

改正後	改正前								
<p><b>日本農林規格</b></p> <p style="text-align: right;"><b>JAS</b> <b>1305 : 20XX</b></p> <p style="text-align: center;"><b>農産物缶詰及び農産物瓶詰</b> <b>Canned agricultural products and bottled agricultural products</b></p>	<p>農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格</p>								
<p><b>1 適用範囲</b> この規格は、<u>農産物缶詰及び農産物瓶詰（<b>JAS 1419 の 3.13</b>に規定する固形トマトに該当しないものに限る。）の品質について規定する。</u></p>	<p><u>（適用の範囲）</u> <b>第 1 条</b> この規格は、<u>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。</u></p>								
<p><b>2 引用規格</b> 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。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。</p> <p><b>CODEX STAN 192</b> 食品添加物に関する一般規格  <b>JAS 1419</b> トマト加工品  <b>JIS Z 8305</b> 活字の基準寸法  <b>JIS Z 8801-1</b> 試験用ふるいー第 1 部：金属製網ふるい</p>	<p><u>（新設）</u></p>								
<p><b>3 用語及び定義</b> <u>この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。</u></p> <p>（削る）</p> <p><b>3.1</b> <b>農産物缶詰又は農産物瓶詰</b> <u>農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充填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</u></p> <p><b>3.2</b> <b>たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰</b> <u>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</u></p> <p><b>3.3</b> <b>たけのこ大型缶詰</b></p>	<p><u>（定義）</u> <b>第 2 条</b> <u>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。</u></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>農産物缶詰又は農産物瓶詰</td> <td>農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充填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>たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>たけのこ大型缶詰</td> <td>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。</td> </tr> </tbody> </table>	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（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充填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。	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。
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（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充填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。								
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。								

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9L以上の缶詰に詰めたもの	
<b>3.4</b>	
<b>アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰</b>	
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凍結させたどん茎をいう。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	
<b>3.5</b>	
<b>スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰</b>	
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凍結させ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	
<b>3.6</b>	
<b>グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰</b>	
農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう [ <i>Pisum sativum</i> L. (Macrocarpum 亜種を除く。)] の生鮮な若しくは凍結させ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	
<b>3.7</b>	
<b>あずき缶詰又はあずき瓶詰</b>	
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	
<b>3.8</b>	
<b>大豆缶詰又は大豆瓶詰</b>	
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	
<b>3.9</b>	
<b>マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰</b>	
農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム [ <i>Agricus (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	
<b>3.10</b>	
<b>えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰</b>	
農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ ( <i>Flammlina veltipes</i> Sing 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	
<b>3.11</b>	
<b>なめこ缶詰又はなめこ瓶詰</b>	
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	
<b>3.12</b>	
<b>みかん缶詰又はみかん瓶詰</b>	
次に掲げるもの	
a)	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

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凍結させたどん茎をいう。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	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凍結させ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	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう ( <i>Pisum sativum</i> L. (Macrocarpum 亜種を除く。)) の生鮮な若しくは凍結させ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	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	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	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム ( <i>Agricus (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。
えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ ( <i>Flammlina veltipes</i> Sing 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。
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	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

	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
b)	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
<b>3.13</b>	
	<b>もも缶詰又はもも瓶詰</b>
	次に掲げるもの
a)	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
b)	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
<b>3.14</b>	
	<b>なし缶詰又はなし瓶詰</b>
	次に掲げるもの
a)	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし ( <i>Pyrus communis</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
b)	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
<b>3.15</b>	
	<b>パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰</b>
	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
<b>3.16</b>	
	<b>くり缶詰又はくり瓶詰</b>
	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり ( <i>Castanea crenata</i> Sieb et Zucc.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
<b>3.17</b>	
	<b>混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰</b>
	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
<b>3.18</b>	
	<b>フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰</b>
	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
a)	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
b)	a)にあん、蜜等を添付したもの
<b>3.19</b>	
	<b>全形</b>
	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、節間が著しく長くないもの、パイナ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

	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	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	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 communis</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	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	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり ( <i>Castanea crenata</i> Sieb et Zucc.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	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	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	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、節間が著しく長くないもの、パイナ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。

**3.20****つぼみ**

なめこで、傘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。

**3.21****ホール**

マッシュルームで、傘が開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定して傘の直径を超えない長さに切断したもの

**3.22****ボタン**

マッシュルームで、傘が開いていないものであり、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

**3.23****開き**

なめこで、傘の周縁が軸部に対し巻き込んでいないもの又はマッシュルームで、傘が開いているものであり、傘の直径が40mm以下で茎の長さが菌膜底部から測定して傘の直径以下のもの

**3.24****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

**3.25****身割れ**

次に掲げるもの

- a)** 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1/2以上を保持しているもの（みかんにあつては、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つて、全果粒以外のものを含む。）
- b)** パインアップルにあつては、輪切りを切断した果肉であつて、大きさが均一でない弧状のもの

**3.26****小片**

次に掲げるもの

- a)** 果実（みかんを除く。）の小さな果肉片であつて、形及び大きさが不ぞろいのもの
- b)** みかんの果粒状の果肉であつて、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
- （削る）

**3.27****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

**3.28****クリームスタイル**

つぼみ	<u>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。</u>
ホール	<u>マッシュルームで、傘が開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定して傘の直径を超えない長さに切断したものをいう。</u>
ボタン	<u>マッシュルームで、傘が開いていないものであり、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。</u>
開き	<u>なめこで、傘の周縁が軸部に対し巻き込んでいないもの又はマッシュルームで、傘が開いているものであり、傘の直径が40mm以下で茎の長さが菌膜底部から測定して傘の直径以下のものをいう。</u>
全果粒	<u>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つて、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。</u>
身割れ	<u>次に掲げるものをいう。</u> <b>1</b> <u>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つて、じょうのうの原形の2分の1以上を保持しているもの（みかんにあつては、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つて、全果粒以外のものを含む。）</u> <b>2</b> <u>パインアップルにあつては、輪切りを切断した果肉であつて、大きさが均一でない弧状のもの</u>
小片	<u>次に掲げるものをいう。</u> <b>1</b> <u>果実（みかんを除く。）の小さな果肉片であつて、形及び大きさが不ぞろいのもの</u> <b>2</b> <u>みかんの果粒状の果肉であつて、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</u>
じょうのう片	<u>みかんのじょうのう状の果肉であつて、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。</u>
ホールカーネル	<u>スイートコーンの原形又はほぼ原形の果粒をいう。</u>
クリームスタイル	<u>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充填液を加えて粘ちゅう性のあるクリーム</u>

