

日本農林規格の見直しについて

「農産物缶詰及び農産物瓶詰」



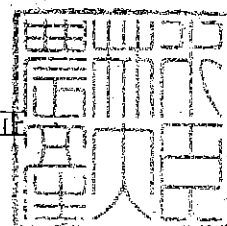
24消安第6118号

平成25年3月27日

農林物資規格調査会

会長 阿久澤 良造 殿

農林水産大臣 林 芳正



日本農林規格の改正について（諮問）

下記1から15までに掲げる日本農林規格の改正を行う必要があるので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第9条において準用する同法第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 フローリングの日本農林規格（昭和49年11月13日農林省告示第1073号）
- 2 風味調味料の日本農林規格（昭和50年3月25日農林省告示第310号）
- 3 チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1016号）
- 4 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）
- 5 マーガリン類の日本農林規格（昭和60年6月22日農林水産省告示第932号）
- 6 構造用パネルの日本農林規格（昭和62年3月27日農林水産省告示第360号）
- 7 チルドミートボールの日本農林規格（昭和62年9月5日農林水産省告示第1238号）
- 8 ジャム類の日本農林規格（昭和63年4月20日農林水産省告示第524号）
- 9 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）
- 10 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）
- 11 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格（平成9年3月27日農林水産省告示第

446号)

12 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）

⑬ 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）

14 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）

15 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）

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の見直しについて（案）

平成25年4月26日

農 林 水 産 省

1 趣旨

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第10条の規定及び「JAS規格の制定・見直しの基準」（平成24年2月農林物資規格調査会決定）に基づき、農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（平成14年7月24日農林水産省告示第1305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

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格について、現在の製造・流通の実情等を踏まえ、

- （1）食品添加物の使用が必要かつ最小限であることを消費者に伝える規定にする
- （2）異物の規定を削除する
- （3）表示の区分において、輸入品にあつては、輸入者だけでなく、表示内容に責任を負う販売者も新たに表示可能とする

等の改正を行う。

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格に係る規格調査概要

1 品質の現況

(1) 製品の流通実態

農産物缶詰及び農産物瓶詰（以下「農産物缶瓶詰」という。）は、農産物やその加工品に充てん液を加えるなどして、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものである。

平成23年の農産物缶瓶詰の生産数量は約105千トンであり、スイートコーン、あずき、えのきたけ、たけのこ、みかん、くり、もも、りんご、フルーツみつ豆など、商品はバラエティに富んでいる。

また、平成23年の輸入量は約448千トンであり、輸入量の多いものとして、たけのこ、スイートコーン、かんきつ類、もも等が挙げられる。

(2) J A S規格の基準

J A S規格では、官能評価の指標として「香味」、「肉質」、「形態」、「色沢」等が規定されている。その他、たけのこ缶瓶詰にあつては製造工程中の品質管理の状況を判断する指標となる「内容物のpH」、スイートコーン缶瓶詰にあつては適度な濃度、粘性を規定した「粘ちゅう度」、果実を詰めた缶瓶詰めにあつては甘みの指標となる「可溶性固形分」等が規定されている。

(3) 品質の実態

市場に流通している製品の品質状況を確認するため、J A S格付品（以下「J A S品」という。）及びJ A S格付品以外のもの（以下「非J A S品」という。）について、J A S規格で定める品位、内容物のpH、可溶性固形分及び異物について調査を行った。その結果、非J A S品295件中17件（たけのこ大型缶詰の最大のものと最小のものとの重量の割合（5件中3件）、アスパラガス缶瓶詰の全長に対する基部の固い部分の割合（%）（16件中2件）、あずき缶瓶詰の可溶性固形分（%）（18件中7件）、パイナップル缶瓶詰の全果肉の数に対する欠点がある果肉の数の割合（%）（17件中1件）、くり缶瓶詰めの大きさのそろい（19件中1件）、くり缶瓶詰めの固形量に対する病虫害粒及び変色粒の割合（%）（19件中2件）、フルーツみつ豆缶瓶詰の固形量に対する赤えんどうの重量の割合（%）（22件中1件）において、J A S規格の基準値を満たしていなかった。

2 生産の現況

(1) 生産の状況

① 生産方法

(アスパラガス水煮缶詰)

原料→洗浄→選別→切断→鱗片除去→サイズ選別→ブランチング→冷却→再選別
→秤量・肉詰→注液→密封→殺菌→冷却

(ももシラップづけ缶詰)

原料→品質検査→追熟→熟度選別→2つ割→除核→ブランチング→冷却→剥皮
→整形→秤量→肉詰→注液→脱気→巻締→殺菌→缶拭→打検→倉入→包装

② 生産数量

平成23年の生産数量（JAS規格が制定されている品目に限る。）は、67,405トンであり、平成19年に比べると、7,914トン減少しているが、ここ数年大きな増減がない。

表1 JAS規格の対象となる缶瓶詰の生産数量の推移（平成19年～平成23年）

（単位：トン）

	H19年 (A)	H20年	H21年	H22年	H23年 (B)	増減 (B)-(A)
農産物缶瓶詰	75,319	75,528	70,989	73,020	67,405	-7,914
野菜缶瓶詰	46,735	46,609	42,025	42,480	44,293	-2,442
果実缶瓶詰	28,584	28,919	28,964	30,538	23,112	-5,472
特記事項	<ul style="list-style-type: none"> 平成22年度における果実缶詰の企業数は60（推定）、野菜缶詰の企業数は60（推定） 上位4製造業者の販売数量は野菜缶詰約35%及び果実缶詰約50%（それぞれ丸缶のみ）を占める。 					

※ 生産数量：（公社）日本缶詰協会（暦年集計、JAS規格が制定されている品目に限る。）

※ 農産物缶瓶詰のJAS規格は、野菜缶瓶詰（たけのこ、アスパラガス、スイートコーン等）及び果実缶瓶詰（みかん、もも、なし等）のJAS規格が統合した規格であることから、統計は、この2つに区分して表記した。（以下同じ。）

(2) 格付の状況

平成23年度の格付数量は、15,504トンであり、平成19年度と比べると4,438トン減少している。また、格付数量の約20%が野菜缶詰、約80%が果実缶詰となっている。

農産物缶詰全体の格付率は、平成23年度約23.0%であり、過去5年間、減少傾向にある。

認定製造業者数は、平成23年に44事業者（以下「者」という。）であり、平成19年と比べると、8者減少している。また、認定製造業者数の内、36者がJAS格付を実施している（平成23年度）。

表2 格付数量の推移（平成19年～平成22年）

	H19年 (A)	H20年	H21年	H22年	H23年 (B)	増減 (B)-(A)
格付数量(トン)	19,043	16,284	18,991	13,657	15,504	-4,438
野菜缶詰	3,990	4,105	3,426	3,414	3,222	-768
果実缶詰	15,053	12,179	15,565	10,243	12,282	-2,771
特記事項	・格付数量が多い上位3社で、全格付数量の約27%を占める（平成22年度）。					

※ 格付数量：(一財)食品環境検査協会、農林水産省調べ（年度集計）

表3 格付率及び認定製造業者数の推移（平成19年～平成22年）

	H19年 (A)	H20年	H21年	H22年	H23年 (B)	増減 (B)-(A)
格付率 (%)	25.3	21.6	26.8	18.7	23.0	-2.3
野菜缶詰	8.5	8.8	8.1	8.0	7.3	-1.2
果実缶詰	52.7	42.1	53.7	33.5	53.1	0.4
認定製造業者数	52	46	45	44	44	-8
特記事項	・格付数量が多い上位3社で、全格付数量の約27%を占める（平成22年度）。					

※ 農産物缶詰格付率：格付数量／種類別農産物缶詰の生産数量×100

※ 認定製造業者数：（一財）食品環境検査協会、農林水産省調べ（年度集計）

（3）規格の利用状況

農産物缶詰の製造業者100社（推定）のうち、37社（延べ44者）が認定の取得を行っていた。認定の取得の主な理由は、一定レベル以上の製造施設としての評価を得るため等の理由であった。

JAS規格は、一部の製造業者で社内基準や取引の中で活用されていた。JAS規格の活用の理由は、社内の製造又は品質管理基準に引用している、外国に製造を委託する際の基準としている、輸入品の品質評価の基準としているなどであった。

また、ブランドオーナーからの要望によりJAS格付を行っている場合あった。

3 取引の現況

（1）取引の状況

農産物缶詰のうち野菜缶詰は、生産数量の約62%が家庭用製品、約38%が業務用製品、果実缶詰は、約89%が家庭用製品、約11%が業務用製品と推測される。

家庭用製品は、卸売業者を通じてスーパー等の小売業者へ販売されることが多く、業務用製品も、ほとんどが卸売業者を通じてレストラン等の外食業者及び加工食品の原材料として製造業者等に販売されている。

その他、缶詰の取引の特徴として、ブランドオーナーが他社に製品を製造させ、販売者となる形態がある。

(2) 規格の利用状況

卸売業者は、取引先（実需者）から要求されない限り、J A S 品又は J A S 規格に準じた製品の納入を指定することはないと考えられる。

4 使用又は消費の現況

(1) 使用又は消費の状況

家庭用製品は、主に料理の素材やデザートに使用されている。

業務用製品は、レストラン、総菜店、洋菓子店等の外食業者に使用されるほか、様々な加工食品の原材料として使用されている。

平成23年の農産物缶瓶詰（果物加工品）の1世帯当たりの年間支出金額は、1,925円で、平成8年の2,179円に比べて約0.88倍と減少している（家計調査年報（総務省統計局））。

(2) 規格の利用状況

家庭用製品において、格付率は約20%となっており、消費者が J A S 品を選択できる状況にある。

業務用製品については、学校給食用の納入基準として、J A S 規格を引用している例が一部の自治体で見られた。

5 将来の見通し

農産物缶瓶詰の生産数量及び販売金額には、今後、若干の変動を伴いつつ、現状の趨勢が維持されると見込まれる。一方、認定製造業者数と格付率については、たけのこ缶瓶詰とアスパラガス缶瓶詰において多少増加しているが、その他の品目においては減少傾向が続くと見込まれる。

