

改正後	改正前										
<p>日本農林規格 JAS</p> <p style="text-align: right;">0446 : 20XX</p> <p style="text-align: center;">水産物缶詰及び水産物瓶詰</p> <p style="text-align: center;">Canned marine products and bottled marine products</p>	<p>水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格</p>										
<p>1 適用範囲</p> <p>この規格は、水産物缶詰及び水産物瓶詰のうち、<u>いわし缶詰又はいわし瓶詰、さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰、さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰及びあか貝缶詰又はあか貝瓶詰の品質について規定する。</u></p>	<p><u>（適用の範囲）</u></p> <p>第1条 この規格は、<u>水産物缶詰及び水産物瓶詰のうち、いわし缶詰又はいわし瓶詰、さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰、さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰及びあか貝缶詰又はあか貝瓶詰に適用する。</u></p>										
<p>2 引用規格</p> <p>次に掲げる引用規格は、この規格に引用されることによって、その一部又は全部がこの規格の要求事項を構成している。この引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。</p> <p>CODEX STAN 192 食品添加物に関する一般規格</p>	<p>（新設）</p>										
<p>3 用語及び定義</p> <p>この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。</p> <p>（削る）</p>	<p><u>（定義）</u></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>3.1</p> <p>水産物缶詰又は水産物瓶詰</p> <p>水産物又はその加工品（調味し、又は調製したものを含む。）に調味液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</p>	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水産物缶詰又は水産物瓶詰</td> <td>水産物又はその加工品（調味し、又は調製したものを含む。）に調味液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。</td> </tr> <tr> <td>いわし缶詰又はいわし瓶詰</td> <td>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いわしを詰めたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰</td> <td>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さけ・ますを詰めたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>さば缶詰又はさば瓶詰</td> <td>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さばを詰めたものをいう。</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	水産物缶詰又は水産物瓶詰	水産物又はその加工品（調味し、又は調製したものを含む。）に調味液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。	いわし缶詰又はいわし瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いわしを詰めたものをいう。	さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さけ・ますを詰めたものをいう。	さば缶詰又はさば瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さばを詰めたものをいう。
用 語	定 義										
水産物缶詰又は水産物瓶詰	水産物又はその加工品（調味し、又は調製したものを含む。）に調味液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。										
いわし缶詰又はいわし瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いわしを詰めたものをいう。										
さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さけ・ますを詰めたものをいう。										
さば缶詰又はさば瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さばを詰めたものをいう。										
<p>3.2</p> <p>いわし缶詰又はいわし瓶詰</p> <p>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いわしを詰めたもの</p>											
<p>3.3</p> <p>さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰</p> <p>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さけ・ますを詰めたもの</p>											
<p>3.4</p> <p>さば缶詰又はさば瓶詰</p> <p>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さばを詰めたもの</p>											

3.5 <u>さんま缶詰又はさんま瓶詰</u> 水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さんまを詰めたもの
3.6 <u>まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰</u> 水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、まぐろ・かつおを詰めたもの
3.7 <u>いか缶詰又はいか瓶詰</u> 水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いかを詰めたもの
3.8 <u>あか貝缶詰又はあか貝瓶詰</u> 水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、あか貝又はさるぼうのむき身を詰めたもの
3.9 <u>水産物</u> 食用に供される魚介類、水産動物類、海産哺乳動物類及び海藻類
3.10 <u>いわし</u> 次に掲げるもの a) <u>うるめいわし</u> b) <u>かたくちいわし</u> c) <u>まいわし</u>
3.11 <u>さけ・ます</u> 次に掲げるもの a) <u>からふとます</u> b) <u>ぎんざけ</u> c) <u>さくらます</u> d) <u>しろざけ</u> e) <u>大西洋さけ</u> f) <u>べにざけ</u> g) <u>ますのすけ</u>

<u>さんま缶詰又はさんま瓶詰</u>	<u>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さんまを詰めたものをいう。</u>
<u>まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰</u>	<u>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、まぐろ・かつおを詰めたものをいう。</u>
<u>いか缶詰又はいか瓶詰</u>	<u>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いかを詰めたものをいう。</u>
<u>あか貝缶詰又はあか貝瓶詰</u>	<u>水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、あか貝又はさるぼうのむき身を詰めたものをいう。</u>
<u>水産物</u>	<u>食用に供される魚介類、水産動物類、海産哺乳動物類及び海藻類をいう。</u>
<u>いわし</u>	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1 <u>うるめいわし</u> 2 <u>かたくちいわし</u> 3 <u>まいわし</u>
<u>さけ・ます</u>	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1 <u>からふとます</u> 2 <u>ぎんざけ</u> 3 <u>さくらます</u> 4 <u>しろざけ</u> 5 <u>大西洋さけ</u> 6 <u>べにざけ</u> 7 <u>ますのすけ</u>

