

日本農林規格の見直しについて

「果実飲料」



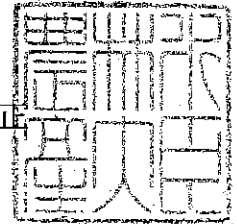
24消安第6118号

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）

果実飲料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、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・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

改正を行う。

改 正 案	現 行																										
<p>（適用の範囲） 第1条（略）</p> <p>（定義） 第2条（略）</p>	<p>（適用の範囲） 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） 第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>果 実 の 搾 汁</td> <td>果実を破砕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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等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>濃縮パイナップル</td> <td>パイナ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、蜂蜜等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</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	果 実 の 搾 汁	果実を破砕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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等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。	濃縮パイナップル	パイナ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、蜂蜜等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
用 語	定 義																										
果 実 の 搾 汁	果実を破砕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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等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。																										
濃縮パイナップル	パイナ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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等を加えたもの(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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等を加えたもの(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、蜂蜜等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、蜂蜜等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、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁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、蜂蜜等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、蜂蜜等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つては、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つては、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等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、蜂蜜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、蜂蜜等を加えたものであつて、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、蜂蜜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つて、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	糖用屈折計示度が11ブリックス度（以下「° B x」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° B x以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が11° B x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。
質 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 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
	食品添加物	天然香料以外のもを使用していないこと。
表 示 事 項		1 次の事項を表示してあること。 (1) 名称

(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)
	内 容 量	(略)
質 料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	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つて、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。また、香料にあつては、これらの規格への適合に加え、天然香料以外のもを使用していないこと。 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。
表 示 事 項		1 次の事項を表示してあること。 (1)~(6) (略)

表	<p>(7) 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</p> <p>2 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。</p> <p>3・4 (略)</p>
	<p>表示の方法</p> <p>1 表示事項の項の1の(1)から(7)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)～(6) (略)</p>

表	<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>
	<p>表示の方法</p> <p>1 表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</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、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。</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° B x」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> <p>(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</p>

示		<p>(7) <u>製造業者等の氏名又は名称及び住所</u> <u>製造業者等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こと。</u> 2・3 (略)</p>
---	--	--

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（前項の食品添加物の基準に基づき使用できるものを除く。）を使用していないこと。

（濃縮うんしゅうみかんの規格）

示		<p>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。</p> <p>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。</p> <p>(7) 平成18年4月1日 (i) 18. 4. 1 (ii) 2006. 4. 1 (iii) 06. 4. 1 (4) 180401 (5) 060401</p> <p>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。</p> <p>(7) 次の例のいずれかにより記載すること。</p> <p>a 平成18年4月 b 18. 4 c 2006. 4 d 06. 4 e 1804 f 0604</p> <p>(4) (7)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。</p> <p>(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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>[新設]</p> <p>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。</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>
---	--	--

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。

（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)	
	エタノール分	(略)	
質	内 容 量	(略)	
	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	(略)
		食品添加物	前条の規格の食品添加物と同じ。
表 示	表 示 事 項	(略)	
	表 示 の 方 法	(略)	

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、前条第2項の規定と同じ。

(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)
	エタノール分	(略)

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° B x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° B x以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が9° B xの還元果汁としたとき、3 g/kg以下であること。
質	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	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	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° B x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° B x以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が9° B x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。	

質	内 容 量		(略)
	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	(略)
表 示			食品添加物 <u>第3条の規格の食品添加物と同じ。</u>
	表 示 事 項		(略)
	表 示 の 方 法		(略)

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項の規定と同じ。

(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	
品	品 位	(略)	
	酸 度	(略)	
エタノール分		(略)	
内 容 量		(略)	
質	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	
			食品添加物 <u>第3条の規格の食品添加物と同じ。</u>
表 示	表 示 事 項		(略)
	表 示 の 方 法		(略)