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充填液を加えて粘ちゅう性のあるクリーム状にしたもの

**3.29**

**ロングスパアー**

頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが15 cm以上18 cm未満のもの

**3.30**

**スパアー**

頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが9.5 cm以上15 cm未満のもの

**3.31**

**チップ**

頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが4 cm以上9.5 cm未満のもの

**3.32**

**2つ割り**

次に掲げるもの

- a) たけのこの全形を縦に2つに切断したもの
- b) 果実の果皮及び果芯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1/2に切断した半円状の果肉）

**3.33**

**4つ割り**

次に掲げるもの

- a) ホール又はボタンをほぼ4等分したもの
- b) 果実の果皮及び果芯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1/4に切断した扇状の果肉）

**3.34**

**不定形**

全形を不規則に破碎したもの。ただし、マッシュルームにあっては、傘及び茎を不規則に切断したもの

**3.35**

**薄切り**

次に掲げるもの

- a) 果実以外のものにあつては、全形を厚さ2 mm以上8 mm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2 mm以上8 mm以下に軸に平行に切断したもの）
- b) 果実（パインアップルを除く。）にあつては、果皮及び果芯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

**3.36**

**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

**3.37**

	状にしたものをいう。
ロングスパアー	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが15 cm以上18 cm未満のものをいう。
スパアー	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが9.5 cm以上15 cm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4 cm以上9.5 cm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 果実の果皮及び果芯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 ホール又はボタンをほぼ4等分したもの 2 果実の果皮及び果芯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、傘及び茎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つては、全形を厚さ2 mm以上8 mm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2 mm以上8 mm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。）にあつては、果皮及び果芯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つ

**くさび形**  
パイナ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

**3.38**  
**縦割り**  
パイナップルの全形を、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

**3.39**  
**角柱形**  
パイナ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

**3.40**  
**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。ただし、パイナップルにあつては、一辺の長さがおおむね14mm以下のもの

**3.41**  
**果肉**  
果実の果皮及び果芯又は果核を除去したもの。ただし、かんきつにあつては、果皮、果芯、筋、じょうのう膜及び種子を除去したもの

**4 品質**

**4.1 たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰**

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。）の品質は、**表1**の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

**表1-たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰の等級ごとの品質基準**

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、形が整っており、節間が短く、かつ、切断の状態が	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とんどなく、形がおおむね整っており、節間がお

	<u>て厚さがおおむね8mm以上13mm以下のものをいう。</u>
<b>縦割り</b>	<u>パイナップルの全形を、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。</u>
<b>角柱形</b>	<u>パイナ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。</u>
<b>立方形</b>	<u>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、パイナップルにあつては、一辺の長さがおおむね14mm以下のものをいう。</u>
<b>果肉</b>	<u>果実の果皮及び果芯又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあつては、果皮、果芯、筋、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。</u>

（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、形が整っており、節間が短く、かつ、切断の状態が	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とんどなく、形がおおむね整っており、節間がお

	良好なもの（ <u>2つ割りに限る。</u> ）であること。		おむね短く、かつ、 <u>切断</u> の状態がおおむね良好なもの（ <u>2つ割りに限る。</u> ）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	次による。 <b>a)</b> 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。 <b>b)</b> あま皮の除去が良好であり、 <u>損傷</u> がなく、かつ、 <u>最大のもの</u> の重量が最小のもの重量の <u>2倍未満</u> 。 <b>c)</b> きょう雑物がほとんどないこと。	同左	次による。 <b>a)</b> 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。 <b>b)</b> あま皮の除去がおおむね良好であり、 <u>損傷</u> がほとんどなく、かつ、 <u>最大のもの</u> の重量が最小のもの重量の <u>2.5倍未満</u> 。 <b>c)</b> きょう雑物がほとんどないこと。
内容物のpH	<u>6.2</u> によって試験したとき、 <u>4.6</u> 以上。	<u>6.2</u> によって試験したとき、 <u>4.4</u> 以上。	<u>6.2</u> によって試験したとき、 <u>4.2</u> 以上。
薄切り	香味が良好であり、かつ、 <u>異味異臭</u> がないこと。		
	肉質がおおむね適当な軟らかさを有していること。		
	形態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	次による。 <b>a)</b> 水煮のものにあつては、 <u>液</u> が混濁していないこと。 <b>b)</b> 浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 <b>c)</b> 損傷あるもの重量が固形量の <u>5%</u> 以下であり、かつ、あま皮が残っているもの重量が固形量の <u>10%</u> を超えないこと。 <b>d)</b> きょう雑物がほとんどないこと。		

	良好なもの（ <u>2つ割りに限る。</u> ）であること。		おむね短く、かつ、 <u>切断</u> の状態がおおむね良好なもの（ <u>2つ割りに限る。</u> ）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く、 <u>かつ</u> 、 <u>液</u> 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、 <u>損傷</u> がなく、 <u>かつ</u> 、 <u>最大のもの</u> の重量が最小のもの重量の <u>2倍未満</u> 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く、 <u>かつ</u> 、 <u>液</u> 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、 <u>損傷</u> がほとんどなく、 <u>かつ</u> 、 <u>最大のもの</u> の重量が最小のもの重量の <u>2.5倍未満</u> 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	<u>4.6</u> 以上であること。	<u>4.4</u> 以上であること。	<u>4.2</u> 以上であること。
薄切り	香味が良好であり、かつ、 <u>異味異臭</u> がないこと。		
	肉質がおおむね適当な軟らかさを有していること。		
	形態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、 <u>液</u> が混濁していないこと。 2 浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 3 損傷あるもの重量が固形量の <u>5%</u> 以下であり、 <u>かつ</u> 、あま皮が残っているもの重量が固形量の <u>10%</u> 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。)	6.2 によって試験したとき、4.2 以上。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 <b>a)</b> たけのこ <b>b)</b> 食塩 <b>c)</b> 調味料* (薄切りのものを使用する場合に限る。) (削る) <b>d)</b> 香辛料 (薄切りのものを使用する場合に限る。) <b>e)</b> クリームソース等の調味液 (薄切りのものを使用する場合に限る。)	
添加物	次による。 <b>a)</b> CODEX STAN 192 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。 <b>b)</b> 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。 <b>c)</b> a) 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っては、この限りでない。 <b>1)</b> インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法。 <b>2)</b> 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。 <b>3)</b> 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。 <b>4)</b> 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。	
内容量	表示重量に適合していること。	
容器の状態	次による。 <b>a)</b> 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。	