3.12

さば

次に掲げるもの

- a) ごまさば
- b) 大西洋さば
- c) まさば

3.13

まぐろ・かつお

次に掲げるもの

- a) きはだまぐろ
- b) くろまぐろ
- c) こしながまぐろ
- d) びんながまぐろ
- e) めばちまぐろ
- f) かつお

3.14

いか

次に掲げるもの

- a) あかいか
- b) アルゼンチンイレックス
- c) カナダイレックス
- d) じんどういか
- e) するめいか
- f) ニュージーランドするめいか
- g) ほたるいか
- h) やりいか

4 品質

4.1 いわし缶詰又はいわし瓶詰

いわし缶詰又はいわし瓶詰の品質は、表1の品質基準に適合していなければならない。

表1—いわし缶詰又はいわし瓶詰の品質基準

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。
肉質	適当な脂肪があり、かつ、肉縮り及び硬軟が適当であること。
形態	肉片のそろいが適当であること。
色沢	色沢が良好であること。
液汁	次による。 a) 水及び食用植物油脂を使用した調味液とともに詰めたものにあつては、液がおおむね清澄であること。

さば	次に掲げるものをいう。 1 <u>ごまさば</u> 2 <u>大西洋さば</u> 3 <u>まさば</u>
まぐろ・かつお	次に掲げるものをいう。 1 <u>きはだまぐろ</u> 2 <u>くろまぐろ</u> 3 <u>こしながまぐろ</u> 4 <u>びんながまぐろ</u> 5 <u>めばちまぐろ</u> 6 <u>かつお</u>
いか	次に掲げるものをいう。 1 <u>あかいか</u> 2 <u>アルゼンチンイレックス</u> 3 <u>カナダイレックス</u> 4 <u>じんどういか</u> 5 <u>するめいか</u> 6 <u>ニュージーランドするめいか</u> 7 <u>ほたるいか</u> 8 <u>やりいか</u>

(いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格)

第3条 いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格は、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。
肉質	適当な脂肪があり、かつ、肉縮り及び硬軟が適当であること。
形態	肉片のそろいが適当であること。
色沢	色沢が良好であること。
液汁	1 水及び食用植物油脂を使用した調味液とともに詰めたものにあつては、液がおおむね清澄であること。

その他の事項	<p>b) その他のものにあつては、<u>液量</u>がおおむね適当であること。</p> <p>次による。</p> <p>a) 頭部及び内臓の除去が良好であること。</p> <p>b) 尾部を除去していないものにあつては、<u>尾部</u>の整形が良好であること。</p> <p>c) きょう雑物がほとんどないこと。</p> <p>d) 肉詰めが良好であること。</p>
原材料	調味液以外の原材料については、 <u>いわし</u> 以外のものを使用していないこと。
添加物	<p>次による。</p> <p>a) <u>CODEX STAN 192 3.2</u>の規定に適合するものであつて、<u>かつ</u>、<u>その使用条件は同規格 3.3</u>の規定に適合していること。</p> <p>b) 使用量が正確に記録され、<u>かつ</u>、<u>その記録が保管されているものであること。</u></p> <p>c) a)の規定に適合している旨の情報が、<u>一般消費者に次のいずれかの方法によって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。</u></p> <p>1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法。<u>。</u></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。<u>。</u></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。<u>。</u></p> <p>4) 製品に問合せ窓口を明記の上、<u>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	表示重量に適合していること。
容器の状態	<p>次による。</p> <p>a) 缶詰のものにあつては、<u>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。また、<u>トマトピューレー</u>又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた缶詰にあつては、<u>内面塗装缶</u>であること。</u></p> <p>b) 瓶詰のものにあつては、<u>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。</u></p>

4.2 さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰

さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の品質は、表 2の品質基準に適合していなければならない。

