りとり、内部標準として2-プロパノール又は2-ブタノールを加え、又は加えないで、水で25ml容全量フラスコを用いて定容する。その溶液の一部をメンブランフィルターでろ過し、ろ液を試験溶液とする。

(3) ガスクロマトグラフィーの条件

ア ガスクロマトグラフ

日本工業規格K0114 (2000) に規定する水素炎イオン化検出器付きのもので、パックドカラムが使用でき、オートインジェクターを装備したもの

イ カラム

内径約2～4mm、長さ約1～3mのガラス製の管にポーラスポリマービーズ又はポリエチレングリコールを5～25%の割合で含浸させたテレフタル酸担体を充填したもの

ウ カラム温度

80～160℃の一定温度

エ キャリヤーガス

窒素を用い、30～50ml/分の流量

オ 注入量

1～2 μl (試験溶液及び標準溶液の注入量は同量とする。)

(4) 検量線の作成

標準溶液のエタノール及び内部標準のピーク面積をデータ処理装置により求め、エタノールの濃度とエタノールのピーク面積の内部標準のピーク面積に対する面積比について直線回帰分析を行い、原点を含めない1次関数の検量線を作成する。標準溶液に内部標準を加えなかった場合は、エタノールの濃度とエタノールのピーク面積とについて同様に操作し、検量線を作成する。

(5) 計算

データ処理装置により求めた試験溶液のエタノール及び内部標準のピーク面積 (試験溶液に内部標準を加えなかった場合は、エタノールのピーク面積のみ) から検量線を用いて試験溶液中のエタノールの濃度を求め、次式により試料溶液のエタノール分を算出する。

$$\text{エタノール分 (g/kg)} = A \times (25/1000) \times (1000/W)$$

A : 検量線から求めた試験溶液中のエタノールの濃度 (g/L)

W : 試料溶液の採取量 (g)

注1 : 試験に用いる水は、イオン交換法によって精製したもの又は逆浸透法、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。

注2 : 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。

注3 : 試験に用いる全量フラスコは、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。ビュレットは、IFFJP法の装置に付属するもの、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。

注4 : メンブランフィルターは、親水性のもので、孔径1 μm以下のものを使用する。

注5 : 試験溶液中のエタノールの濃度が少ない場合は、ガスクロマトグラフ法の試料溶液採取量を20 gまでの範囲で調整する。さらに、エタノールの濃度が少ない場合には、試料溶液を希釈せずにガスクロマトグラフにより測定してもよい。この場合、エタノール分 (g/kg) の計算に用いる試料溶液の採取量 (g) は、25に比重を乗じたものとする。

注6 : 内部標準は、作成した標準溶液の中間濃度のエタノールのピーク面積と同程度の面積が得られる濃度に調製し、標準溶液と試験溶液中で同一濃度とする。

注7 : オートインジェクターを装備しないガスクロマトグラフを用いてもよいが、その場合は、標準溶液及び試験溶液の調製において必ず内部標準を加えるものとする。

注8：カラム温度及びキャリアガス流量は、使用する充填剤の特性に応じ、エタノールのピークと内部標準又は試料由来成分のピークが重複しないよう調整する。

揮 発 性 酸 度

手動滴定又は自動滴定による蒸留滴定法により測定する。

1 試料溶液の調製

果実ジュースにあつては、そのまま試料溶液とする。濃縮果汁にあつては、別表3の糖用屈折計示度の基準まで希釈したものを試料溶液とする。

2 蒸留

試料溶液5mlを全量ピペットを用いて揮発性酸度蒸留装置（IFFJP法No.5（1968）に規定するもの）の蒸留管に正確に量り取る。蒸留装置を組み立て、留出液を受けるために留出液排出口に200ml容のビーカーを置く。水蒸気を蒸留装置に導入し、留出液が100mlになるまで蒸留を行う。空試験については、試料溶液の代わりに水5mlを用いて同様の操作を行う。

3 手動滴定による場合

(1) pH計の校正

pH7標準液及びpH9標準液を用いて校正を行う。

(2) 滴定

pH計の電極が溶液に浸るよう留出液の入ったビーカーに水を加えた後、かき混ぜながら0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液で5ml容ビュレットを用いて滴定する。終点は、pH8.1±0.1とする。空試験で得た留出液についても同様の操作を行う。