質	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	グレープフルーツの果実の搾汁、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。
表 示			食品添加物 <u>天然香料以外のものを使用していないこと。</u>
	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		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	
品	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、3g/kg以下であること。	
異 物		<u>混入していないこと。</u>	
内 容 量		表示量に適合していること。	
質	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	
			食品添加物 <u>天然香料以外のものを使用していないこと。</u>
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		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。

--	--	--

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項の規定と同じ。

(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	(略)
	内 容 量	(略)
	質 原 材 料	食品添加物以外の原材料
食品添加物		第3条の規格の食品添加物と同じ。
表 示	表 示 事 項	(略)
	表 示 の 方 法	(略)

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項の規定と同じ。

(濃縮ぶどうの規格)

		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° B x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° B x以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が10° B xの還元果汁としたとき、5 g/kg以下であること。
	揮 発 性 酸 度	糖用屈折計示度が10° B xの還元果汁としたとき、酢酸に換算して0.4 g/L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。
質 原 材 料	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	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	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。 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、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	品 位	(略)			
	糖用屈折計示度	(略)			
	エタノール分	(略)			
	揮 発 性 酸 度	(略)			
	内 容 量	(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
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。				
表 示	表 示 事 項	(略)			
	表 示 の 方 法	(略)			

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項の規定と同じ。

(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	品 位	(略)

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	品 位	糖用屈折計示度が11° B x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° B x以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が11° B xの還元果汁としたとき、5 g/kg以下であること。
	揮 発 性 酸 度	糖用屈折計示度が11° B xの還元果汁としたとき、酢酸に換算して0.4 g/L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	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	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 ぶどうにあつては、「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	品 位	糖用屈折計示度が11° B x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。

質	糖用屈折計示度	(略)
	エタノール分	(略)
	内 容 量	(略)
	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料
表 示	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
	表 示 事 項	(略)
	表 示 の 方 法	(略)

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項の規定と同じ。

(濃縮ものの規格)

第10条 濃縮ものの規格は、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)
	内 容 量	(略)
	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
	料	

質	糖用屈折計示度	27° B x 以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が11° B x 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。
表 示	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料
	食品添加物	パインアップルの果実の搾汁、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	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	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。

(濃縮ものの規格)

第10条 濃縮ものの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	品 位	糖用屈折計示度が8° B x 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° B x 以上であること。
質	エタノール分	糖用屈折計示度が8° B x 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	ものに果実の搾汁、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。 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	表示事項	(略)
	表示の方法	(略)

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項の規定と同じ。

(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、濃縮パイナ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、濃縮パイナ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)
質 材	内 容 量	(略)
	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>

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	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。

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、濃縮パイナ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、濃縮パイナ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、パイナ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。
質 材	異 物	<u>混入していないこと。</u>
	内 容 量	表示量に適合していること。
	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あつては、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、パイナ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。
食品添加物	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u>	

表 示	料	
	表示事項	(略)
	表示の方法	(略)

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項の規定と同じ。

表 示	料	<p>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</p> <p>2 天然香料</p>
	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	<p>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。</p> <p>(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。</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 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。</p>

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	
	オレンジジュース (ストレート)	オレンジジュース (ストレート以外)
品 位	(略)	(略)
糖用屈折計示度	(略)	(略)

(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	
	オレンジジュース (ストレート)	オレンジジュース (ストレート以外)
品 位	<p>1 固有の香味を有しており、かつ、異味異臭がないこと。</p> <p>2 色沢が良好であること。</p> <p>3 きょう雑物がないこと。</p>	同左
糖用屈折計示度	10° B x 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° B x 以上20° B x 未満、それ以外のものにあつては11° B x 以上20° B x 未満である

	エタノール分	(略)	(略)
	加糖量	(略)	(略)
	内容量	(略)	(略)
原 材	食品添加物以外の原材料	(略)	(略)
	食品添加物	(略)	<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</u>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。</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>