6 国際的な規格の動向

平成24年6月現在、主な農産物缶瓶詰に関する国際的な規格として、以下のCODEX規格が制定されている。

- CODEX STANDARD FOR CANNED BAMBOO SHOOTS (CODEX STAN 241-2003)
- CODEX STANDARD FOR CERTAIN CANNED VEGETABLES (CODEX STAN 297-2009)
- CODEX STANDARD FOR CERTAIN CANNED CITRUS FRUITS (CODEX STAN 254-2007)
- CODEX STANDARD FOR CANNED STONE FRUITS (CODEX STAN 242-2003)
- CODEX STANDARD FOR CANNED PEAS (CODEX STAN 61-1981)
- CODEX STANDARD FOR CANNED PINEAPPLE (CODEX STAN 42-1981)
- CODEX STANDARD FOR CANNED CHESTNUTS AND CANNED CHESTNUT PUREE
(CODEX STAN 145-1985)
- CODEX STANDARD FOR CANNED RASPBERRIES (CODEX STAN 60-1981)
- CODEX STANDARD FOR CANNED STRAWBERRIES (CODEX STAN 62-1981)
- CODEX STANDARD FOR CANNED MANGOES (CODEX STAN 159-1987)

- CODEX STANDARD FOR CANNED STONE FRUITS (CODEX STAN 242-2003)
- CODEX STANDARD FOR CANNED TROPICAL FRUIT SALAD (CODEX STAN 99-1981)
- CODEX STANDARD FOR CANNED FRUIT COCKTAIL (CODEX STAN 78-1981)

7 その他

農産物缶詰の業界団体として、(公社)日本缶詰協会(397社(正会員:289社 賛助会員:108社))がある(平成25年1月現在)。

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の改正案の概要

1. 規格の位置付け

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格は、製造業者等が消費者に品質を保証するための基準として利用されているほか、農産物缶詰及び農産物瓶詰を製造する際の基準として、また、業者間の取引基準として利用され、使用の合理化及び取引の単純公正化に資するものであることから、「標準規格」と位置付けられる。

2. 改正案の概要

(1) 「異物」の削除（第3条から第20条まで）

「異物」は、遵守義務のある食品衛生法で担保されることから、削除。

(2) 「食品添加物」の改正（第3条から第20条まで）

食品添加物の使用が必要かつ最小限であることをコーデックス委員会が定めた「食品添加物の使用に関する一般原則」3.2及び3.3を引用して規定するとともに、当該情報を消費者に伝達する規定に変更。

(3) 製造業者等の表示の改正（第4条「表示」）

輸入品について、「輸入者」だけでなく、表示内容に責任を負う「販売者」も表示可能とするため、改正。

改 正 案		現 行	
<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>（適用の範囲）</p> <p>第1条 この規格は、農産物缶詰及び農産物瓶詰（トマト加工品の日本農林規格（昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号）第2条に規定する固形トマトに該当しないものに限る。）に適用する。</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>	
用 語	定 義	用 語	定 義
農産物缶詰又は農産物瓶詰	農産物又はその加工品（調味したものと及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に <u>充填液</u> を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。	農産物缶詰又は農産物瓶詰	農産物又はその加工品（調味したものと及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に <u>充てん液</u> を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。
たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく（ <i>Phyllostachys Pubescens</i> Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下同じ。）で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを内容積が9 L未満の缶又は瓶に詰めたものをいう。	たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく（ <i>Phyllostachys Pubescens</i> Mazel）の生鮮なたけのこをいう。以下同じ。）で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを内容積が9 L未満の缶又は瓶に詰めたものをいう。
たけのこ大型缶詰	農産物缶詰のうち、たけのこで、形状が全形等のものを内容積が9 L以上の缶に詰めたものをいう。	たけのこ大型缶詰	農産物缶詰のうち、たけのこで、形状が全形等のものを内容積が9 L以上の缶に詰めたものをいう。
アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	（略）	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガス（ <i>Asparagus officinalis</i> L.に属する品種の生鮮な又は冷凍したどん茎をいう。以下同じ。）で、形状がロングスパイア等のものを詰めたものをいう。
スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	（略）	スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーン（ <i>Zea Mays</i> L.に属する品種の生鮮な若しくは冷凍した果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下同じ。）を詰めたものをいう。
グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰	（略）	グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう（ <i>Pisum sativum</i> L.（ <i>Macrocarpum</i> 亜種を除く。）の生鮮な若しくは冷凍した種実又はその完熟種実を乾燥したものを水で戻したものをいう。以下同じ。）を詰めたものをいう。
あずき缶詰又はあずき瓶詰	（略）	あずき缶詰又はあずき瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、小豆（ <i>Phaseolus angularis</i> Wightに属するものをいう。以下同じ。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。
大豆缶詰又は大豆瓶詰	（略）	大豆缶詰又は大豆瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、大豆（ <i>Glycine max</i> Merr.に属するものをいう。以下同じ。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。
マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰	（略）	マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム（ <i>Agricus</i> （ <i>Psalliota</i> ）属に属する <i>Agricus bisporus</i> 等の栽培品種の生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
えのきたけ缶詰	（略）	えのきたけ缶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ（ <i>Flamulina Veltipes</i> Singの

又はえのきたけ瓶詰		又はえのきたけ瓶詰	生鮮な子実体をいう。以下同じ。) で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
なめこ缶詰又はなめこ瓶詰	(略)	なめこ缶詰又はなめこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ (<i>Pholiota Nameko</i> S. ITO et IMAI の生鮮な子実体をいう。以下同じ。) で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。
みかん缶詰又はみかん瓶詰	(略)	みかん缶詰又はみかん瓶詰	次に掲げるものをいう。 1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかん (<i>Citrus reticulata</i> Blanco に属するかんきつ類の完熟した果実をいう。以下同じ。) の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの 2 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果皮を除去した全形のもを詰めたもの
もも缶詰又はもも瓶詰	(略)	もも缶詰又はもも瓶詰	次に掲げるものをいう。 1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、もも (<i>Prunus Persica</i> L. に属する核果類 (ネクタリン種を除く。) の完熟した果実をいう。以下同じ。) の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 2 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの果皮を除去した全形のもを詰めたもの
なし缶詰又はなし瓶詰	(略)	なし缶詰又はなし瓶詰	次に掲げるものをいう。 1 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし (<i>Pyrus commuis</i> L. 又は <i>Pyrus sinensis</i> L. に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下同じ。) 及び和なし (<i>Pyrus serotina</i> Rehder に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下同じ。) の2つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 2 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの果皮を除去し、又は除去しない全形のもを詰めたもの
パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰	(略)	パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイナップル (<i>Ananas Comosus</i> に属する完熟した果実をいう。以下同じ。) の全形又は輪切り等の形状の果肉を詰めたものをいう。
くり缶詰又はくり瓶詰	(略)	くり缶詰又はくり瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり (<i>Castanea sativa</i> sieb et Zacc. 又は <i>Castanea sativa</i> MILLER に属する完熟した果実をいう。以下同じ。) の外皮を除去したものを詰めたものをいう。
混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰	(略)	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、2種類以上の農産物を配合したものを詰めたものをいう。
フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰	(略)	フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げるものをいう。 1 3種類以上の果実に赤えんどう及びさいの目に切った寒天を配合したものを糖液とともに詰めたもの 2 1にあん、蜜等を添付したもの
全形	(略)	全形	農産物 (アスパラガス、マッシュルーム及びなめこを除く。) の皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のもをいう。ただし、たけのこにあっては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長

つぼみ	(略)
ホール	マッシュルームで、 <u>傘が開いていない</u> のものであり、茎を菌膜底部から測定して <u>傘の直径を超えない長さ</u> に切断したものをいう。
ボタン	マッシュルームで、 <u>傘が開いていない</u> のものであり、茎を菌膜底部から測定して5mmを超えない長さに切断したものをいう。
開き	なめこで、 <u>傘の周縁が軸部に対し巻き込んでいない</u> もの又はマッシュルームで、 <u>傘が開いている</u> のものであり、 <u>傘の直径が40mm以下</u> で茎の長さが菌膜底部から測定して <u>傘の直径以下</u> のものをいう。
全果粒	(略)
身割れ	(略)
小片	(略)
じょうのう片	(略)
ホールカーネル	(略)
クリームスタイル	スイートコーンの原形若しくはほぼ原形の果粒又は果粒片にスイートコーンのクリーム状成分及び水又はその他の <u>充填液</u> を加えて粘ちゅう性のあるクリーム状にしたものをいう。
ロングスパーク	(略)
スパーク	(略)
チップ	(略)
2つ割り	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 果実の果皮及び <u>果芯</u> 又は果核を除去したほぼ原形の果肉を2つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ2分の1に切断した半円状の果肉）
4つ割り	次に掲げるものをいう。

	くないもの、パインアップルにあっては果皮及び果しんを除去した円筒状の果肉、びわにあっては果皮及び果核を除去したほぼ原形の果肉をいう。
つぼみ	なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでおり、菌膜がほとんど目立たないものをいう。
ホール	マッシュルームで、 <u>かさが開いていない</u> のものであり、茎を菌膜底部から測定して <u>かさの直径を超えない長さ</u> に切断したものをいう。
ボタン	マッシュルームで、 <u>かさが開いていない</u> のものであり、茎を菌膜底部から測定して5mmを超えない長さに切断したものをいう。
開き	なめこで、 <u>かさの周縁が軸部に対し巻き込んでいない</u> もの又はマッシュルームで、 <u>かさが開いている</u> のものであり、 <u>かさの直径が40mm以下</u> で茎の長さが菌膜底部から測定して <u>かさの直径以下</u> のものをいう。
全果粒	みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形がほぼ完全に保持されているものをいう。
身割れ	次に掲げるものをいう。 1 みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形の2分の1以上を保持しているもの（みかんにあっては、直径2mmのワイヤーで作った12mm平方のふるい目に残るものであって、全果粒以外のものを含む。） 2 パインアップルにあっては、輪切りを切断した果肉であって、大きさが均一でない弧状のもの
小片	次に掲げるものをいう。 1 果実（みかんを除く。）の小さな果肉片であって、形及び大きさが不ぞろいのもの 2 みかんの果粒状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目に残り、かつ、全果粒及び身割れ以外のもの
じょうのう片	みかんのじょうのう状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目を通過するものをいう。
ホールカーネル	スイートコーンの原形又はほぼ原形の果粒をいう。
クリームスタイル	スイートコーンの原形若しくはほぼ原形の果粒又は果粒片にスイートコーンのクリーム状成分及び水又はその他の <u>充てん液</u> を加えて粘ちゅう性のあるクリーム状にしたものをいう。
ロングスパーク	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが15cm以上18cm未満のものをいう。
スパーク	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが9.5cm以上15cm未満のものをいう。
チップ	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが4cm以上9.5cm未満のものをいう。
2つ割り	次に掲げるものをいう。 1 たけのこの全形を縦に2つに切断したもの 2 果実の果皮及び <u>果しん</u> 又は果核を除去したほぼ原形の果肉を2つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ2分の1に切断した半円状の果肉）
4つ割り	次に掲げるものをいう。

