

ショートニングの日本農林規格

全部改正 平成3年8月1日農林水産省告示第989号
 改正 平成6年3月1日農林水産省告示第435号
 改正 平成6年12月26日農林水産省告示第1741号
 改正 平成9年2月17日農林水産省告示第248号
 改正 平成9年9月3日農林水産省告示第1381号
 改正 平成15年5月6日農林水産省告示第738号
 改正 平成20年7月23日農林水産省告示第1166号
 改正 平成24年7月17日農林水産省告示第1688号
 最終改正 平成25年12月24日農林水産省告示第3113号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、ショートニングに適用する。

(定義)

第2条 この規格において「ショートニング」とは、食用油脂（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）第2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）を原料として製造した固状又は流動状のものであって、可塑性、乳化性等の加工性を付与したもの（精製ラードを除く。）をいう。

(規格)

第3条 ショートニングの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	性状	急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、組織が良好であつて、異味異臭がないこと。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。
	水分（揮発分を含む。）	0.5%以下であること。
	酸価	0.2以下であること。
	ガス量	急冷練り合わせをしたものにあつては、100g中20ml以下であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	食用油脂以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	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。 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。 3 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つては、この限りでない。

		<p>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</p> <p>(2) 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</p> <p>(3) 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</p> <p>(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</p>
	内容量	表示重量に適合していること。
表示 (業務用の製品に限る。)	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) 原材料名</p> <p>(3) 内容量</p> <p>(4) 賞味期限</p> <p>(5) 保存方法</p> <p>(6) 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>
	表示の方法	<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 「ショートニング」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して「未練り」又は「流動状」と記載すること。</p> <p>(2) 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、「大豆油」、「豚脂」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、大豆油等の食用植物油脂にあつては「食用植物油脂」と、豚脂等の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と記載することができる。 イ 食品添加物は、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) 内容量 内容重量をグラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載すること。</p> <p>(4) 賞味期限 賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待される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 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。 ア) 平成20年7月1日</p>

		<p>(イ) 20. 7. 1 (ウ) 2008. 7. 1 (エ) 08. 7. 1 (オ) 200701 (カ) 080701</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。 (ア) 次の例のいずれかにより記載すること。 a 平成20年7月 b 20. 7 c 2008. 7 d 08. 7 e 2007 f 0807</p> <p>(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。</p> <p>(5) 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」、「冷暗所で保存すること」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>(6) 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もの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、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>
--	--	--

2 業務用で高度に加工性を付与するため、前項の規格の食品添加物（植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン、酵素処理レシチン及びグリセリン脂肪酸エステルに限る。）を使用したものにあつては、同項の規格の酸価の規定にかかわらず、酸価の測定方法に基づいて測定した結果の値が2.0以下であること。

（測定方法）

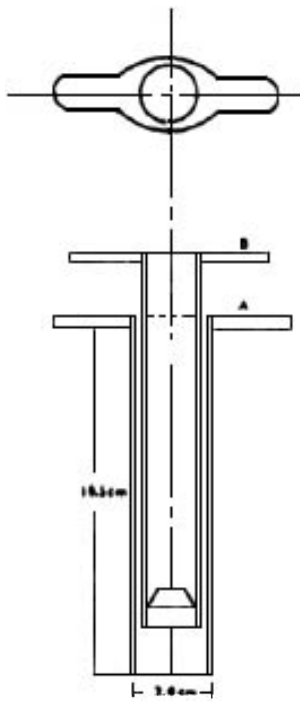
第4条 前条の規格における水分（揮発分を含む。）、酸価及びガス量の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分（揮発分を含む。）	試料約5gを正確に量りとり、105℃で1時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸 価	<p>試料10～20gを正確に量りとり、50～60℃で加熱溶解し、溶剤（エチルアルコールとエチルエーテルを1：1で混合したもの）50mlを加え、フェノールフタレインを指示薬として0.1mol/L水酸化カリウム溶液で滴定し、指示薬の変色が30秒間続いたときを中和点として、次式により酸価を求める。</p> $\text{酸価} = \frac{F \times A}{S}$ <p>A：滴定量（ml）</p>

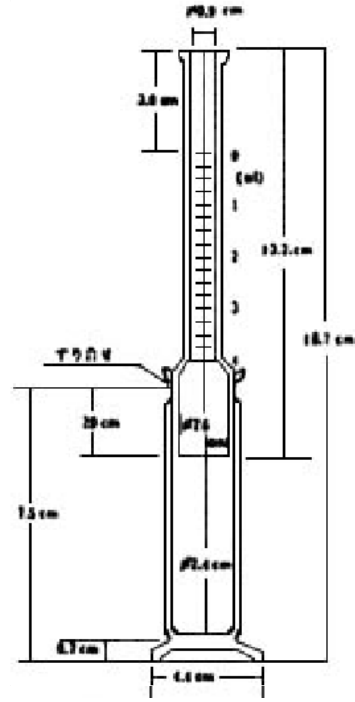
	<p>F : 0.1mol/L水酸化カリウム溶液 1ml中の水酸化カリウムの量 (mg) S : 試料の量 (g)</p>
ガス量	<p>試料採取器（別記第1図）を用いて試料約15gをガス定量器（別記第2図）中に量りとり、蓋をした後、上部から食用植物油脂を流し込み、約30℃の恒温水槽中で30分間静置した後、標線（A）を読みとる。次に、湯浴中において試料中のガスが完全に除去されるまで加熱し、その後、約30℃の恒温水槽中で30分間静置した後、標線（B）を読みとり、次式によりガス量を求める。</p> $\text{ガス量 (ml/100g)} = \frac{B \text{ (ml)} - A \text{ (ml)}}{S} \times 100$ <p>S : 試料の量 (g)</p>

別記（第4条関係）

第1図 試料採取器



第2図 ガス定量器



最終改正の改正文・附則（平成25年12月24日農林水産省告示第3113号）抄

- ① 平成26年1月23日から施行する。
- ② この告示の施行の際現にこの告示による改正前のショートニングの日本農林規格により格付の表示が付されたショートニングについては、なお従前の例による。
- ③ この告示による改正後の第3条の表食品添加物の項の規定の適用については、同項の規定にかかわらず、平成27年7月22日までの間は、なお従前の例によることができる。