	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	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <b>1</b> たけのこ <b>2</b> 食塩 <b>3</b> 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 <b>4</b> 香辛料 <b>5</b> クリームソース等の調味液	(薄切りのものを使用する場合に限る。)
添加物	<b>1</b> 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。 <b>2</b> 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。 <b>3</b> 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。 <b>(1)</b> インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 <b>(2)</b> 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 <b>(3)</b> 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 <b>(4)</b> 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	
内容量	表示重量に適合していること。	
容器の状態	<b>1</b> 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。	

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。

注) 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

#### 4.2 たけのこ大型缶詰

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4.2及び箇条5において同じ。））、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。〕の品質は、表2の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表2-たけのこ大型缶詰の等級ごとの品質基準

区分		基準			
		特級	上級	標準	
内容物の品質 (削る)	全形(傷を除く。)	香味	香味が優良であり、 <u>かつ、異味異臭がないこと。</u>	香味が良好であり、 <u>かつ、異味異臭がないこと。</u>	香味がおおむね良好であり、 <u>かつ、異味異臭がないこと。</u>
		肉質	太く厚肉であり、 <u>かつ、適当な軟らかさを有していること。</u>	同左	おおむね太く厚肉であり、 <u>かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。</u>
		形態	根元の切取りの状態が良好であり、 <u>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</u> 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、 <u>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</u> 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	次による。 a) 液が清澄で浮遊物及び沈殿物がないこと。	同左	次による。 a) 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 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。

(新設)

#### (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 (削る)	全形(傷を除く。)	香味	香味が優良であり、 <u>かつ、異味異臭がないこと。</u>	香味が良好であり、 <u>かつ、異味異臭がないこと。</u>	香味がおおむね良好であり、 <u>かつ、異味異臭がないこと。</u>
		肉質	太く厚肉であり、 <u>かつ、適当な軟らかさを有していること。</u>	同左	おおむね太く厚肉であり、 <u>かつ、おおむね適当な軟らかさを有していること。</u>
		形態	根元の切取りの状態が良好であり、 <u>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</u> 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、 <u>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</u> 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	1 液が清澄で浮遊物及び沈殿物がないこと。	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。

事項	<b>b)</b> あま皮の除去が良好であり、 <u>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。</u>	<b>b)</b> あま皮の除去がおおむね良好であり、 <u>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。</u>	
	<b>c)</b> きょう雑物がほとんどないこと。	<b>c)</b> きょう雑物がほとんどないこと。	
内容物のpH	<u>6.2</u> によって試験したとき、 <u>4.3</u> 以上。	<u>6.2</u> によって試験したとき、 <u>4.1</u> 以上。	
2つ割り	香味	二	香味が良好であり、 <u>かつ、異味異臭がないこと。</u>
	肉質	二	太く厚肉であり、 <u>かつ、適当な軟らかさを有していること。</u>
	形態	二	根元の切取りの状態が良好であり、 <u>その切取面に空洞の露出がなく、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。</u>
	色沢	二	固有の色沢が良好であること。
	その他の事	二	<u>次による。</u> <b>a)</b> 液が清澄で浮遊物及び沈殿物がないこと。 <b>b)</b> あま皮の除去が良

事項	<b>2)</b> あま皮の除去が良好であり、 <u>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。</u>	<b>2)</b> あま皮の除去がおおむね良好であり、 <u>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。</u>	
	<b>3)</b> きょう雑物がほとんどないこと。	<b>3)</b> きょう雑物がほとんどないこと。	
内容物のpH	<u>4.3</u> 以上であること。	<u>4.1</u> 以上であること。	
2つ割り	香味	二	香味が良好であり、 <u>かつ、異味異臭がないこと。</u>
	肉質	二	太く厚肉であり、 <u>かつ、適当な軟らかさを有していること。</u>
	形態	二	根元の切取りの状態が良好であり、 <u>その切取面に空洞の露出がなく、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。</u>
	色沢	二	固有の色沢が良好であること。
	その他の事	二	<u>1) 液が清澄で浮遊物及び沈殿物がないこと。</u> <u>2) あま皮の除去が良好</u>

項		好であり、 <u>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。</u> <b>c)</b> きょう雑物がほとんどないこと。	<b>b)</b> あま皮の除去がおおむね良好であり、 <u>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。</u> <b>c)</b> きょう雑物がほとんどないこと。
内容物のpH	二	<u>6.2</u> によって試験したとき、 <u>4.1</u> 以上。	<u>6.2</u> によって試験したとき、 <u>3.9</u> 以上。
傷、先、切及び筒	香味	香味が良好であり、 <u>かつ、異味異臭がないこと。</u>	
	肉質	<u>次による。</u> <b>a)</b> 傷、先及び切の場合にあっては、 <u>おおむね太く厚肉であること。</u> <b>b)</b> おおむね適当な軟らかさを有していること。	
	形態	<u>次による。</u> <b>a) 傷の場合</b> <u>次による。</u> <b>1)</b> 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、 <u>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。</u> <b>2)</b> 欠損部の長さが原形の高さの <u>1/3</u> 未満。 <b>b) 先及び切の場合</b> 形がおおむね整っており、 <u>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。</u> <b>c) 筒の場合</b> 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、 <u>かつ、形がおおむね整っていること。</u>	
	色沢	固有の色沢が良好であること。	
	その他	<u>次による。</u> <b>a)</b> 液が混濁していないこと。 <b>b)</b> あま皮の除去がおおむね良好であり、 <u>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。</u> <b>c)</b> きょう雑物がほとんどないこと。	