	1 (略) 2 果実の果皮及び <u>果芯</u> 又は果核を除去したほぼ原形の果肉を4つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ4分の1に切断した扇状の果肉）
不定形	全形を不定形に破碎したものをいう。ただし、マッシュルームにあっては、 <u>傘</u> 及び <u>茎</u> を不規則に切断したものをいう。
薄切り	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 果実（パインアップルを除く。）にあっては、果皮及び <u>果芯</u> 又は果核を除去したほぼ原形の果肉を6つ以上に薄く切断したもの
輪切り	(略)
くさび形	(略)
縦割り	(略)
角柱形	(略)
立方形	(略)
果肉	果実の果皮及び <u>果芯</u> 又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあっては、果皮、 <u>果芯</u> 、筋、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。

(たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰の規格)

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

区 分	基 準			
	特 級	上 級	標 準	
内 容 物 の 品 位	全 形 及 び 2 つ 割 り	香味 (略)	(略)	(略)
	肉 質	(略)	(略)	(略)
	形 態	(略)	(略)	(略)

	1 ホール又はボタンをほぼ4等分したもの 2 果実の果皮及び <u>果しん</u> 又は果核を除去したほぼ原形の果肉を4つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ4分の1に切断した扇状の果肉）
不定形	全形を不定形に破碎したものをいう。ただし、マッシュルームにあっては、 <u>かさ</u> 及び <u>茎</u> を不規則に切断したものをいう。
薄切り	次に掲げるものをいう。 1 果実以外のものにあっては、全形を厚さ2mm以上8mm以下に切断したもの（マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さ2mm以上8mm以下に軸に平行に切断したもの） 2 果実（パインアップルを除く。）にあっては、果皮及び <u>果しん</u> 又は果核を除去したほぼ原形の果肉を6つ以上に薄く切断したもの
輪切り	パインアップルの全形又はりんごのほぼ原形の果肉を、果軸に対し直角に、均一な厚さに切断した環状の果肉をいう。
くさび形	パインアップルの輪切りをほぼ均一な大きさに切断したくさび状の果肉であって厚さがおおむね8mm以上13mm以下のものをいう。
縦割り	パインアップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心に切断した細長い形状の果肉であって、長さがおおむね65mm以上のものをいう。
角柱形	パインアップルの厚肉の輪切り（厚さが38mm以下のものに限る。）を角柱状に切断したものであって、縦及び横の長さがおおむね12mm以上のものをいう。
立方形	果実の果肉をほぼ均一な大きさに切断した立方形状の果肉をいう。ただし、パインアップルにあっては、一辺の長さがおおむね14mm以下のものをいう。
果肉	果実の果皮及び <u>果しん</u> 又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあっては、果皮、 <u>果しん</u> 、 <u>すじ</u> 、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。

(たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰の規格)

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

区 分	基 準			
	特 級	上 級	標 準	
内 容 物 の 品 位	全 形 及 び 2 つ 割 り	香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
	肉 質	太く厚肉であり、かつ、適当な軟らかさを有していること。	同左	おおむね太く厚肉であり、かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。
	形 態	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がなく、形が	同左	根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほ

色沢	(略)	(略)	(略)
その他の事項	1 液が清澄で浮遊物及び沈殿物がなく、かつ、液が黄色又は黄褐色を帯びていること。 2・3 (略)	(略)	1 液がおおむね清澄で浮遊物及び沈殿物がほとんどなく、かつ、液が淡黄色又は淡黄褐色を帯びていること。 2・3 (略)
内容物のpH	(略)	(略)	(略)
薄切り	香味	(略)	
	肉質	(略)	
	形態	(略)	
	色沢	(略)	
	その他の事項	1 (略) 2 浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 3・4 (略)	
内容物のpH (調味料を加えていないものに限る。)	(略)		

	整っており、節間が短く、かつ、切断の状態が良好なもの(2つ割りに限る。)であること。		とんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね良好なもの(2つ割りに限る。)であること。
色沢	固有の色沢が優良であること。	固有の色沢が良好であること。	固有の色沢がおおむね良好であること。
その他の事項	1 液が清澄で浮遊物及び沈でん物がなく、かつ、液が黄色又は黄褐色を帯びていること。 2 あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。	同左	1 液がおおむね清澄で浮遊物及び沈でん物がほとんどなく、かつ、液が淡黄色又は淡黄褐色を帯びていること。 2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
内容物のpH	4.6以上であること。	4.4以上であること。	4.2以上であること。
薄切り	香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
	肉質	おおむね適当な軟らかさを有していること。	
	形態	形及び厚さがおおむね整っていること。	
	色沢	固有の色沢が良好であること。	
	その他の事項	1 水煮のものにあつては、液が混濁していないこと。 2 浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 3 損傷あるものの重量が固形量の5%以下であり、かつ、あま皮が残っているものの重量が固形量の10%を超えないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。	
内容物のpH (調味料を加えていないものに限る。)	4.2以上であること。		

原材料	食品添加物以外の原材料	(略)
食品添加物	<p>1 <u>国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格 (CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006) 3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</u></p> <p>2 <u>使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</u></p> <p>3 <u>1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。</u></p> <p>(1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u></p> <p>(2) <u>冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</u></p> <p>(3) <u>店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法</u></p> <p>(4) <u>製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</u></p>	
内容量	(略)	
容器の状態	<p>1 (略)</p> <p>2 瓶詰のものにあっては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及び蓋の品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。</p>	

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を使用していないこと。
食品添加物	<p>1 たけのこ</p> <p>2 食塩</p> <p>3 調味料 砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの</p> <p>4 香辛料</p> <p>5 クリームソース等の調味液</p>	(薄切りのものに使用する場合には限る。)
食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>1 <u>pH調整剤</u> <u>クエン酸</u></p> <p>2 <u>調味料</u> <u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u></p>	
異物	<u>混入していないこと。</u>	
内容量	表示重量に適合していること。	
容器の状態	<p>1 缶詰のものにあっては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。</p> <p>2 瓶詰のものにあっては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及びふたの品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。</p>	

(たけのこ大型缶詰の規格)

第4条 たけのこ大型缶詰 (全形、2つ割り、傷 (たけのこの全形で、欠損しているものをいう。以下同じ。))、先 (たけのこの全形を横に切断したもののうち、先端部のものをいう。以下同じ。))、切 (たけのこの全形を切断したもので、2つ割り及び先以外のものをいう。以下同じ。)) 及び筒 (たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いものをいう。以下同じ。) に限る。) の規格は、次のとおりとする。

区 分	基	準
-----	---	---

(たけのこ大型缶詰の規格)

第4条 たけのこ大型缶詰 (全形、2つ割り、傷 (たけのこの全形で、欠損しているものをいう。以下同じ。))、先 (たけのこの全形を横に切断したもののうち、先端部のものをいう。以下同じ。))、切 (たけのこの全形を切断したもので、2つ割り及び先以外のものをいう。以下同じ。)) 及び筒 (たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いものをいう。以下同じ。) に限る。) の規格は、次のとおりとする。

区 分	基	準
-----	---	---

		特 級		上 級		標 準	
品質	内容物の品位を除く。	全形	香味	(略)	(略)	(略)	(略)
			肉質	(略)	(略)	(略)	(略)
			形態	(略)	(略)	(略)	(略)
			色沢	(略)	(略)	(略)	(略)
			その他の事項	(略)	(略)	(略)	(略)
			内容物のpH	(略)	(略)	(略)	(略)
2つ割り		香味	(略)	(略)	(略)	(略)	
		肉質	(略)	(略)	(略)	(略)	
		形態	(略)	(略)	(略)	(略)	

		特 級		上 級		標 準	
品質	内容物の品位を除く。	全形	香味	香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
			肉質	太く厚肉であり、かつ、適当な軟らかさを有していること。	同左	おおむね太く厚肉であり、かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。	
			形態	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に空洞の露出がなく、形が整っており、かつ、節間が短いものであること。	同左	根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、かつ、節間がおおむね短いものであること。	
			色沢	固有の色沢が優良であること。	固有の色沢が良好であること。	固有の色沢がおおむね良好であること。	
			その他の事項	1 液が清澄で浮遊物及び沈殿物がないこと。 2 あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のもの重量の2倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。	同左	1 液がおおむね清澄で浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のもの重量の2.5倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。	
			内容物のpH	4.3以上であること。	4.1以上であること。	3.9以上であること。	
2つ割り		香味	—	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。		
		肉質	—	太く厚肉であり、かつ、適当な軟らかさを有していること。	おおむね太く厚肉であり、かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。		
		形態	—	根元の切取りの状態が良好であり、その切取面に	根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その		

色沢	(略)	(略)	(略)
その他の事項	(略)	(略)	(略)
内容物のpH	(略)	(略)	(略)
傷、先、切及び筒	香味	(略)	
	肉質	(略)	
	形態	(略)	
色沢	(略)		
その他の事項	(略)		