4 自動滴定による場合

自動滴定装置の操作方法（3の(1)と同様の校正を含む。）に従い、pH8.1が終点となるように設定する。自動滴定装置の電極が溶液に浸るよう留出液の入ったビーカーに水を加えた後、かき混ぜながら0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。空試験で得た留出液についても同様の操作を行う。

5 計算

$$\text{揮発性酸度 (g/L)} = \frac{(T - B) / 1000}{5} \times A \times F \times M \times 1000$$

T：滴定に要した水酸化ナトリウム溶液の体積 (ml)

B：空試験に要した水酸化ナトリウム溶液の体積 (ml)

A：滴定に使用した水酸化ナトリウム溶液の濃度

F：滴定に使用した水酸化ナトリウム溶液のファクター

M：60.05（酢酸の分子量）

注1：試験に用いる水は、イオン交換法によって精製したもの又は逆浸透法、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

揮 発 性 酸 度

試料5gを正確に量りとり、留出液60mlを得るまで水蒸気蒸留する。得られた留出液に1%フェノールフタレイン溶液を指示薬として0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定する。次に、滴定終了後の液に25%硫酸溶液5mlを加え、1%でん粉溶液を指示薬として0.01mol/Lよう素溶液で滴定し、次の式により算出する。

$$\text{揮発性酸度 (g/kg)} = \left( A \times f_1 - \frac{B \times f_2}{5} \right) \times \frac{1000}{W} \times 0.0060$$

A：0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液による滴定量 (ml)

B：0.01mol/Lよう素溶液による滴定量 (ml)

f<sub>1</sub>：0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液の力価

f<sub>2</sub>：0.01mol/Lよう素溶液の力価

W：試料重量 (g)

0.0060：0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液1mlに相当する酢酸の重量 (g)

有するものとする。  
 注2：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。  
 注3：試験に用いる全量ピペット及びビュレットは、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。  
 注4：自動滴定装置は、20mlのビュレット容量を持つものとする。  
 注5：電極は、日本工業規格Z8805(1978)に規定するpH測定用ガラス電極及び比較電極、又はこれらの複合型電極を用いる。  
 注6：水蒸気の導入を開始してから20分以内に留出液が100mlとなるような条件で蒸留を行う。  
 注7：自動滴定装置にブランク用の測定モードがある場合は、空試験はブランク測定モードに滴定方法を変更して行う。本測定の空試験のように滴定量が1ml以下となる滴定には、1滴入れた後、電位が安定するまで待つてから次の1滴を入れる測定モードが適している。

[削る。]

[削る。]

別表1 (略)

精 油 分

試料25gを正確に量りとり、2-プロパノール又はエタノール25mlを加え、留出液30mlを得るまで水蒸気蒸留する。得られた留出液に12%塩酸10mlを加えて0.1%メチルオレンジ溶液を指示薬として0.0247mol/L臭化カリウム-臭素酸カリウム溶液で滴定し、次の式により算出する。なお、あわせて空試験を行う。

$$\text{精油分 (ml/kg)} = (A - B) \times \frac{1000}{W} \times 0.001$$

A：本試験における0.0247mol/L臭化カリウム-臭素酸カリウム溶液の滴定量 (ml)

B：空試験における0.0247mol/L臭化カリウム-臭素酸カリウム溶液の滴定量 (ml)

W：試料重量 (g)

0.001：0.0247 mol/L臭化カリウム-臭素酸カリウム溶液1mlに相当する精油分のml数

別表1

果 実 名	糖用屈折計示度の基準 (° B x)	果 実 名	糖用屈折計示度の基準 (° B x)
オレンジ	20	西洋なし	22
うんしゅうみかん		かき	28
グレープフルーツ	18	まるめろ	20
りんご	18	すもも	12
ぶどう	20	あんず	14
パイナップル	30	クランベリー	14
もも	27	バナナ	46
なつみかん	16		

別表2 (略)

別表3 (略)

別表4 (略)