項		であり、 <u>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。</u> <b>3)</b> きょう雑物がほとんどないこと。	<b>2)</b> あま皮の除去がおおむね良好であり、 <u>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。</u> <b>3)</b> きょう雑物がほとんどないこと。
内容物のpH	二	<u>4.1</u> 以上であること。	<u>3.9</u> 以上であること。
傷、先、切及び筒	香味	香味が良好であり、 <u>かつ、異味異臭がないこと。</u>	
	肉質	<b>1)</b> 傷、先及び切の場合にあっては、 <u>おおむね太く厚肉であること。</u> <b>2)</b> おおむね適当な軟らかさを有していること。	
	形態	<b>1) 傷の場合</b> <b>(1)</b> 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、 <u>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。</u> <b>(2)</b> 欠損部の長さが原形の高さの <u>3分の1</u> 未満であること。 <b>2) 先及び切の場合</b> 形がおおむね整っており、 <u>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。</u> <b>3) 筒の場合</b> 根元の切取りの状態がおおむね良好であり、 <u>かつ、形がおおむね整っていること。</u>	
	色沢	固有の色沢が良好であること。	
	その他	<b>1)</b> 液が混濁していないこと。 <b>2)</b> あま皮の除去がおおむね良好であり、 <u>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。</u> <b>3)</b> きょう雑物がほとんどないこと。	

	項	
	内容物のpH	6.2によって試験したとき、3.9以上。
原材料		次のもの以外のものを使用していないこと。 a) たけのこ b) 食塩
添加物		表1の添加物のa)及びb)の基準による。
内容量		表1の内容量の基準による。
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。
(削る)	(削る)	(削る)
	(削る)	(削る)

	項	
	内容物のpH	3.9以上であること。
原材料		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 たけのこ 2 食塩
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。 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。
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	食品表示基準 (平成27年内閣府令第10号) の規定 (名称、保存の方法、賞味期限、原材料名、添加物、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに原産国名については、食品表示基準第10条第1項前段 (義務表示の対象から除かれる販売形態に係る部分に限る。) 及び第11条第1項を除く。) に従うほか、次の事項を表示してあること。 (1) 形状 (2) 大きさ (全形、傷、先及び切のものに限る。) (3) 内容個数 (全形のものに限る。) (4) 固形量 (5) 内容総量 (6) 使用上の注意 (内面塗装缶以外を使用した缶詰の場合に限る。)
	表示の方法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、形状、大きさ、内容個数、原材料名、固形量、内容総量及び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 「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。

(削る)	(削る)
(削る)	(削る)

**4.3 アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰**

アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰（ロングスパーク、スパーク及びチップに限る。）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-アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰の品質基準**

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。
色沢	固有の色沢が良好であること。
肉質及び形態	次による。

	<p>(3) <u>大きさ及び内容個数</u> 全形にあっ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、傷にあっ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、先にあっ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、切にあっ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。</p> <p>(4) <u>原材料名</u> 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「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。</p> <p>(5) <u>固形量</u> 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。</p> <p>(6) <u>内容総量</u> 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。</p> <p>(7) <u>使用上の注意</u> 「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>
表示の方式等	<p>食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、缶の胴部又は送り状に表示してあること。</p> <p>(1) <u>別記様式により行うこと。ただし、表示事項が別記様式による表示と同等程度に分かりやすく表示される場合は、この限りでない。</u></p> <p>(2) <u>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。</u></p> <p>(3) <u>表示に用いる文字は、日本産業規格 Z8305 (1962) に規定する 8ポイントの活字以上の大きさの文字とすること。</u></p>
表示禁止事項	食品表示基準の規定に従うほか、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しない用語を表示していないこと。

(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（ロングスパーク、スパーク及びチップに限る。）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	

	<p>a) 硬軟がおおむね適当であり、基部の硬い部分が全長の <u>1/3</u> 以下。</p> <p>b) 芽胞がほとんど開いていないこと。</p> <p>c) 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。</p>
その他の事項	<p>次による。</p> <p>a) 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。</p> <p>b) ロングスパークンにあつては長さが <u>15 cm</u> 未満又は <u>18 cm</u> 以上のどん茎、<u>スパークン</u>にあつては長さが <u>9.5 cm</u> 未満又は <u>15 cm</u> 以上のどん茎、<u>チップ</u>にあつては長さが <u>4 cm</u> 未満又は <u>9.5 cm</u> 以上のどん茎の割合がそれぞれ固形量の <u>25 %</u> 以下。</p> <p>c) 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 <u>10 %</u> 以下であり、その合計が <u>15 %</u> 以下。</p> <p>d) 各個体の長さの <u>1/2</u> 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。</p>
原材料	<p>次のもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>a) アスパラガス</p> <p>b) 食塩</p> <p>c) 砂糖類</p>
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 スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰

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—スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 3 の色沢の基準による。
粘ちゅう度（クリームスタイルに限る。）	6.4 によって試験したとき、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	<p>次による。</p> <p>a) 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。</p> <p>b) 変色粒がほとんどないこと。</p>

	<p>1 硬軟がおおむね適当であり、基部の硬い部分が全長の <u>3分の1</u> 以下であること。</p> <p>2 芽胞がほとんど開いていないこと。</p> <p>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。</p>
その他の事項	<p>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。</p> <p>2 ロングスパークンにあつては長さが <u>15cm</u> 未満又は <u>18cm</u> 以上のどん茎、<u>スパークン</u>にあつては長さが <u>9.5cm</u> 未満又は <u>15cm</u> 以上のどん茎、<u>チップ</u>にあつては長さが <u>4 cm</u> 未満又は <u>9.5cm</u> 以上のどん茎の割合がそれぞれ固形量の <u>25 %</u> 以下であること。</p> <p>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 <u>10%</u> 以下であり、その合計が <u>15%</u> 以下であること。</p> <p>4 各個体の長さの <u>2分の1</u> 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。</p>
原材料	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 アスパラガス</p> <p>2 食塩</p> <p>3 砂糖類</p>
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。

（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	<p>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。</p> <p>2 変色粒がほとんどないこと。</p>

	<p>c) クリームスタイルにあつては、<u>果皮の硬さ</u>がおおむね適当であること。</p> <p>d) きょう雑物にあつては、<u>次の基準</u>を満たしていること。</p> <p>1) ホールカーネルにあつては、<u>固形量</u>に対する穂軸片の割合が <u>1 cm<sup>3</sup>/400 g</u> 以下、固形量に対する皮片の割合が <u>7 cm<sup>2</sup>/400 g</u> 以下、固形量に対する雌穂（絹糸）の割合が <u>180 mm/28 g</u> 以下。</p> <p>2) クリームスタイルにあつては、<u>内容量</u>に対する穂軸片の割合が <u>1 cm<sup>3</sup>/400 g</u> 以下、内容量に対する皮片の割合が <u>7 cm<sup>2</sup>/400 g</u> 以下、内容量に対する雌穂（絹糸）の割合が <u>150 mm/28 g</u> 以下。</p>
原材料	<p>次のもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>a) スイートコーン</p> <p>b) 砂糖類</p> <p>c) でん粉（クリームスタイルに限る。）</p> <p>d) 食塩</p>
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	<p>次による。</p> <p>a) 缶詰のものにあつては、<u>内面塗装缶</u>であつて、<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</u>であること。</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</u>であること。</p>