		空洞の露出がなく、形が整っており、節間が短く、かつ、切断の状態が良好なものであること。	切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね良好なものであること。
色沢	—	固有の色沢が良好であること。	固有の色沢がおおむね良好であること。
その他の事項	—	<ol style="list-style-type: none"> 1 液が清澄で浮遊物及び沈殿物がないこと。 2 あま皮の除去が良好であり、損傷がなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 液がおおむね清澄で浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
内容物のpH	—	4.1以上であること。	3.9以上であること。
傷、先、切及び筒	香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
	肉質	<ol style="list-style-type: none"> 1 傷、先及び切りの場合にあっては、おおむね太く厚肉であること。 2 おおむね適当な軟らかさを有していること。 	
	形態	<ol style="list-style-type: none"> 1 傷の場合 <ol style="list-style-type: none"> (1) 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、その切取面に空洞の露出がほとんどなく、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、欠損部の整形の状態がおおむね良好であること。 (2) 欠損部の長さが原形の高さの3分の1未満であること。 2 先及び切の場合 <p>形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、かつ、切断の状態がおおむね良好であること。</p> 3 筒の場合 <p>根元の切取りの状態がおおむね良好であり、かつ、形がおおむね整っていること。</p> 	
色沢		固有の色沢が良好であること。	
その他の事項		<ol style="list-style-type: none"> 1 液が混濁していないこと。 2 あま皮の除去がおおむね良好であり、損傷がほとんどなく、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2.5倍未満であること。 	

	内容物のpH	(略)
原材料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	<u>1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格 (CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006) 3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</u> <u>2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</u>
内容量		(略)
缶の状態		(略)
表示	表示事項	<p>1 次の事項を表示してあること。 (1)～(9) (略)</p> <p>(10) <u>製造業者、輸入業者又は販売業者 (以下「製造業者等」という。) の氏名又は名称及び住所</u></p> <p>2 (略)</p> <p>[削る。]</p> <p><u>3 輸入品にあつては、1に掲げるもののほか、原産国名とする。</u></p>
	表示の方法	<p>1 表示事項の項の1の(1)から(10)までに掲げる事項及び同項の2の使用上の注意の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1)～(9) (略)</p>

	内容物のpH	<p>3 きょう雑物がほとんどないこと。</p> <p>3.9以上であること。</p>
原材料	食品添加物以外の原材料	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>1 たけのこ</p> <p>2 食塩</p>
	食品添加物	<u>pH調整剤 (クエン酸) 以外のもを使用していないこと。</u>
異物		<u>前条の規格の異物と同じ。</u>
内容量		前条の規格の内容量と同じ。
缶の状態		密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。
表示	表示事項	<p>1 次の事項を表示してあること。</p> <p>(1) 名称</p> <p>(2) 形状</p> <p>(3) 大きさ (全形、傷、先及び切のものに限る。)</p> <p>(4) 内容個数 (全形のものに限る。)</p> <p>(5) 原材料名</p> <p>(6) 固形量</p> <p>(7) 内容総量</p> <p>(8) 賞味期限</p> <p>(9) 保存方法</p> <p>(10) <u>製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所</u></p> <p>2 内面塗装缶以外を使用した缶詰にあつては、1に規定するもののほか、使用上の注意を表示してあること。</p> <p><u>3 販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わつ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(10)に代えて、販売業者の氏名又は名称及び住所を表示してあること。</u></p> <p><u>4 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>
	表示の方法	<p>1 表示事項の項の1の(1)から(10)までに掲げる事項及び同項の2の使用上の注意の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称</p>

「たけのこ水煮」と記載すること。

(2) 形状

全形にあつては「全形」と、2つ割りにあつては「2つ割り」と、傷にあつては「傷」と、先にあつては「先」と、切にあつては「切」と、筒にあつては「筒」と記載すること。ただし、2つ割りにあつては、「2つ割り」に代えて「割」と記載することができる。

(3) 大きさ及び内容個数

全形にあつてはその大きさを別表1に掲げる区分による大きさを表す記号により記載し、かつ、その記号が示す内容個数を記載し、傷にあつてはその大きさを別表1に掲げる区分による大きさを表す記号により記載し、先にあつてはその大きさを別表2に掲げる区分による高さを表す記号により記載し、切にあつてはその大きさを別表3に掲げる区分による切断面の短径を表す記号により記載すること。

(4) 原材料名

使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「たけのこ」、「食塩」とその最も一般的な名称をもって記載すること。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法第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。

(5) 固形量

固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(6) 内容総量

内容総量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(7) 賞味期限

賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待される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。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 次の例のいずれかにより記載すること。

(イ) 平成13年9月

(ロ) 13. 9

(ハ) 2001. 9

(ニ) 01. 9

(ホ) 1309

	<p>(10) 製造業者等の氏名又は名称及び住所 製造業者等のうち表示内容に責任を有する<u>もの</u>の氏名又は名称及び住所を記載すること。</p> <p>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、缶の胴部又は送り状に<u>してあること</u>。</p> <p>(1) 表示は、別記様式により<u>行うこと</u>。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記載する場合は、この限りでない。</p> <p>(2)・(3) (略)</p>
表示禁止事項	(略)

	<p>(カ) 0109 イ アの規定にかかわらず、次の例のいずれかにより記載することができる。</p> <p>(7) 平成13年9月1日</p> <p>(イ) 13. 9. 1</p> <p>(ウ) 2001. 9. 1</p> <p>(エ) 01. 9. 1</p> <p>(オ) 130901</p> <p>(カ) 010901</p> <p>(8) 保存方法 製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。</p> <p>(9) 使用上の注意 「開缶後はガラス等の容器に移し換えること。」等と記載すること。</p> <p>(10) 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されている場合にあっては、当該販売業者）のうち表示内容に責任を有する<u>者</u>の氏名又は名称及び住所を記載すること。</p> <p>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、缶の胴部又は送り状に<u>しなければならない</u>。</p> <p>(1) 表示は、別記様式により<u>すること</u>。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<u>一括して</u>記載する場合は、この限りでない。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
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

(アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰の規格)

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

区 分	基 準
香味	(略)
色沢	(略)
肉質及び形態	1・2 (略)

(アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰の規格)

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

区 分	基 準
香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
色沢	固有の色沢が良好であること。
肉質及び形態	1 硬軟がおおむね適当であり、基部の硬い部分が全長の3分の1以下であること。 2 芽胞がほとんど開いていないこと。

		3 先折れのもの又は痩せているものの混入が目立たないこと。
その他の事項		1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 2～4 (略)
原材料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
内容量		(略)
容器の状態		(略)

(スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰の規格)

第6条 スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰（ホールカーネル及びクリームスタイルに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
色沢	(略)
粘ちゅう度（クリームスタイルに限る。）	(略)
肉質及び形態（ホールカーネルに限る。）	(略)

		3 先折れのもの又はやせているものの混入が目立たないこと。
その他の事項		1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 2 ロングスピアーにあっては長さが15cm未満又は18cm以上のどん茎、スピアーにあっては長さが9.5cm未満又は15cm以上のどん茎、チップにあっては長さが4cm未満又は9.5cm以上のどん茎の割合がそれぞれ固形量の25%以下であること。 3 皮（皮をむいたものに限る。）、くぼみ、奇形及び損傷あるものの割合が、それぞれ固形量の10%以下であり、その合計が15%以下であること。 4 各個体の長さの2分の1以上の部分が黄緑色、淡緑色、緑色又は青色に帯色したどん茎が混入していないこと。
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 アスパラガス 2 食塩 3 砂糖類
	食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 pH調整剤 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 3 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。

(スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰の規格)

第6条 スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰（ホールカーネル及びクリームスタイルに限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	前条の規格の香味と同じ。
色沢	前条の規格の色沢と同じ。
粘ちゅう度（クリームスタイルに限る。）	粘ちゅう度がおおむね適当であること。
肉質及び形態（ホールカーネルに限る。）	硬軟がおおむね適当で、粒の形及び大きさがおおむね整一であり、かつ、切り方がおおむね適当であること。

その他の事項	(略)	
原材料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
内容量	(略)	
容器の状態	1 (略) 2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及び蓋の品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。	

その他の事項	1 ホールカーネルにあつては、液がおおむね清澄であること。 2 変色粒がほとんどないこと。 3 クリームスタイルにあつては、果皮の硬さがおおむね適当であること。 4 きょう雑物にあつては、次の基準を満たしていること。 (1) ホールカーネルにあつては、固形量に対する穂軸片の割合が1 cm ³ /400 g 以下、固形量に対する皮片の割合が7 cm ² /400 g 以下、固形量に対する雌穂（絹糸）の割合が180mm/28 g 以下であること。 (2) クリームスタイルにあつては、内容量に対する穂軸片の割合が1 cm ³ /400 g 以下、内容量に対する皮片の割合が7 cm ² /400 g 以下、内容量に対する雌穂（絹糸）の割合が150mm/28 g 以下であること。	
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 スイートコーン 2 砂糖類 3 でん粉（クリームスタイルに限る。） 4 食塩
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 pH調整剤 クエン酸 3 加工でん粉（クリームスタイルに限る。） アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン
異物	第3条の規格の異物と同じ。	
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	
容器の状態	1 缶詰のものにあつては、内面塗装缶であつて、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、瓶及びふたの品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。	

(グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰の規格)

第7条 グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区分	基準
香味	(略)
色沢	(略)

(グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰の規格)

第7条 グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区分	基準
香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
色沢	色沢が良好であること。

肉質	(略)	
その他の事項	1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 2 病虫害粒の混入がほとんどなく、腹割れ粒（皮が完全に剝離し種実が2つに割れている粒をいう。以下同じ。）の重量が固形量の10%以下であり、かつ、粒の大きさがおおむねそろっていること。 3 (略)	
原材料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
内容量	(略)	
容器の状態	(略)	

(あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格)

第8条 あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
色沢	(略)
性状	(略)
その他の事項	(略)
可溶性固形分 (糖液で煮込んだものに限る。)	(略)
原材料 食品添加物以外の原材料	(略)