はっさく	18	パパイヤ	18
いよかん	20	キウイフルーツ	20
ポンカン	20	マンゴー	26
シイクワシャー	22	グアバ	16
日本なし	16	パッションフルーツ	28
	16		

注：この表の果実以外の果実（別表2の果実を除く。）にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度の2倍を糖用屈折計示度の基準とする。

別表2

果実名	酸度の基準 (%)
レモン	9
ライム	12
うめ	7
かぼす	7

別表3

果実名	糖用屈折計示度の基準 (° Bx)	果実名	糖用屈折計示度の基準 (° Bx)
オレンジ	11	西洋なし	11
うんしゅうみかん	9	かき	
グレープフルーツ	9	まるめろ	14
りんご	10	すもも	10
ぶどう	11	あんず	6
パインアップル	11	クランベリー	7
もも	8	バナナ	7
なつみかん	9	パパイヤ	23
はっさく	10	キウイフルーツ	9
いよかん	10	マンゴー	10
ポンカン	11	グアバ	13
シイクワシャー	8	パッションフルーツ	8
日本なし	8		14

注：この表の果実以外の果実（別表4の果実を除く。）にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度を糖用屈折計示度の基準とする。

別表4

果実名	酸度の基準 (%)
レモン	4.5
ライム	6
うめ	3.5
かぼす	3.5

# 農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成22年9月29日（水）

10時00分～

場所：農林水産省第3特別会議室

## 1 開会

## 2 表示・規格課長挨拶

## 3 議題

### (1) 日本農林規格の見直しについて

- ・生産情報公表農産物の日本農林規格
- ・豆乳類の日本農林規格
- ・畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格
- ・にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格
- ・煮干魚類の日本農林規格
- ・農産物漬物の日本農林規格
- ・果実飲料の日本農林規格
- ・りんごストレートピュアジュースの日本農林規格
- ・炭酸飲料の日本農林規格

### (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係るFAMIC作成案
  - ①「生産情報公表農産物」
  - ②「豆乳類」
  - ③「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」
  - ④「にんじんジュース及びにんじんミックスジュース」
  - ⑤「煮干魚類」
  - ⑥「農産物漬物」
  - ⑦「果実飲料」
  - ⑧「りんごストレートピュアジュース」
  - ⑨「炭酸飲料」
- 3 JAS規格の制定・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
◎ 阿久澤 良造	日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 教授
◎ 粟生 美世	社団法人栄養改善普及会 理事
○ 井岡 智子	消費科学連合会
◎ 上田 要一	財団法人食品産業センター 参与
○ 蒲生 恵美	公募委員
○ 河道前 伸子	全国消費者協会連合会 食品安全対策委員会 委員長
○ 倉石 要一	東海漬物株式会社 取締役 品質保証室 室長
○ 近藤 敦士	秋本食品株式会社 湘南工場 工場長
○ 澤木 佐重子	社団法人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 監事
○ 土橋 芳和	社団法人日本缶詰協会 技術部長
○ 中嶋 玲子	公募委員
○ 仲田 恵利子	関西生活者連合会 理事
◎ 仲谷 正員	日本チェーンストア協会 食品委員会 委員
◎ 夏目 智子	全国地域婦人団体連絡協議会 事務局長
○ 畠山 俊次	カゴメ株式会社 東京本社 品質保証部長
○ 雛本 恵子	社団法人全国清涼飲料工業会 技術部長
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会 常務理事
○ 本多 芳孝	マルサンアイ株式会社 開発統括部 研究室長
○ 丸山 豊	日本オーガニック検査員協会 理事長
○ 山崎 高志	ヤマキ株式会社 品質保証部長
○ 渡邊 健介	社団法人日本果汁協会 技術委員会 委員長

(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

果実飲料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：H23. 6. 1～6. 30）

(1) 受付件数 2件（団体2）

(2) 意見・情報  
別紙のとおり

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H23. 5. 31～7. 30）

受付件数 なし

(別紙)

果実飲料の日本農林規格の一部改正案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方 (案)
食品衛生法上で使用が認められた食品添加物を追加すべき。	2	今後、J A S規格の見直し基準等を検討する中で検討する予定です。