			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	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	<u>混入していないこと。</u>	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 砂糖類及び蜂蜜
	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 <u>天然香料</u> 2 <u>二酸化炭素</u> 3 <u>強化剤</u> <u>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</u>

(4) 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

(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)	(略)
エタノール分	(略)	(略)
加 糖 量	(略)	(略)
内 容 量	(略)	(略)
原 材 料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食 品 添 加 物	前条の規格(ストレート以外)の食品添加物と同じ。

(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。

基 準

(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	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蜂蜜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	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。
	食 品 添 加 物	使用していないこと。

(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。

基 準

区 分	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)	(略)
エタノール分	(略)	(略)
加 糖 量	(略)	(略)
内 容 量	(略)	(略)
原 材 料	食品添加物以外の 原材料	(略)
	食 品 添 加 物	第12条の規格(ストレート以外) の食品添加物と同じ。

区 分	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 及び蜂蜜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	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	次に掲げるもの以外のものを使用 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 砂糖類及び蜂蜜
	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 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B ₁ 、ビ タミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、ビタ ミンB ₁₂ 、ビタミンC、ビタミ ンD、ビタミンE及び葉酸

(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)	(略)
酸 度	(略)	(略)

(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蜂蜜の糖用 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	無水クエン酸に換算して4.5%以

エタノール分	(略)	(略)
加糖量	(略)	(略)
内容量	(略)	(略)
原材料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食品添加物	第12条の規格(ストレート以外)の食品添加物と同じ。

エタノール分	あること。 3 g/kg以下であること。	上9%未満であること。 同左
加糖量	加えていないこと。	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	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	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 砂糖類及び蜂蜜
	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 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B ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ 、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸

(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)	(略)
エタノール分	(略)	(略)
加糖量	(略)	(略)
揮発性酸度	(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蜂蜜の糖用屈折計示度を除く。
エタノール分	5 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0.4 g/L以下であること。	同左

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 砂糖類及び蜂蜜(酸味料を使用しないりんごジュースの場合に限る。)
	食品添加物	第12条の規格(ストレート以外)の食品添加物と同じ。	同左

内 容 量		混入していないこと。	同左
原 材 料	食品添加物以外の原材料	表示量に適合していること。	同左
	食品添加物	りんご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 りんごの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜
原 材 料	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(砂糖類及び蜂蜜を使用しないりんご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B ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ 、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸

(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)	(略)
エタノール分	(略)	(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° B x 以上であること。	11° B x 以上30° B x 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	5 g/kg以下であること。	同左

加 糖 量	(略)	(略)
揮 発 性 酸 度	(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 砂糖類及び蜂蜜(酸味料を使用しないぶどうジュースの場合に限る。)
	食品添加物	第12条の規格(ストレート以外)の食品添加物と同じ。 同左

加 糖 量	加えていないこと。	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。	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	ぶどうの果実の搾汁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 砂糖類及び蜂蜜
	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(砂糖類及び蜂蜜を使用しないぶどうジュースの場合に限る。) 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 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B ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ 、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸

(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)

(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)	(略)
エタノール分		(略)	(略)
加糖量		(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 砂糖類及び蜂蜜(酸味料を使用しないパインアップルジュースの場合に限る。)
	食品添加物	第12条の規格(ストレート以外)の食品添加物と同じ。	同左
材			
	料		

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° B x 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° B x 以上27° B x 未満、それ以外のものにあつては11° B x 以上27° B x 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		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	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	パインア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 パインアップルの果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜
	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(砂糖類及び蜂蜜を使用しないパインア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B ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ 、ビタミンC、ビタミ
材			
	料		

			ンD、ビタミンE及び葉酸		
(ももジュースの規格)			(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。			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)			
糖用屈折計示度	(略)	(略)			
エタノール分	(略)	(略)			
加 糖 量	(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 砂糖類及び蜂蜜(酸味料を使用しないももジュースの場合に限る。)		
	食品添加物	第12条の規格(ストレート以外)の食品添加物と同じ。	同左		