肉質	硬軟がおおむね適当であること。	
その他の事項	1 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 2 病虫害粒の混入がほとんどなく、腹割れ粒（皮が完全にはく離し種実が2つに割れている粒をいう。以下同じ。）の重量が固形量の10%以下であり、かつ、粒の大きさがおおむねそろっていること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。	
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 えんどう 2 食塩
	食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 pH調整剤 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 3 形状保持剤 乳酸カルシウム及び塩化カルシウム 4 着色料 食用青色1号及び食用黄色4号
異物	第3条の規格の異物と同じ。	
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	

(あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格)

第8条 あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第5条の規格の香味と同じ。
色沢	第5条の規格の色沢と同じ。
性状	硬軟がおおむね適当であること。
その他の事項	1 状態が良好であること。 2 きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分 (糖液で煮込んだものに限る。)	45%以上であること。
原材料 食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 小豆 2 砂糖類 3 食塩

食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
内容量	(略)
容器の状態	(略)

(大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格)

第9条 大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
色沢	(略)
肉質	(略)
その他の事項	1 水煮のものにあつては、液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 2・3 (略)
原材料	食品添加物以外の原材料 (略)

食品添加物	4 小麦粉 5 ゼラチン 6 でん粉 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸及びフィチン酸 2 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム 3 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 4 形状保持剤 乳酸カルシウム及び塩化カルシウム 5 加工でん粉 アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第6条の規格の容器の状態と同じ。

(大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格)

第9条 大豆缶詰又は大豆瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第7条の規格の香味と同じ。
色沢	第5条の規格の色沢と同じ。
肉質	第7条の規格の肉質と同じ。
その他の事項	1 水煮のものにあつては、液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 2 病虫害粒の混入がほとんどなく、腹割れ粒の重量が固形量の10%以下であり、かつ、粒の大きさがおおむねそろっていること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	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 大豆 2 調味料 食塩、砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 3 香辛料 4 クリームソース等の調味液

食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
内容量	(略)
容器の状態	(略)

(マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰の規格)

第10条 マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰（ホール、ボタン、薄切り及び不定形に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	(略)	
色沢	(略)	
形態	<ol style="list-style-type: none"> 傘の開いているもの（傘が開いていて膜が切れているものをいう。以下同じ。）がほとんどないこと。 傘の中開きのもの（傘がやや開きかかっている膜のみえるものをいう。）の個体数がホールにあつては全個体数の50%以下、ボタンにあつては全個体数の40%以下であること。 ホールにあつては茎の長さが茎の直径の2分の1以下であり、ボタンにあつては傘の付け根から茎が除去されており、かつ、切口の状態がおおむね良好であり、薄切りにあつては茎の長さが茎の直径の2分の1以下であるもの又は傘の付け根から茎を除去したものであつて、かつ、切口の状態がおおむね良好であること。 	
その他の事項	<ol style="list-style-type: none"> 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 損傷、斑点、変色及び病虫害痕がほとんどないこと。 3～6 (略) 7 不定形にあつては、傘の部分の重量が固形量の30%以上であること。 8 (略) 	
原材料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。

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。 <ol style="list-style-type: none"> pH調整剤 クエン酸 形状保持剤 乳酸カルシウム及び塩化カルシウム
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰の規格)

第10条 マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰（ホール、ボタン、薄切り及び不定形に限る。）の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	第5条の規格の香味と同じ。	
色沢	第5条の規格の色沢と同じ。	
形態	<ol style="list-style-type: none"> かさの開いているもの（かさが開いていて膜が切れているものをいう。以下同じ。）がほとんどないこと。 かさの中開きのもの（かさがやや開きかかっている膜のみえるものをいう。）の個体数がホールにあつては全個体数の50%以下、ボタンにあつては全個体数の40%以下であること。 ホールにあつては茎の長さが茎の直径の2分の1以下であり、ボタンにあつてはかさの付け根から茎が除去されており、かつ、切口の状態がおおむね良好であり、薄切りにあつては茎の長さが茎の直径の2分の1以下であるもの又はかさの付け根から茎を除去したものであつて、かつ、切口の状態がおおむね良好であること。 	
その他の事項	<ol style="list-style-type: none"> 液がおおむね清澄で、浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 損傷、はん点、変色及び病虫害こんがほとんどないこと。 ホール及びボタンにあつては、奇形がほとんどないこと。 ホール及びボタンにあつては、粒の大きさがおおむねそろっていること。 ホール及びボタンにあつては、それぞれ規定された形状の茎の長さを超えるものが全個体数の10%以下であること。 薄切りにあつては、縦に薄切りしたときの両端の切り落とし部の混入がほとんどなく、最大のものとの長さの差が15mm以下であり、かつ、厚さがおおむねそろっていること。 不定形にあつては、かさの部分の重量が固形量の30%以上であること。 きょう雑物がほとんどないこと。 	
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <ol style="list-style-type: none"> マッシュルーム 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。

内容量	(略)
容器の状態	(略)

(えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の規格)

第11条 えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
色沢	(略)
形態	1 (略) 2 <u>傘</u> の開いているものがほとんどないこと。
状態	(略)
固形分	(略)
その他の事項	1 (略) 2 損傷及び <u>病虫害痕</u> がほとんどないこと。 3 (略)
原材料	食品添加物以外の原材料 (略)
	食品添加物 <u>第3条の規格の食品添加物と同じ。</u>

	<u>1 調味料</u> <u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u>
	<u>2 pH調整剤</u> <u>クエン酸</u>
	<u>3 品質改良剤</u> <u>ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム</u>
	<u>4 酸化防止剤</u> <u>L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム</u>
異物	<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の規格)

第11条 えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第5条の規格の香味と同じ。
色沢	第7条の規格の色沢と同じ。
形態	1 茎の長さ及び太さがおおむねそろっていること。 2 <u>かさ</u> の開いているものがほとんどないこと。
状態	固形物と液の分離がほとんどないこと。
固形分	70%以上であること。
その他の事項	1 石付部に近い部分のほぐしの状態がおおむね良好であること。 2 損傷及び病虫害こんがほとんどないこと。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	食品添加物以外の原材料 次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 えのきたけ 2 調味料 食塩、砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 3 香辛料 4 クリームソース等の調味液
	食品添加物 <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 調味料</u> <u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u> <u>2 pH調整剤</u> <u>クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナ</u>

内容量	(略)
容器の状態	(略)

(なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の規格)

第12条 なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	(略)	
色沢	(略)	
肉質	(略)	
形態	(略)	
その他の事項	1・2 (略) 3 損傷、変色及び病虫害痕がほとんどないこと。 4・5 (略)	
原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	(略)
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
内容量	(略)	
容器の状態	(略)	

(みかん缶詰又はみかん瓶詰の規格)

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

区 分	基 準
-----	-----

	トリウム 3 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の規格)

第12条 なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香味	第5条の規格の香味と同じ。	
色沢	第7条の規格の色沢と同じ。	
肉質	第7条の規格の肉質と同じ。	
形態	1 形がおおむね整っており、かつ、つぼみを詰めたものにあつては、開きのものがほとんど混入していないこと。 2 茎の長さがおおむね適当で、そろっており、かつ、切口の状態が良好であること。	
その他の事項	1 液が混濁していないこと。 2 浮遊物がほとんどないこと。 3 損傷、変色及び病虫害こんがほとんどないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。 5 粒の大きさがおおむねそろっていること。	
原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 なめこ 2 食塩
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 pH調整剤 クエン酸
異物	第3条の規格の異物と同じ。	
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	

(みかん缶詰又はみかん瓶詰の規格)

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

区 分	基 準
-----	-----

香味	(略)
色沢	(略)
肉質	(略)
形態	(略)
大きさのそろい (全形及び大きさをそろえた全果粒に限る。)	(略)
その他の事項	1 液(充填液に果実の搾汁(濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下同じ。))を使用していないものに限る。)が混濁していないこと。 2 病虫害痕がほとんどないこと。 3 きょう雑物がほとんどなく、かつ、全果粒及び身割れにあつては、じょうのう膜の破片及び筋がほとんどなく、かつ、固形量に対するじょうのう膜の破片の割合が7 cm ² /100 g 以下、固形量に対する筋の割合が5 cm/100 g 以下、かつ、固形量に対する種子の数が2 個/100 g 未満であること。
可溶性固形分	充填液に砂糖類を加えたものにあつては、10%以上であること。
原材料	食品添加物以外の原材料 (略)
食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
内容量	(略)
容器の状態	(略)

香味	第5条の規格の香味と同じ。
色沢	第7条の規格の色沢と同じ。
肉質	第7条の規格の肉質と同じ。
形態	形がおおむね整っており、かつ、全果粒(大きさをそろえていない全果粒を除く。)にあつては、身割れ又は小片の重量が固形量の7%以下、身割れにあつては小片の重量が固形量の15%以下であること。
大きさのそろい (全形及び大きさをそろえた全果粒に限る。)	大きさがおおむねそろっており、かつ、特に不ぞろいな全果粒(全粒数の5%までは除くことができる。)以外の全果粒にあつては、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍未満であること。
その他の事項	1 液(充てん液に果実の搾汁(濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下同じ。))を使用していないものに限る。)が混濁していないこと。 2 病虫害こんがほとんどないこと。 3 きょう雑物がほとんどなく、かつ、全果粒及び身割れにあつては、じょうのう膜の破片及びすじがほとんどなく、かつ、固形量に対するじょうのう膜の破片の割合が7 cm ² /100 g 以下、固形量に対するすじの割合が5 cm/100 g 以下、かつ、固形量に対する種子の数が2 個/100 g 未満であること。
可溶性固形分	充てん液に砂糖類を加えたものにあつては、10%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 みかん 2 果実の搾汁 3 砂糖類
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸 2 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム(それぞれ全果粒及び身割れに限る。) 3 安定剤 メチルセルロース(全果粒及び身割れに限る。) 4 香料(全果粒及び身割れに限る。) 5 白濁防止剤 ヘスペリジナーゼ及び酵素処理ヘスペリジン(それぞれ全果粒及び身割れに限る。)
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(もも缶詰又はもも瓶詰の規格)

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

(もも缶詰又はもも瓶詰の規格)