#### 4.5 グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰

グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰の品質は、表 5 の品質基準に適合していなければならない。

表 5—グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰の品質基準

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	硬軟がおおむね適当であること。
その他の事項	<p>次による。</p> <p>a) 液がおおむね清澄で、<u>浮遊物及び沈殿物がほとんどない</u>こと。</p> <p>b) 病虫害粒の混入がほとんどなく、<u>腹割れ粒</u>（皮が完全に剥離し種実が 2 つに割れている粒をいう。以下同じ。）の重量が固形量の <u>10%以下</u>であり、<u>かつ、粒の大きさがおおむねそろっている</u>こと。</p> <p>c) きょう雑物がほとんどないこと。</p>
原材料	次のもの以外のもを使用していないこと。

	<p>3) クリームスタイルにあつては、<u>果皮の硬さ</u>がおおむね適当であること。</p> <p>4) きょう雑物にあつては、<u>次の基準</u>を満たしていること。</p> <p>(1) ホールカーネルにあつては、<u>固形量</u>に対する穂軸片の割合が <u>1 cm<sup>3</sup>/400 g</u> 以下、固形量に対する皮片の割合が <u>7 cm<sup>2</sup>/400 g</u> 以下、固形量に対する雌穂（絹糸）の割合 <u>180 mm/28 g</u> 以下であること。</p> <p>(2) クリームスタイルにあつては、<u>内容量</u>に対する穂軸片の割合が <u>1 cm<sup>3</sup>/400 g</u> 以下、内容量に対する皮片の割合が <u>7 cm<sup>2</sup>/400 g</u> 以下、内容量に対する雌穂（絹糸）の割合が <u>150 mm/28 g</u> 以下であること。</p>
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) スイートコーン</p> <p>2) 砂糖類</p> <p>3) でん粉（クリームスタイルに限る。）</p> <p>4) 食塩</p>
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	<p>1) 缶詰のものにあつては、<u>内面塗装缶</u>であつて、<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</u>であること。</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</u>であること。</p>

（グリンピース缶詰又はグリンピース瓶詰の規格）

第 7 条 グリンピース缶詰又はグリ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	硬軟がおおむね適当であること。
その他の事項	<p>1) 液がおおむね清澄で、<u>浮遊物及び沈殿物がほとんどない</u>こと。</p> <p>2) 病虫害粒の混入がほとんどなく、<u>腹割れ粒</u>（皮が完全に剥離し種実が 2 つに割れている粒をいう。以下同じ。）の重量が固形量の <u>10%以下</u>であり、<u>かつ、粒の大きさがおおむねそろっている</u>こと。</p> <p>3) きょう雑物がほとんどないこと。</p>
原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。

	a) えんどう b) 食塩
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 あずき缶詰又はあずき瓶詰

あずき缶詰又はあずき瓶詰の品質は、表 6 の品質基準に適合していなければならない。

表 6－あずき缶詰又はあずき瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 3 の色沢の基準による。
性状	硬軟がおおむね適当であること。
その他の事項	次による。 a) 状態が良好であること。 b) 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。)	6.5 によって試験したとき、45%以上。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 小豆 b) 砂糖類 c) 食塩 d) 小麦粉 e) ゼラチン f) でん粉
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 4 の容器の状態の基準による。

#### 4.7 大豆缶詰又は大豆瓶詰

大豆缶詰又は大豆瓶詰の品質は、表 7 の品質基準に適合していなければならない。

表 7－大豆缶詰又は大豆瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 5 の香味の基準による。
色沢	表 3 の色沢の基準による。
肉質	表 5 の肉質の基準による。

	1 えんどう 2 食塩
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。

(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	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 小豆 2 砂糖類 3 食塩 4 小麦粉 5 ゼラチン 6 でん粉
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 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	次による。 a) 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。 b) 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。 c) きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 大豆 b) 調味料 <sup>2)</sup> (削る) c) 香辛料 d) クリームソース等の調味液
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。
注 <sup>1)</sup> 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	

#### 4.8 マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰

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。）の品質は、表8の品質基準に適合していなければならない。

表8-マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表3の香味の基準による。
色沢	表3の色沢の基準による。
形態	次による。 a) 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。 b) 傘の中開きのもの（傘がやや開きかかっている膜のみ見えるものをいう。）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。 c) ホールにあつては茎の長さが茎の直径の1/2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1/2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	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 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	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
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。

(新設)

(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	1 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。 2 傘の中開きのもの（傘がやや開きかかっている膜のみ見えるものをいう。）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。 3 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	次による。 <b>a)</b> 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。 <b>b)</b> 損傷、斑点、変色及び病虫害痕がほとんどないこと。 <b>c)</b> ホール及びボタンにあっては、奇形がほとんどないこと。 <b>d)</b> ホール及びボタンにあっては、粒の大きさがおおむねそろっていること。 <b>e)</b> ホール及びボタンにあっては、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。 <b>f)</b> 薄切りにあっては、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。 <b>g)</b> 不定形にあっては、傘の部分の重量が固形量の30%以上。 <b>h)</b> きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 <b>a)</b> マッシュルーム <b>b)</b> 食塩
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。

#### 4.9 えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰

えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の品質は、表9の品質基準に適合していなければならない。

表9—えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表3の香味の基準による。
色沢	表5の色沢の基準による。
形態	次による。 <b>a)</b> 茎の長さ及び太さがおおむねそろっていること。 <b>b)</b> 傘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	6.6によって試験したとき、70%以上。
その他の事項	次による。 <b>a)</b> 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。 <b>b)</b> 損傷及び病虫害痕がほとんどないこと。 <b>c)</b> きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 <b>a)</b> えのきたけ <b>b)</b> 調味料 <sup>2)</sup>

その他の事項	<b>1)</b> 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。 <b>2)</b> 損傷、斑点、変色及び病虫害痕がほとんどないこと。 <b>3)</b> ホール及びボタンにあっては、奇形がほとんどないこと。 <b>4)</b> ホール及びボタンにあっては、粒の大きさがおおむねそろっていること。 <b>5)</b> ホール及びボタンにあっては、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。 <b>6)</b> 薄切りにあっては、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。 <b>7)</b> 不定形にあっては、傘の部分の重量が固形量の30%以上であること。 <b>8)</b> きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <b>1)</b> マッシュルーム <b>2)</b> 食塩
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。