			ンD、ビタミンE及び葉酸		
(ももジュースの規格)			(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。			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	8° B x以上であること。	8° B x以上16° B x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	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	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	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 砂糖類及び蜂蜜		
	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(砂糖類及び蜂蜜を使用しないも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、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

(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)	(略)
酸 度	(略)	(略)
エタノール分	(略)	(略)
加 糖 量	(略)	(略)
内 容 量	(略)	(略)
原 料	食品添加物以外 の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用 していないこと。 1 (略)

(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	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。)にあつては、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。)にあつては、 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 及び蜂蜜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 つては、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 あつては、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	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 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 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。)

材	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つては、 <u>第12条の規格（ストレート以外）の食品添加物と同じ。</u>	2 砂糖類及び蜂蜜（ <u>酸味料を使用しない種類別以外の果実ジュースの場合に限る。</u> ）
			<u>第12条の規格（ストレート以外）の食品添加物と同じ。</u>
料			

材	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つては、 <u>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。</u>	2 砂糖類及び蜂蜜
			次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>酸味料（かんきつ類及びぶい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つて、砂糖類及び蜂蜜を使用しないものである場合に限る。）</u> <u>クエン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム</u> 2 <u>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。）</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> 3 <u>天然香料</u> 4 <u>二酸化炭素</u> 5 <u>強化剤</u> <u>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</u>
料			

（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）	（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。	砂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。

内 容 量		(略)	(略)	異 物	混入していないこと。	同左
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 砂糖類及び蜂蜜(酸味料を使用しない果実ミックスジュースの場合に限る。)	食品添加物以外の原材料	表示量に適合していること。	同左
	食品添加物	第12条の規格(ストレート以外)の食品添加物と同じ。	同左	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	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、砂糖類及び蜂蜜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B ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ 、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		(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	第12条の規格(ストレート以外)の食品添加物と同じ。

(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		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	次に掲げるもの以外のも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 砂糖類及び蜂蜜
	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 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B ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ 、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE及び葉酸

(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)

(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

加 糖 量	(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	第12条の規格（ストレート以外）の食品添加物と同じ。

加 糖 量	ついて3 g/kg以下であること。 砂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	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	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 砂糖類及び蜂蜜 4 果粒 5 香辛料 6 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 増粘安定剤（ <u>パイナ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。</u> ） ペクチン 2 酸味料 <u>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。）</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 香辛料抽出物 5 香料 6 強化剤 <u>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</u>

（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)
内 容 量	(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、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	第12条の規格（ストレート以外）の食品添加物と同じ。

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。 <u>1 酸味料</u> 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 <u>2 着色料</u> （化学合成品（β-カロテン及びビタミンB ₂ を除く。）以外のものに限る。） <u>3 酸化防止剤</u> 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。） <u>4 増粘安定剤</u> 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 <u>5 甘味料</u> 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 <u>6 保存料</u> 安息香酸ナトリウム <u>7 pH調整剤</u> （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 <u>8 乳化剤</u> （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 <u>9 香辛料抽出物</u> （野菜汁を使用する果汁入り飲料の場合に限る。） <u>10 香料</u> <u>11 二酸化炭素</u> <u>12 強化剤</u> 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B ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ 、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンP及び葉酸

（測定方法）
第25条（略）

（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
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	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。 1 手動滴定による場合 (1) 指示薬を用いる場合 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、10～50 g 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。

イ 滴定

果実ジュースにあつては試料1～5 g を正確に量りとり、濃縮果汁にあつては調製試料1～5 ml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1～5 g 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1～5 ml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

		<p>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）</p> <p>(2) 濃縮果汁 酸度（%）＝$0.0064 \times (T - B) \times F \times (100 / A) \times (1 / W) \times 100$</p> <p>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1mlに相当するクエン酸の重量（g）</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：試験に用いる全量ピペット及び全量フラスコは、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。 注4：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。</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</p>