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

とおりとする。

区分	基準		
	上級	標準	
内容物の品位	2 香味	(略)	(略)
	肉質	肉質が緻密であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。	肉質がおおむね緻密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。
	形態	(略)	(略)
	色沢	(略)	(略)
	その他の事項	1 (略) 2 液(充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。)が清澄であること。 3 病虫害痕及び肌荒れがないこと。 4 (略)	1 (略) 2 液(充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。)がおおむね清澄であること。 3 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 4 (略)
つつ割り、薄切り及び立方形	4 香味	(略)	
	肉質	肉質がおおむね緻密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。	
	形態	(略)	
	色沢	(略)	
その他の事項	1 (略) 2 液(充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。)が混濁していないこと。 3 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 4 充填液を加えたものにあつては固形量に対する果皮の割合が15cm ² /kg以下であり、充填液を加えていないものにあつては固形量に対する果皮の割合が30cm ² /kg以下であること。		
可溶性固形分	(略)		
原材料	食品添加物以外の原材料	(略)	

とおりとする。

区分	基準		
	上級	標準	
内容物の品位	2 香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	固有の香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
	肉質	肉質が <u>ち密</u> であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。	肉質がおおむね <u>ち密</u> であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。
	形態	果肉の形が整っており、切断の状態が良好であり、厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好であり、おおむね厚肉であり、かつ、損傷がほとんどないこと。
	色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変及び紫変がないこと。	固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、褐変及び紫変がほとんどないこと。
	その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがほぼそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の1.5倍未満であること。 2 液(充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。)が清澄であること。 3 病虫害こん及びはだ荒れがないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の2倍未満であること。 2 液(充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。)がおおむね清澄であること。 3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。 4 きょう雑物がほとんどないこと。
つつ割り、薄切り及び立方形	4 香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
	肉質	肉質がおおむね <u>ち密</u> であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。	
	形態	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好で、おおむね厚肉であり、かつ、損傷が全個体数の30%以下であること。	
	色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変及び紫変がほとんどないこと。	
その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。 2 液(充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。)が混濁していないこと。 3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。 4 充てん液を加えたものにあつては固形量に対する果皮の割合が15cm ² /kg以下であり、充てん液を加えていないものにあつては固形量に対する果皮の割合が30cm ² /kg以下であること。		
可溶性固形分	前条の規格の可溶性固形分と同じ。		
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 もも	

料 料	
食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
内容量	(略)
容器の状態	(略)

料 料	2 果実の搾汁 3 砂糖類
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 2 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 3 形状保持剤 乳酸カルシウム(砂糖類を加えていないものに限る。) 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム 5 香料
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(なし缶詰又はなし瓶詰の規格)

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

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	2 つ 香味	(略)
	割 り 肉質	肉質が緻密であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。
	形 態	(略)
	色 沢	(略)
	其 他 の 事 項	1 (略) 2 液(充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。)が清澄であること。

(なし缶詰又はなし瓶詰の規格)

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

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	2 つ 香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
	割 り 肉質	肉質がち密であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。
	形 態	果肉の形が整っており、切断の状態が良好であり、厚肉であり、かつ、損傷がないこと。
	色 沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変がないこと。
	其 他 の 事 項	1 果肉の大きさ及び厚さがほぼそろっており、かつ、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量の1.5倍未満であること。 2 液(充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。)が清澄であること。

		3 病虫害痕及び肌荒れがないこと。	3 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。
		4 (略)	4 (略)
4つ割り、薄切り及び立方形	香味	(略)	
	肉質	肉質がおおむね緻密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。	
	形態	(略)	
	色沢	(略)	
その他の事項	1 (略) 2 液(充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。)が混濁していないこと。 3 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 4 固形量に対する果皮の割合が10cm ² /kg以下、固形量に対する果芯の数が3個/kg以下、固形量に対する種子の数が8個/kg以下であること。		
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	第3条の規格の食品添加物と同じ。	
内容量	(略)		
容器の状態	(略)		

(パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰の規格)

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

区分	基準
香味	(略)
色沢	(略)

		3 病虫害こん及びはだ荒れがないこと。	3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。
		4 きょう雑物がほとんどないこと。	4 きょう雑物がほとんどないこと。
4つ割り、薄切り及び立方形	香味	固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
	肉質	肉質がおおむね緻密であり、かつ、熟度及び硬軟がおおむね適当であること。	
	形態	果肉の形がおおむね整っており、切断の状態がおおむね良好で、おおむね厚肉であり、かつ、損傷が全個体数の30%以下であること。	
	色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、褐変がほとんどないこと。	
その他の事項	1 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。 2 液(充てん液に果実の搾汁を使用していないものに限る。)が混濁していないこと。 3 病虫害こん及びはだ荒れがほとんどないこと。 4 固形量に対する果皮の割合が10cm ² /kg以下、固形量に対する果しんの数が3個/kg以下、固形量に対する種子の数が8個/kg以下であること。		
可溶性固形分	第13条の規格の可溶性固形分と同じ。		
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 洋なし及び和なし 2 果実の搾汁 3 砂糖類	
	食品添加物	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 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム 2 形状保持剤 乳酸カルシウム(砂糖類を加えていないものに限る。) 3 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム 4 香料	
異物	第3条の規格の異物と同じ。		
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。		
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。		

(パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰の規格)

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

区分	基準
香味	第7条の規格の香味と同じ。
色沢	固有の色沢が良好であり、かつ、異常な色沢がないこと。

肉質	<p>1 (略)</p> <p>2 芯の除去がおおむね良好であり、かつ、<u>芯</u>の重量が固形物の重量の7%以下であること。</p>
形態	(略)
大きさのそろい	(略)
その他の事項	<p>1 全形の場合</p> <p>(1) 果肉に芽、病虫害痕、傷等（以下「欠点」という。）がほとんどなく、かつ、1箇の果肉に欠点が4箇所未満であること。</p> <p>(2) 液（<u>充填液</u>に果実の搾汁を使用していないものに限る。以下この項において同じ。）が混濁していないこと。</p> <p>(3) (略)</p> <p>2 (略)</p>

肉質	<p>1 硬軟がおおむね適当であり、かつ、多孔質のものがないこと。</p> <p>2 <u>しん</u>の除去がおおむね良好であり、かつ、<u>しん</u>の重量が固形物の重量の7%以下であること。</p>								
形態	<p>1 形の整い</p> <p>(1) 全形にあつては、形がおおむね整っていること。</p> <p>(2) 2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形及び立方形にあつては、形がおおむね整っており、かつ、くさび形にあつては厚さが8mm未満又は13mmを超える果肉、縦割りにあつては長さが65mm未満の果肉、角柱形にあつては縦及び横の長さが12mm以下の果肉又は厚さが38mm以上の果肉、立方形にあつては一辺の長さが14mmを超える果肉がないこと。</p> <p>2 切取り</p> <p>(1) 全形にあつては、切取りが軽度であること。</p> <p>(2) 2つ割り、4つ割り、輪切り及び縦割りにあつては、切取りがおおむね軽度であり、かつ、縦割りにあつては過度な果肉の数が全果肉の数の15%以下、2つ割り、4つ割り及び輪切りにあつては過度な果肉の数が、次の表の左欄に掲げる区分に従い、それぞれ同表の右欄に掲げる数のものであること。</p> <table border="1" data-bbox="1339 707 2107 839"> <tr> <td>1 缶又は1 瓶中の果肉の数</td> <td>1 缶又は1 瓶中の切取りの過度な果肉の数</td> </tr> <tr> <td>10以下</td> <td>2 未満</td> </tr> <tr> <td>11以上27以下</td> <td>3 未満</td> </tr> <tr> <td>28以上</td> <td>全果肉数の数の7.5%以下のもの</td> </tr> </table> <p>3 割れ</p> <p>2つ割り、4つ割り、輪切り及び縦割りにあつては、割れた果肉がほとんどないこと。</p>	1 缶又は1 瓶中の果肉の数	1 缶又は1 瓶中の切取りの過度な果肉の数	10以下	2 未満	11以上27以下	3 未満	28以上	全果肉数の数の7.5%以下のもの
1 缶又は1 瓶中の果肉の数	1 缶又は1 瓶中の切取りの過度な果肉の数								
10以下	2 未満								
11以上27以下	3 未満								
28以上	全果肉数の数の7.5%以下のもの								
大きさのそろい	2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形及び立方形にあつては、大きさがおおむねそろっており、かつ、2つ割り、4つ割り、輪切り又は縦割りにあつては、最大の果肉の重量が最小の果肉の重量のそれぞれ1.75倍、1.75倍、1.4倍又は1.4倍以下であること。								
その他の事項	<p>1 全形の場合</p> <p>(1) 果肉に芽、病虫害こん、傷等（以下「欠点」という。）がほとんどなく、かつ、1箇の果肉に欠点が4箇所未満であること。</p> <p>(2) 液（<u>充てん液</u>に果実の搾汁を使用していないものに限る。以下この項において同じ。）が混濁していないこと。</p> <p>(3) 皮その他のきょう雑物がほとんどないこと。</p> <p>2 2つ割り、4つ割り、輪切り、くさび形、縦割り、角柱形、立方形、身割れ及び小片の場合</p> <p>(1) 果肉に欠点がほとんどなく、かつ、くさび形、角柱形、立方形、身割れ及び小片にあつては、欠点がある果肉の数が全果肉の数の12.5%以下、2つ割り、4つ割り、輪切り及び縦割りにあつては、欠点がある果肉の数が次の表の左欄に掲げる区分に従い、それぞれ同表の右欄に掲げる数のもの</p>								

可溶性固形分	(略)				
原材料	<table border="1"> <tr> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td>第3条の規格の食品添加物と同じ。</td> </tr> </table>	食品添加物以外の原材料	(略)	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
食品添加物以外の原材料	(略)				
食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。				
内容量	(略)				
容器の状態	(略)				

(くり缶詰又はくり瓶詰の規格)

第17条 くり缶詰又はくり瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
香味	(略)		
色沢	(略)		
肉質	(略)		
形態	(略)		
大きさのそろい	(略)		
その他の事項	(略)		
可溶性固形分 (糖液に浸漬した後、さらに糖液と煮込んだものに限る。)	(略)		
原材料	<table border="1"> <tr> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>(略)</td> </tr> </table>	食品添加物以外の原材料	(略)
食品添加物以外の原材料	(略)		