#### (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	<b>1)</b> 茎の長さ及び太さがおおむねそろっていること。 <b>2)</b> 傘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	<b>1)</b> 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。 <b>2)</b> 損傷及び病虫害痕がほとんどないこと。 <b>3)</b> きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <b>1)</b> えのきたけ <b>2)</b> 調味料

	(削る) c) 香辛料 d) クリームソース等の調味液
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。
注) 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	

#### 4.10 なめこ缶詰又はなめこ瓶詰

なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の品質は、表10の品質基準に適合していなければならない。

表10—なめこ缶詰又はなめこ瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表3の香味の基準による。
色沢	表5の色沢の基準による。
肉質	表5の肉質の基準による。
形態	次による。 a) 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。 b) 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	次による。 a) 液が混濁していないこと。 b) 浮遊物がほとんどないこと。 c) 損傷、変色及び病虫害痕がほとんどないこと。 d) きょう雑物がほとんどないこと。 e) 粒の大きさがおおむねそろっていること。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) なめこ b) 食塩
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。

	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
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。

(新設)

(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、変色及び病虫害痕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	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
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。

#### 4.11 みかん缶詰又はみかん瓶詰

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。）の品質は、表 11 の品質基準に適合していなければならない。

表 11－みかん缶詰又はみかん瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 5 の色沢の基準による。
肉質	表 5 の肉質の基準による。
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。
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。
その他の事項	次による。 <b>a)</b> 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。 <b>b)</b> 病虫害痕がほとんどないこと。 <b>c)</b> 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 7cm <sup>3</sup> /100g 以下、固形量に対する筋の割合が 5cm/100g 以下、かつ、固形量に対する種子の数が 2 個/100g 未満。
可溶性固形分	充填液に砂糖類を加えたものにあつては、6.5 によって試験したとき、10%以上。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 <b>a)</b> みかん <b>b)</b> 果実の搾汁 <b>c)</b> 砂糖類
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。

#### 4.12 もも缶詰又はもも瓶詰

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。）の品質は、表 12 の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

（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	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 7cm <sup>3</sup> /100g 以下、固形量に対する筋の割合が 5cm/100g 以下、かつ、固形量に対する種子の数が 2 個/100g 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	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
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。

（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。

表 12—もも缶詰又はもも瓶詰の等級ごとの品質基準

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。
	割り薄切り及び	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	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。
		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。
		その他の事項	次による。 a) 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。 b) 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。 c) 病虫害痕及び肌荒れがないこと。 d) きょう雑物がほとんどないこと。
4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。	
割り薄切り及び	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。	
	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	次による。 a) 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。 b) 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。	

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。
	割り薄切り及び	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	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。
		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。
		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 きょう雑物がほとんどないこと。
4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。	
割り薄切り及び	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。	

立方形	<b>c)</b> 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 <b>d)</b> 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 <u>15cm<sup>2</sup>/kg</u> 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 <u>30cm<sup>2</sup>/kg</u> 以下。
可溶性固形分	<u>表 11</u> の可溶性固形分の基準による。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 <b>a)</b> もも <b>b)</b> 果実の搾汁 <b>c)</b> 砂糖類
添加物	<u>表 1</u> の添加物の基準による。
内容量	<u>表 1</u> の内容量の基準による。
容器の状態	<u>表 1</u> の容器の状態の基準による。

#### 4.13 なし缶詰又はなし瓶詰

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。）の品質は、表 13 の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表 13—なし缶詰又はなし瓶詰の等級ごとの品質基準

区分	基準		
	上級	標準	
内容物の品位	2つ割り	<b>香味</b> 固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 <b>肉質</b> 肉質が緻密であり、かつ、熟度及び硬軟が適当であること。 <b>形態</b> 果肉の形が整っており、切断の状態が良好であり、 <u>厚肉</u> であり、かつ、 <u>損傷</u> がないこと。 <b>色沢</b> 固有の色沢が良好であり、かつ、 <u>褐変</u> がないこと。 <b>その他の事項</b> 次による。 <b>a)</b> 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 <u>1.5 倍</u> 未満。 <b>b)</b> 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。	<b>香味</b> 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。 <b>肉質</b> 肉質がおおむね緻密であり、かつ、 <u>熟度</u> 及び硬軟がおおむね適当であること。 <b>形態</b> 果肉の形がおおむね整っており、 <u>切断</u> の状態がおおむね良好であり、 <u>おおむね厚肉</u> であり、かつ、 <u>損傷</u> がほとんどないこと。 <b>色沢</b> 固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、 <u>褐変</u> がほとんどないこと。 <b>その他の事項</b> 次による。 <b>a)</b> 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 <u>2 倍</u> 未満。 <b>b)</b> 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。

立方形	<b>3</b> 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 <b>4</b> 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 <u>15cm<sup>2</sup>/kg</u> 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 <u>30cm<sup>2</sup>/kg</u> 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	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <b>1</b> もも <b>2</b> 果実の搾汁 <b>3</b> 砂糖類
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。

（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つ割り	<b>香味</b> 固有の香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 <b>肉質</b> 肉質が緻密であり、かつ、 <u>熟度</u> 及び硬軟が適当であること。 <b>形態</b> 果肉の形が整っており、 <u>切断</u> の状態が良好であり、 <u>厚肉</u> であり、かつ、 <u>損傷</u> がないこと。 <b>色沢</b> 固有の色沢が良好であり、かつ、 <u>褐変</u> がないこと。 <b>その他の事項</b> <b>1</b> 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 <u>1.5 倍未満</u> であること。 <b>2</b> 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。	<b>香味</b> 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。 <b>肉質</b> 肉質がおおむね緻密であり、かつ、 <u>熟度</u> 及び硬軟がおおむね適当であること。 <b>形態</b> 果肉の形がおおむね整っており、 <u>切断</u> の状態がおおむね良好であり、 <u>おおむね厚肉</u> であり、かつ、 <u>損傷</u> がほとんどないこと。 <b>色沢</b> 固有の色沢がおおむね良好であり、かつ、 <u>褐変</u> がほとんどないこと。 <b>その他の事項</b> <b>1</b> 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 <u>2 倍未満</u> であること。 <b>2</b> 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。