表 2—さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の品質基準

その他の事項	<p>2) その他のものにあつては、<u>液量</u>がおおむね適当であること。</p> <p>1) 頭部及び内臓の除去が良好であること。</p> <p>2) 尾部を除去していないものにあつては、<u>尾部</u>の整形が良好であること。</p> <p>3) きょう雑物がほとんどないこと。</p> <p>4) 肉詰めが良好であること。</p>
原材料	調味液以外の原材料については、 <u>いわし</u> 以外のものを使用していないこと。
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</u>の規定に適合するものであつて、<u>かつ</u>、<u>その使用条件は同規格 3.3</u>の規定に適合していること。</p> <p>2) 使用量が正確に記録され、<u>かつ</u>、<u>その記録が保管されているものであること。</u></p> <p>3) 1)の規定に適合している旨の情報が、<u>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。</u></p> <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、<u>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	表示重量に適合していること。
容器の状態	<p>1) 缶詰のものにあつては、<u>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。また、<u>トマトピューレー</u>又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた缶詰にあつては、<u>内面塗装缶</u>であること。</u></p> <p>2) 瓶詰のものにあつては、<u>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。</u></p>

(さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格)

第 4 条 さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区分	基準
香味	表1の香味の基準による。
肉質	表1の肉質の基準による。
形態	表1の形態の基準による。
色沢	表1の色沢の基準による。
液汁	表1の液汁の基準による。
その他の事項	次による。 a) 頭部（小肉片にあつては、くび肉を除く。）、尾部、ひれ、内臓、うろこ及び血液の除去が良好であること。 b) 鬱血肉及びきょう雑物がほとんどないこと。 c) 肉詰めが良好であること。
原材料	調味液以外の原材料については、さけ・ます以外のものを使用していないこと。
添加物	使用していないこと。
内容量	表1の内容量の基準による。
容器の状態	次による。 a) 缶詰のものにあつては、内面塗装缶であり、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。 b) 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。

4.3 さば缶詰又はさば瓶詰

さば缶詰又はさば瓶詰の品質は、表3の品質基準に適合していなければならない。

表3—さば缶詰又はさば瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表1の香味の基準による。
肉質	表1の肉質の基準による。
形態	表1の形態の基準による。
色沢	表1の色沢の基準による。
液汁	表1の液汁の基準による。
その他の事項	次による。 a) 頭部、尾部及び内臓の除去が良好であること。 b) きょう雑物がほとんどないこと。 c) 肉詰めが良好であること。
原材料	調味液以外の原材料については、さば以外のものを使用していないこと。

区分	基準
香味	前条の規格の香味と同じ。
肉質	前条の規格の肉質と同じ。
形態	前条の規格の形態と同じ。
色沢	前条の規格の色沢と同じ。
液汁	前条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	1 頭部（小肉片にあつては、くび肉を除く。）、尾部、ひれ、内臓、うろこ及び血液の除去が良好であること。 2 鬱血肉及びきょう雑物がほとんどないこと。 3 肉詰めが良好であること。
原材料	調味液以外の原材料については、さけ・ます以外のものを使用していないこと。
添加物	使用していないこと。
内容量	前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、内面塗装缶であり、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。

（さば缶詰又はさば瓶詰の規格）

第5条 さば缶詰又はさば瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区分	基準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
肉質	第3条の規格の肉質と同じ。
形態	第3条の規格の形態と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	1 頭部、尾部及び内臓の除去が良好であること。 2 きょう雑物がほとんどないこと。 3 肉詰めが良好であること。
原材料	調味液以外の原材料については、さば以外のものを使用していないこと。

添加物	表1の添加物の基準による。
内容量	表1の内容量の基準による。
容器の状態	表1の容器の状態の基準による。

4.4 さんま缶詰又はさんま瓶詰

さんま缶詰又はさんま瓶詰の品質は、表4の品質基準に適合していなければならない。

表4—さんま缶詰又はさんま瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表1の香味の基準による。
肉質	表1の肉質の基準による。
形態	表1の形態の基準による。
色沢	表1の色沢の基準による。
液汁	表1の液汁の基準による。
その他の事項	表3のその他の事項の基準による。
原材料	調味液以外の原材料については、さんま以外のものを使用していないこと。
添加物	表1の添加物の基準による。
内容量	表1の内容量の基準による。
容器の状態	表1の容器の状態の基準による。

4.5 まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰

まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の品質は、表5の品質基準に適合していなければならない。

表5—まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表1の香味の基準による。
肉質	表1の肉質の基準による。
形態	表1の形態の基準による。
色沢	表1の色沢の基準による。
液汁	表1の液汁の基準による。
その他の事項	次による。 a) 血合肉及び血痕の除去がおおむね良好であること。 b) 皮、骨、うろこその他のきょう雑物及び青肉、黒斑及びハニカム（魚肉中の蜂の巣状の気泡痕をいう。）がほとんどないこと。 c) 肉詰めが良好であること。 d) ほぐし肉の混入割合が魚肉重量に対し、輪切りを詰めたものにあつては18%以下、小肉片を詰めたものにあつては30%以下。