可溶性固形分	第13条の規格の可溶性固形分と同じ。				
原材料	<table border="1"> <tr> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 パインアップル 2 果実の搾汁 3 砂糖類</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td>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 クエン酸 2 香料</td> </tr> </table>	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 パインアップル 2 果実の搾汁 3 砂糖類	食品添加物	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 クエン酸 2 香料
食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 パインアップル 2 果実の搾汁 3 砂糖類				
食品添加物	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 クエン酸 2 香料				
異物	第3条の規格の異物と同じ。				
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。				
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。				

であること。

1 缶又は1 瓶中の果肉の数	1 缶又は1 瓶中の欠点が目立つ果肉の数
5 以下	2 未満
6 以上10以下	3 未満
11以上32以下	5 未満
33以上	全果肉の数の12.5%以下のもの

(2) 液が混濁していないこと。

(3) 皮その他のきょう雑物がほとんどないこと。

(くり缶詰又はくり瓶詰の規格)

第17条 くり缶詰又はくり瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
香味	第5条の規格の香味と同じ。		
色沢	第5条の規格の色沢と同じ。		
肉質	第7条の規格の肉質と同じ。		
形態	粒の形がおおむね整一であり、かつ、切り方がおおむね適当であること。		
大きさのそろい	大きさがおおむねそろっており、かつ、最大のものの重量が最小のものの重量の2倍以下であること。		
その他の事項	1 液がおおむね清澄であること。 2 病虫害粒及び変色粒が固形量の10%以下であること。 3 外皮片、渋皮片その他のきょう雑物がほとんどないこと。		
可溶性固形分 (糖液に浸漬した後、さらに糖液と煮込んだものに限る。)	50%以上であること。		
原材料	<table border="1"> <tr> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 くり</td> </tr> </table>	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 くり
食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 くり		

料 料	
食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
内容量	(略)
容器の状態	(略)

料 料	2 砂糖類
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 品質改良剤</u> ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム <u>2 pH調整剤</u> クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム <u>3 酸化防止剤</u> L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム <u>4 漂白剤</u> 次亜硫酸ナトリウム <u>5 着色料</u> クチナシ黄色素 <u>6 品質保持剤</u> D-ソルビトール
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第6条の規格の容器の状態と同じ。

(第3条から第17条までに掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の1種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格)

(第3条から第17条までに掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の1種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格)

第18条 第3条から第17条までに掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の1種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格は、次のとおりとする。

第18条 第3条から第17条までに掲げる規格のいずれかに該当する農産物缶詰又は農産物瓶詰以外の1種類の農産物を詰めた缶詰又は瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
色沢	(略)
肉質	(略)
形態	(略)
その他の事項	1 (略) 2 浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 3 (略) 4 損傷、変色及び病虫害痕がほとんどなく、かつ、果実を詰めたものにあつては、肌荒れがほとんどないこと。 5 (略)
可溶性固形分 (果実を詰めたものに限る。)	(略)

区 分	基 準
香味	第5条の規格の香味と同じ。
色沢	第7条の規格の色沢と同じ。
肉質	硬軟がおおむね適当であること。ただし、硬軟を判定することができるものに限る。
形態	損傷がほとんどなく、かつ、不定形以外のものにあつては、形がおおむね整っていること。ただし、形を判定することができるものに限る。
その他の事項	1 水煮にあつては、液が混濁していないこと。 2 浮遊物及び沈でん物がほとんどないこと。 3 大きさがおおむねそろっていること。 4 損傷、変色及び病虫害こんがほとんどなく、かつ、果実を詰めたものにあつては、はだ荒れがほとんどないこと。 5 きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分 (果実を詰めたものに限る。)	第13条の規格の可溶性固形分と同じ。

原材料	食品添加物以外の原材料	(略)		食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
			原材料	食品添加物以外の原材料	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 農産物（たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、えんどう、あずき、大豆、マッシュルーム、えのきたけ、なめこ、みかん、もも、なし、リンアップル及びびくりを除く。） 2 果実の搾汁（果実を詰めたものを使用する場合に限る。） 3 砂糖類 4 調味料 <ul style="list-style-type: none"> 食塩、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 5 香辛料 6 クリームソース等の調味液 <p>（果実以外のものを詰めたものを使用する場合に限る。）</p>
				食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 <u>酸味料</u> クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実を詰めたものを使用する場合に限る。） 2 <u>形状保持剤</u> 乳酸カルシウム（豆類及び果実を詰めたものを使用する場合に限る。）及び塩化カルシウム（豆類、ふき、にんじん及びばれいしょに使用する場合に限る。） 3 <u>pH調整剤</u> クエン酸三ナトリウム、グルコノデルタラクトン及び炭酸ナトリウム（それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。）、クエン酸、酢酸（れんこんに使用する場合に限る。）並びにDL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実以外のものを詰めたものを使用する場合に限る。） 4 <u>着色料</u> ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色104号及びノルベキシンカリウム（それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。）、食用青色1号及び食用黄色4号（それぞれ豆類、ふき及び山菜の水煮に使用する場合に限る。）、銅クロロフィリンナトリウム（山菜の水煮に使用する場合に限る。）並びにリボフラビン（ふきの水煮に使用する場合に限る。） 5 <u>酸化防止剤</u> L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム 6 <u>香料</u>（果実を詰めたものを使用する場合に限る。） 7 <u>調味料</u> L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム（それぞれ果実以外のものを詰めたものを使用する場合に限る。） 8 <u>品質改良剤</u>

内容量	(略)
容器の状態	(略)

(フルーツみつ豆を詰めたもの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格)

第19条 フルーツみつ豆を詰めたもの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	(略)
色沢	(略)
肉質	(略)
形態	(略)
配合	(略)
その他の事項	1 (略) 2 病虫害痕、損傷及び変色がほとんどなく、かつ、果実を詰めたものにあつては、 <u>肌荒れ</u> がほとんどないこと。 3 (略)
可溶性固形分 (果実をのみ詰めたものに限る。)	(略)
原材料 食品添加物以外の原材料	(略)

異物	ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム(それぞれ豆類、ふき、ごぼう、さといも、れんこん、きのこ類及びびんなんに使用する場合に限る。)並びにナリンジナーゼ(かんきつに使用する場合に限る。)
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(フルーツみつ豆を詰めたもの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格)

第19条 フルーツみつ豆を詰めたもの以外の混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第5条の規格の香味と同じ。
色沢	第7条の規格の色沢と同じ。
肉質	前条の規格の肉質と同じ。
形態	1 果実を詰めたものにあつては、配合した果実又は果肉の形がおおむね良好であり、かつ、損傷がほとんどないこと。 2 果実以外のものを詰めたものにあつては、形がおおむね整っていること。
配合	配合がおおむね適当であること。
その他の事項	1 水煮にあつては、液が混濁していないこと。 2 病虫害こん、損傷及び変色がほとんどなく、かつ、果実を詰めたものにあつては、 <u>はだ荒れ</u> がほとんどないこと。 3 きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分 (果実をのみ詰めたものに限る。)	第13条の規格の可溶性固形分と同じ。
原材料 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 農産物 2 果実の搾汁(果実を詰めたものに使用する場合に限る。) 3 調味料 砂糖類、しょうゆ、動植物の抽出濃縮物、酵母エキス、食酢、みりん、酒、たん白加水分解物その他調味料として使用するもの 4 食塩(果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。) 5 香辛料(果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。) 6 クリームソース等の調味液(果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。)

食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。	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。
			<p>1 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実を詰めたものに使用する場合に限る。）</p> <p>2 形状保持剤 乳酸カルシウム（豆類及び果実を詰めたものに使用する場合に限る。）及び塩化カルシウム（豆類、ふき、にんじん及びばれいしょに使用する場合に限る。）</p> <p>3 pH調整剤 クエン酸三ナトリウム、グルコノデルタラクトン及び炭酸ナトリウム（それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。）、クエン酸、酢酸（れんこんに使用する場合に限る。）並びにDL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム（それぞれ果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。）</p> <p>4 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色104号及びノルピキシンカリウム（それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。）、食用青色1号及び食用黄色4号（それぞれ豆類、ふき及び山菜の水煮に使用する場合に限る。）、銅クロロフィリンナトリウム（山菜の水煮に使用する場合に限る。）並びにリボフラビン（ふきの水煮に使用する場合に限る。）</p> <p>5 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム</p> <p>6 香料（果実を詰めたものに使用する場合に限る。）</p> <p>7 白濁防止剤 ヘスペリジナーゼ及び酵素処理ヘスペリジン（それぞれみかんに使用する場合に限る。）</p> <p>8 安定剤 メチルセルロース（みかんに使用する場合に限る。）</p> <p>9 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム（それぞれ果実以外のものを詰めたものに使用する場合に限る。）</p> <p>10 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム（それぞれももに使用する場合に限る。）、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム（それぞれ豆類、ふき、ごぼう、さといも、れんこん、きのご類及びぎんなんに使用する場合に限る。）並びにナリンジナーゼ（かんきつに使用する場合に限る。）</p> <p>11 変色防止剤 フィチン酸（豆類、ふき、ごぼう、さといも、れんこん、きのご類及びぎ</p>

内容量	(略)
容器の状態	(略)

(フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の規格)

第20条 フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
香 味	(略)	(略)
肉 質	(略)	(略)
形 態	(略)	(略)
色 沢	(略)	(略)
その他の事項	1 (略) 2 果実にあつては、 <u>肌荒れ</u> 、斑点及び <u>病虫害痕</u> がないこと。 3 (略)	(略)
果実の配合割合	(略)	(略)
赤えんどうの配合割合	(略)	(略)
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>蜂蜜</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) 5 <u>蜂蜜</u>

	<u>んなんに使用する場合に限る。)</u>
	12 <u>増粘剤</u> <u>アルギン酸、カロブビーンガム、キサンタンガム及びジェランガム</u>
異物	<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の規格)