		<b>c)</b> 病虫害痕及び肌荒れがないこと。 <b>d)</b> きょう雑物がほとんどないこと。	<b>c)</b> 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 <b>d)</b> 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。	
	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	次による。 <b>a)</b> 果肉の大きさ及び厚さがおおむねそろっていること。 <b>b)</b> 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。 <b>c)</b> 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 <b>d)</b> 固形量に対する果皮の割合が10cm <sup>2</sup> /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。	
可溶性固形分	表11の可溶性固形分の基準による。		
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 <b>a)</b> 洋なし及び和なし <b>b)</b> 果実の搾汁 <b>c)</b> 砂糖類		
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。		

#### 4.14 パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰

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。）の品質は、表14の品質基準に適合していなければならない。

表14－パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表5の香味の基準による。
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	次による。 <b>a)</b> 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。 <b>b)</b> 芯の除去がおおむね良好であり、かつ、芯の重量が固形物の重量

		<b>3)</b> 病虫害痕及び肌荒れがないこと。 <b>4)</b> きょう雑物がほとんどないこと。	<b>3)</b> 病虫害痕及び肌荒れがほとんどないこと。 <b>4)</b> 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 <sup>2</sup> /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	第13条の規格の可溶性固形分と同じ。		
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 洋なし及び和なし 2 果実の搾汁 3 砂糖類		
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。		

（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		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。 2 芯の除去がおおむね良好であり、かつ、芯の重量が固形物の重量の7%以	

形態	<p>の7%以下。</p> <p>次による。</p> <p><b>a) 形の整い</b> 次による。</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边の長さが14mmを超える果肉がないこと。</p> <p><b>b) 切取り</b> 次による。</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つ割り及び輪切りにあつては、切取りがおおむね軽度であり、かつ、過度な果肉の数が表15の基準による。</p> <p>3) 縦割りにあつては、切取りがおおむね軽度であり、かつ、過度な果肉の数が全果肉の数の15%以下。</p> <p><b>c) 割れ</b> 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>
大きさのそろい	<p>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。</p>
その他の事項	<p>次による。</p> <p><b>a) 全形の場合</b></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。</p> <p>2) 液（充填液に果実の搾汁を使用していないものに限る。以下4.14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><b>b) 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</b></p>

形態	<p>下であること。</p> <p><b>1 形の整い</b></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边の長さが14mmを超える果肉がないこと。</p> <p><b>2 切取り</b></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="1384 715 2128 893"> <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><b>3 割れ</b></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	<p>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。</p>								
その他の事項	<p><b>1 全形の場合</b></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（充填液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><b>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</b></p>								

	<p>1) 果肉に欠点がほとんどないこと。</p> <p>2) 2つ割り、4つ割り、輪切り及び縦割りにあつては、欠点が目立つ果肉の数が表16の基準による。</p> <p>3) 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。</p> <p>4) 液が混濁していないこと。</p> <p>5) 皮その他のきょう雑物がほとんどないこと。</p>
可溶性固形分	表11の可溶性固形分の基準による。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) パインアップル b) 果実の搾汁 c) 砂糖類
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。

表15－パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰の1缶又は1瓶中の切取りの過度な果肉の数の基準

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	全果肉の数の7.5%以下のもの

表16－パインアップル缶詰又はパインアップル瓶詰の1缶又は1瓶中の欠点が目立つ果肉の数の基準

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

	<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であること。</p> <table border="1" data-bbox="1384 359 2123 526"> <thead> <tr> <th>1缶又は1瓶中の果肉の数</th> <th>1缶又は1瓶中の欠点が目立つ果肉の数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5以下</td> <td>2未満</td> </tr> <tr> <td>6以上10以下</td> <td>3未満</td> </tr> <tr> <td>11以上32以下</td> <td>5未満</td> </tr> <tr> <td>33以上</td> <td>全果肉の数の12.5%以下のもの</td> </tr> </tbody> </table> <p>(2) 液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>	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
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										
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	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 2) 果実の搾汁 3) 砂糖類										
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。										

**4.15 くり缶詰又はくり瓶詰**

くり缶詰又はくり瓶詰の品質は、表 17 の品質基準に適合していなければならない。

**表 17—くり缶詰又はくり瓶詰の品質基準**

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 3 の色沢の基準による。
肉質	表 5 の肉質の基準による。
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。
その他の事項	次による。 a) 液がおおむね清澄であること。 b) 病虫害粒及び変色粒が固形量の 10% 以下。 c) 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。)	6.5 によって試験したとき、50% 以上。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) くり b) 砂糖類
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 4 の容器の状態の基準による。

**4.16 4.1 から 4.15 まで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**

4.1 から 4.15 まで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品質は、表 18 の品質基準に適合していなければならない。

**表 18—4.1 から 4.15 まで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品質基準**

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 5 の色沢の基準による。
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。

(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	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 くり 2 砂糖類
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 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 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	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	次による。 <b>a)</b> 水煮にあつては、液が混濁していないこと。 <b>b)</b> 浮遊物及び沈殿物がほとんどないこと。 <b>c)</b> 大きさがおおむねそろっていること。 <b>d)</b> 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。 <b>e)</b> 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。)	表 11 の可溶性固形分の基準による。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 <b>a)</b> 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、パインアップル及びくりを除く。) <b>b)</b> 果実の搾汁 (果実を詰めたものを使用する場合に限る。) <b>c)</b> 砂糖類 (果実以外のものを詰めたものを使用する場合に限る。) <b>d)</b> 調味料 <sup>注)</sup> (果実以外のものを詰めたものを使用する場合に限る。)(削る) <b>e)</b> 香辛料 (果実以外のものを詰めたものを使用する場合に限る。) <b>f)</b> 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を使用する場合に限る。)
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。
注) 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	

#### 4.17 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

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品質は、表 19 の品質基準に適合していなければならない。

表 19—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品質基準

区分	基準
香味	表 3 の香味の基準による。
色沢	表 5 の色沢の基準による。
肉質	表 18 の肉質の基準による。

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 浮遊物及び沈殿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 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の基準と同じ。
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 (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、パインアップル及びくりを除く。) 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 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 (果実以外のものを詰めたものを使用する場合に限る。)
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。

(新設)