添加物	第3条の規格の添加物と同じ。
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。

(さんま缶詰又はさんま瓶詰の規格)

第6条 さんま缶詰又はさんま瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区分	基準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
肉質	第3条の規格の肉質と同じ。
形態	第3条の規格の形態と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	前条の規格のその他の事項と同じ。
原材料	調味液以外の原材料については、さんま以外のものを使用していないこと。
添加物	第3条の規格の添加物と同じ。
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。

(まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格)

第7条 まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区分	基準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
肉質	第3条の規格の肉質と同じ。
形態	第3条の規格の形態と同じ。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	<ol style="list-style-type: none"> 1 血合肉及び血痕の除去がおおむね良好であること。 2 皮、骨、うろこその他のきょう雑物及び青肉、黒斑及びハニカム（魚肉中の蜂の巣状の気泡痕をいう。）がほとんどないこと。 3 肉詰めが良好であること。 4 ほぐし肉の混入割合が魚肉重量に対し、輪切りを詰めたものにあつては18%以下、小肉片を詰めたものにあつては30%以下であること。

原材料	調味液以外の原材料については、まぐろ・かつお以外のものを使用していないこと。
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。

4.6 いか缶詰又はいか瓶詰

いか缶詰又はいか瓶詰の品質は、表 6 の品質基準に適合していなければならない。

表 6—いか缶詰又はいか瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 1 の香味の基準による。
肉質	肉締り及び弾力が適当であること。
形態	形がおおむね整っていること。
色沢	表 1 の色沢の基準による。
液汁	表 1 の液汁の基準による。
その他の事項	次による。 a) きょう雑物がほとんどないこと。 b) 肉詰めが良好であること。
原材料	調味液以外の原材料については、いか以外のものを使用していないこと。
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 2 の容器の状態の基準による。

4.7 あか貝缶詰又はあか貝瓶詰

あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の品質は、表 7 の品質基準に適合していなければならない。

表 7—あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 1 の香味の基準による。
肉質	おおむね肥満しており、かつ、肉締りが適当であること。
形態	粒の大きさがおおむねそろっていること。
色沢	表 1 の色沢の基準による。
液汁	表 1 の液汁の基準による。
その他の事項	きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	調味液以外の原材料については、あか貝及びさるぼう以外のものを使用していないこと。
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。

原材料	調味液以外の原材料については、まぐろ・かつお以外のものを使用していないこと。
添加物	第 3 条の規格の添加物と同じ。
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。

(いか缶詰又はいか瓶詰の規格)

第 8 条 いか缶詰又はいか瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第 3 条の規格の香味と同じ。
肉質	肉締り及び弾力が適当であること。
形態	形がおおむね整っていること。
色沢	第 3 条の規格の色沢と同じ。
液汁	第 3 条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	1 きょう雑物がほとんどないこと。 2 肉詰めが良好であること。
原材料	調味液以外の原材料については、いか以外のものを使用していないこと。
添加物	第 3 条の規格の添加物と同じ。
内容量	第 3 条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第 4 条の規格の容器の状態と同じ。

(あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の規格)

第 9 条 あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香味	第 3 条の規格の香味と同じ。
肉質	おおむね肥満しており、かつ、肉締りが適当であること。
形態	粒の大きさがおおむねそろっていること。
色沢	第 3 条の規格の色沢と同じ。
液汁	第 3 条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	調味液以外の原材料については、あか貝及びさるぼう以外のものを使用していないこと。
添加物	第 3 条の規格の添加物と同じ。
内容量	第 3 条の規格の内容量と同じ。

容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。
-------	-------------------

5 試験方法

固形量は、次による。

(削る)

- a) **缶詰の場合** 缶詰（液が凝固している場合は、20℃に加熱し、液を溶解した缶詰）を切り開き、2分間缶詰を傾斜し、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て得た重量とする。
- b) **瓶詰の場合** 蓋を開き、2分間瓶を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から、瓶の重量を差し引いた重量とする。

容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。
-------	------------------

(測定方法)

第10条 第3条から前条までの規格における固形量の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
固形量	<p>1 缶詰の場合 缶詰（液が凝固している場合は、20℃に加熱し、液を溶解した缶詰）を切り開き、2分間缶詰を傾斜し、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て得た重量とする。</p> <p>2 瓶詰の場合 蓋を開き、2分間瓶を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から、瓶の重量を差し引いた重量とする。</p>