第20条 フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
香 味	固有の香味が良好であり、異味異臭がないこと。	同左
肉 質	1 果実にあつては、熟度及び硬軟が適当であること。 2 赤えんどう及び寒天にあつては、硬軟が適当であること。	同左
形 態	1 果実にあつては、形が整っており、切断の状態が良好で、かつ、損傷がないこと。 2 寒天にあつては、形及び大きさが整っていること。	同左
色 沢	固有の色沢が良好であること。	同左
その他の事項	1 液の混濁がないこと。 2 果実にあつては、 <u>はだ荒れ</u> 、斑点及び <u>病虫害こん</u> がないこと。 3 きょう雑物がほとんどないこと。	同左
果実の配合割合	1 固形量に占める果実の重量の割合が35%以上であること。 2 4種類以上の果実を使用していること。	1 固形量に占める果実の重量の割合が25%以上であること。 2 3種類以上の果実を使用していること。
赤えんどうの配合割合	固形量に占める赤えんどうの重量の割合が5%以上であること。	同左
原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 寒天 2 果実 3 赤えんどう 4 砂糖類 5 <u>はちみつ</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 寒天 2 果実 3 赤えんどう 4 砂糖類 5 <u>はちみつ</u>

		6 グルコマンナン
食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。	同左
内容量	(略)	(略)
容器の状態	(略)	(略)

		6 グルコマンナン
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム 2 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸、クエン酸三ナトリウム 2 ゲル化剤 キサンタンガム、ペクチン、ジェランガム 3 香料 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム 5 形状保持剤 乳酸カルシウム、炭酸カルシウム 6 着色料 ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、ラック色素、食用赤色104号及びノルピキシンカリウム（それぞれさくらんぼに使用する場合に限る。）
異物	混入していないこと。	同左
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。	同左
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	同左

(測定方法)

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

事 項	測 定 方 法
pH	(略)
固形量	1 (略) 2 瓶詰の場合 蓋を開き、2分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から容器の重量を差し引いた重量とする。ただし、なめこ瓶詰又はじゅんさい瓶詰にあっては、蓋を開き、品温を30℃にしてから内容物をふるいの上

(測定方法)

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

事 項	測 定 方 法
pH	液汁についてガラス電極水素イオン濃度測定装置を用いて測定する。
固形量	1 缶詰の場合 缶詰を切り開き、2分間缶詰を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から缶の重量を差し引いた重量とする。ただし、たけのこ大型缶詰にあってはたけのこを缶から取り出し、2分間水切りした後に測定した重量とし、なめこ缶詰又はじゅんさい缶詰にあっては缶詰を切り開き、品温を30℃にしてから内容物をふるいの上に移して、2分間放置し、粘液を除去した後に測定した重量からふるいの重量を差し引いた重量とする。 2 瓶詰の場合 ふたを開き、2分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から容器の重量を差し引いた重量とする。ただし、なめこ瓶詰又はじゅんさい瓶詰にあっては、ふたを開き、品温を30℃にしてから内容物をふるい

	に移して、2分間放置し、粘液を除去した後に測定した重量からふるいの重量を差し引いた重量とする。 (注) 測定に用いるふるいは、日本工業規格Z 8801-1(2006) (以下「JIS Z 8801-1」という。)に規定する4.75mmの試験用金属製網ふるいとする。
粘ちゅう度	(略)
可溶性固形分	(略)
固形分	次に掲げる方法により測定する。 (1)~(8) (略) (注) 測定に用いるはかりはひょう量1kg、感量0.5gの皿手動はかりとし、ふるいはJIS Z 8801-1に規定する1.4mmの試験用金属製網ふるいで枠の内径が200mm、深さが45mmの円筒形のものとする。

別表1 (第4条関係)

記号 容器による区分	大 き さ		
	大	中	小
18L缶	25個以下	26以上60個以下	61個以上
9L缶	12個以下	13以上30個以下	31個以上

別表2 (第4条関係)
(略)

別表3 (第4条関係)
(略)

	の上に移して、2分間放置し、粘液を除去した後に測定した重量からふるいの重量を差し引いた重量とする。 (注) 測定に用いるふるいは、日本工業規格Z8801-1 (2000) (以下「JISZ8801-1」という。)に規定する4.75mmの試験用金属製網ふるいとする。
粘ちゅう度	容器を開き、反転して内容物をガラス板の上に開けた後、内容物がガラス板の上に広がる状態をみて行う。
可溶性固形分	内容物の全部をミキサーにかけたものの20℃における糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。
固形分	次に掲げる方法により測定する。 (1) 容器から試料をビーカーに移し、よく混和して均質化する。 (2) その中から100gを500mlのビーカーに採取する。 (3) あらかじめ煮沸しておいた熱湯を200ml加える。 (4) 内容物をかくはんしつつ加熱し、中心温度が95℃になってから2分間煮沸する。(95℃になるまでの加熱時間は5~7分とする。) (5) 直ちに、内容物をふるいの上に均等に広げ、2分間放置する。この場合のふるいの傾斜角度は、底面に対し15度とする。 (6) 固形物とふるいの重量(A)を測定する。 (7) 次に固形物を排除してふるいの重量(B)を測定する。 (8) A-B=固形分(%) (注) 測定に用いるはかりはひょう量1kg、感量0.5gの皿手動はかりとし、ふるいはJISZ8801-1に規定する1.4mmの試験用金属製網ふるいで枠の内径が200mm、深さが45mmの円筒形のものとする。

別表1 (第4条関係)

記号 容器による区分	大 き さ		
	大	中	小
18L缶	25個以下	26以上60個以下	61個以上
9L缶	12個以下	13以上30個以下	31個以上

別表2 (第4条関係)

高 さ	高 さ を 表 す 記 号
10cm以上20cm未満	大
5cm以上10cm未満	小

別表3 (第4条関係)

切 断 面 の 短 径	切 断 面 の 短 径 を 表 す 記 号
6cm以上	大
6cm未満	小

別記様式（第4条関係）

（略）

備考

- 1 （略）
 - 2 （略）
 - 3 （略）

 - 4 （略）
 - 5 内面塗装缶を使用した缶詰のものにあっては、この様式中「使用上の注意」を省略すること。
 - 6 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っては、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。]
- 7 （略）
 - 8 この様式は、縦書きとすることができる。
 - 9 （略）
 - 10 （略）

別記様式（第4条関係）

名	称				
形	状				
大	き	さ			
内	容	個	数		
原	材	料	名		
固	形	量			
内	容	総	量		
賞	味	期	限		
保	存	方	法		
使	用	上	の	注	意
原	産	国	名		
製	造	者			

備考

- 1 大きさ又は内容個数を表示しないものにあつては、この様式中その項目を省略すること。
- 2 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。
- 3 賞味期限又は使用上の注意をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限又は使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、賞味期限を他の箇所に記載するときは、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 4 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。
- 5 内面塗料缶を使用した缶詰のものにあっては、この様式中「使用上の注意」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っては、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。
- 10 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 11 他法令により表示すべき事項は、枠内に記載することができる。

（参考）

コーデックスの「食品添加物の使用に関する一般原則」（抜粋）

3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えることなく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の（a）から（d）に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。

- a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、(b) 項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。
- b) 特別な食事上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。
- c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。
- d) 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

3.3 適正製造規範（GMP）

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的效果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。

パブリックコメント等募集結果

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の一部改正案

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H25. 2. 15～3. 16）

(1) 受付件数 6件（企業3、団体1、個人2）

(2) 意見と考え方
別紙のとおり

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H25. 1. 28～H25. 3. 28）

受付件数 なし

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の一部改正案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について（案）

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
第3条～第20条 原材料（食品添加物）		
<p>今回の改正で食品添加物の表示をしなくても良くなるのか。そのような改正は止めてほしい。</p>	2	<p>今回の改正は、JAS規格における食品添加物の基準に関するものであって、食品添加物の表示に関するものではありません。</p> <p>使用した食品添加物は、引き続き加工食品品質表示基準等に基づき表示することが必要です。</p>
<p>新基準で使用が認められる食品添加物は、食品衛生法で使用が認められているもので、コーデックス規格の使用条件を満たすものと考えてよいか。</p>	1	<p>そのとおりです。食品添加物の使用は、食品衛生法で使用が認められていることが前提であり、かつ、コーデックス規格に規定する添加物利用の妥当性等にあてはまる場合に限定されます。</p>
<p>現行のJAS規格で使用が認められている食品添加物は、改正後も使用できるようにしてほしい。</p>	1	<p>現行のJAS規格で使用が認められている食品添加物は、使用目的が明確であることなどから、改正後の基準に適合していると判断され、改正後も使用できます。</p>
<p>引用しているコーデックス規格の日本語版を容易に参照できるようにしてほしい。また、当該規格の解説や運用のためのガイドラインを作成してほしい。</p>	2	<p>引用しているコーデックス規格は、日本語版が農林水産省ホームページ (http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/standard_list/index.html) に掲載されています。</p> <p>新基準が円滑に運用できるような取組みについては検討したいと考えています。</p>
<p>食品添加物の使用に係る情報を一般消費者へ伝達する方法として、4つの方法が規定されているが、どの方法により情報を伝達しているかを製品に記載する必</p>	1	<p>情報の伝達方法を製品に記載する必要はありませんが、いずれかの方法により情報伝達する必要があります。</p>

<p>要があるか。</p>		
<p>商品に問い合わせ窓口の電話番号を記載していれば、食品添加物の情報を当該電話番号により入手できることを商品に記載しなくてもよいか。</p>	<p>1</p>	<p>問い合わせ窓口の電話番号を明記していれば、食品添加物の情報を当該電話番号により入手できることを敢えて商品に記載しなくてもよいと考えます。</p>
<p>第4条 表示</p>		
<p>輸入品については、販売業者のみの表示でもよいのか。</p>	<p>1</p>	<p>輸入品については、輸入業者又は販売業者のうち、表示内容に責任を有するものの氏名又は名称及び住所を記載する必要があります。</p> <p>また、これ以外にも食品衛生法に基づき輸入業者の記載（表記上は輸入者）が必要となります。</p>