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0.347mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)

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

F : 滴定に使用した0.347mol/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、内標準物質として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、内標準物質として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、バ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標準物質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標準物質のピーク面積に対する面積比と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。標準溶液に内標準物質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標準物質のピーク面積 (試験溶液に内標準物質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。

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 : 内標準物質は、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

		<p>中で同一濃度とする。</p> <p>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標準物質を加えるものとする。</p> <p>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標準物質又は試料由来成分のピークが重複しないよう調整する。</p>
	揮 発 性 酸 度	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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とり。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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>5 計算 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）</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。

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ってから次の1滴を入れる測定モードが適している。

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	18	かき	28
グレープフルーツ	18	まるめろ	20
りんご	20	すもも	12
ぶどう	30	あんず	14
パイナップル	27	クランベリー	14
もも	16	バナナ	46
なつみかん	18	パパイヤ	18
はっさく	20	キウイフルーツ	20
いよかん	20	マンゴー	26
ボンカン	22	グアバ	16
シイクワシャー	16	パッションフルーツ	28
日本なし	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 (° B x)	果 実 名	糖用屈折計示度の 基準 (° B x)
オレンジ	11	西洋なし	11
うんしゅうみかん	9	かき	14
グレープフルーツ	9	まるめろ	10
りんご	10	すもも	6
ぶどう	11	あんず	7
パインアップル	11	クランベリー	7
もも	8	バナナ	23
なつみかん	9	パパイヤ	9
はっさく	10	キウイフルーツ	10
いよかん	10	マンゴー	13
ポンカン	11	グァバ	8
シイクワシャー	8	パッションフルーツ	14
日本なし	8		

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

(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

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：H25. 2. 15～3. 16）

(1) 受付件数 8件（団体2、個人6）

(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. 2. 8～H25. 4. 8）

受付件数 なし

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（案）

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
第3条～第24条 異物		
<p>異物の規定を削除する理由は何か。異物の規定は残すべきである。</p>	2	<p>異物については、遵守義務のある食品衛生法に規定があり、指導等がなされていることから、任意規格であるJAS規格から削除するものです。</p> <p>また、JAS法に基づき事業者を認定する際の条件には、品質管理を適切に行うことが明記されていることから、事業者の異物の混入防止の取組になんら影響が及ぶものではありません。</p>
第3条～第24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>濃縮果汁及びジュースは、使用される食品添加物が天然香料、酸化防止剤など一部のものに限定されることから、使用できる食品添加物を明記したほうが良いのではないかと。</p>	1	<p>今回の改正は、食品添加物の使用を必要最小限にすることをコーデックス規格の規定を引用する形で規定するものであり、現行のJAS規格において使用できる食品添加物が数種であっても同様の改正を行うこと</p>

		としております。
濃縮果汁は、原料用であり、ほとんどが輸入品であることから、食品添加物の使用量の記録や記録の保管を規定する必要があるのか。	1	記録の作成・保管は、食品添加物が適正な条件のもとで使用されていることを確認するために規定したもので、原料用の濃縮果汁の製造において使用された食品添加物についても適切に記録がなされている必要があります。
ジュースの偽和を防止するため、砂糖類、蜂蜜と酸味料の併用を禁止する規定を残してほしい。	1	<p>改正案において引用しているコーデックス規格において消費者を欺くために食品の性質、本質又は品質を変えるための添加物の使用を禁止しており、改正後も引き続き砂糖類、蜂蜜と酸味料を併用することは認められません。</p> <p>このことを明確にするため、御意見を踏まえ、砂糖類、蜂蜜と酸味料を併用できないことを規定しました。</p>

* その他の意見提出もありましたが、今回の改正案に直接関係のないものでしたので御意見として承り、今後の参考とさせていただきます。