(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	次による。 a) 果実を詰めたものにあつては、 <u>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。</u> b) 果実以外のものを詰めたものにあつては、 <u>形がおおむね整っていること。</u>
配合	おおむね適当であること。
その他の事項	次による。 a) 水煮にあつては、 <u>液が混濁していないこと。</u> b) 病虫害痕、 <u>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、肌荒れがほとんどないこと。</u> c) きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分 (果実のみを詰めたものに限る。)	<u>表 11</u> の可溶性固形分の基準による。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 農産物 b) 果実の搾汁 (果実を詰めたものに使用する場合に限る。) c) 調味料 <sup>注)</sup> (削る)  d) 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。) e) 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。) f) 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。)
添加物	<u>表 1</u> の添加物の基準による。
内容量	<u>表 1</u> の内容量の基準による。
容器の状態	<u>表 1</u> の容器の状態の基準による。
<u>注)</u> 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	

#### 4.18 フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰

フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の品質は、表 20 の等級ごとの品質基準に適合していないければならない。

表 20 - フルーツみつ豆缶詰又はフルーツみつ豆瓶詰の等級ごとの品質基準

形態	1 果実を詰めたものにあつては、 <u>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。</u> 2 果実以外のものを詰めたものにあつては、 <u>形がおおむね整っていること。</u>
配合	<u>配合がおおむね適当であること。</u>
その他の事項	1 水煮にあつては、 <u>液が混濁していないこと。</u> 2 病虫害痕、 <u>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、肌荒れがほとんどないこと。</u> 3 きょう雑物がほとんどないこと。
可溶性固形分 (果実のみを詰めたものに限る。)	<u>第 13 条の規格の可溶性固形分と同じ。</u>
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。)
添加物	<u>第 3 条の規格の添加物と同じ。</u>
内容量	<u>第 3 条の規格の内容量と同じ。</u>
容器の状態	<u>第 3 条の規格の容器の状態と同じ。</u>

(新設)

(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。	
肉質	次による。 a) 果実にあつては、熟度及び硬軟が適当であること。 b) 赤えんどう及び寒天にあつては、硬軟が適当であること。	
形態	次による。 a) 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。 b) 寒天にあつては、形及び大きさが整っていること。	
色沢	固有の色沢が良好であること。	
その他の事項	次による。 a) 液の混濁がないこと。 b) 果実にあつては、肌荒れ、斑点及び病虫害痕がないこと。 c) きょう雑物がほとんどないこと。	
果実の配合割合	次による。 a) 固形量に占める果実の重量の割合が35%以上。 b) 4種類以上の果実を使用していること。	次による。 a) 固形量に占める果実の重量の割合が25%以上。 b) 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。	
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 寒天 b) 果実 c) 赤えんどう d) 砂糖類 e) 蜂蜜	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 寒天 b) 果実 c) 赤えんどう d) 砂糖類 e) 蜂蜜 f) グルコマンナン
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。	

## 5 表示（たけのこ大型缶詰に限る。）

### 5.1 表示事項

表示事項については、次の事項を表示していなければならない。ただし、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定により表示されなければならないとされている事項を除く。

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。	
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。	
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。	
色沢	固有の色沢が良好であること。	
その他の事項	1 液の混濁がないこと。 2 果実にあつては、肌荒れ、斑点及び病虫害痕がないこと。 3 きょう雑物がほとんどないこと。	
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。	
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 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 寒天 2 果実 3 赤えんどう 4 砂糖類 5 蜂蜜 6 グルコマンナン
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。	

(新設)

- a) 名称
  - b) 保存の方法
  - c) 賞味期限
  - d) 原材料名
  - e) 添加物
  - f) 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
  - g) 原産国名
  - h) 形状
  - i) 大きさ（全形，傷，先及び切のものに限る。）
  - ii) 内容個数（全形のものに限る。）
  - k) 固形量
  - l) 内容総量
  - m) 使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰の場合に限る。）
- 注記 その他の表示事項については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

## 5.2 表示の方法

表示の方法については、次による。

- a) 名称 “たけのこ水煮”と記載しなければならない。
- b) 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”と記載しなければならない。ただし、2つ割りにあつては、“2つ割り”に代えて“割”と記載してよい。
- c) 大きさ及び内容個数 全形にあつてはその大きさを表 21 に掲げる区分による大きさを表す記号で記載し、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表 21 に掲げる区分による大きさを表す記号で記載し、先にあつてはその大きさを表 22 に掲げる区分による高さを表す記号で記載し、切にあつてはその大きさを表 23 に掲げる区分による切断面の短径を表す記号で記載しなければならない。

表 21－全形及び傷の大きさを表す記号

容器による区分	大きさ	大きさを表す記号
18 L 缶	25 個以下	大
	26 個以上 60 個以下	中
	61 個以上	小
9 L 缶	12 個以下	大
	13 個以上 30 個以下	中
	31 個以上	小

表 22－先の大きさを表す記号

高さ	高さを表す記号
10 cm 以上 20 cm 未満	大
5 cm 以上 10 cm 未満	小

表 23－切の大きさを表す記号

切断面の短径	切断面の短径を表す記号
6 cm 以上	大
6 cm 未満	小

- d) **原材料名** 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、“たけのこ”，“食塩”とその最も一般的な名称をもって記載しなければならない。
- e) **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しなければならない。
- f) **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しなければならない。
- g) **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。”等と記載しなければならない。
- 注記** その他の表示方法については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

### 5.3 表示の方式等

表示の方式等は、次によって、缶の胴部又は送り状に表示していなければならない。

- a) 表示の様式は、**図 1** による。ただし、表示事項が**図 1** による表示と同等程度に分かりやすく表示される場合は、この限りではない。
- b) 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しなければならない。
- c) 表示に用いる文字は、**JIS Z 8305** に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字としなければならない。
- d) **図 1** は、縦書としてよい。
- e) **図 1** の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略してよい。
- f) その他法令によって表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、**図 1** の枠内に表示してよい。
- 注記** その他の表示の方式等については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

名称<sup>a)</sup>

形状

大きさ<sup>b)</sup>  
内容個数<sup>b)</sup>  
原材料名  
添加物<sup>c)</sup>  
固形量  
内容総量  
賞味期限<sup>d)</sup>  
保存方法<sup>d), e)</sup>  
使用上の注意<sup>d), f)</sup>  
原産国名<sup>g)</sup>  
製造者<sup>h)</sup>

注<sup>a)</sup> “名称”は、これに代えて“品名”と記載してよい。

注<sup>b)</sup> 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。

注<sup>c)</sup> 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示してよい。

注<sup>d)</sup> 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、他の箇所に記載してよい。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してよい。

注<sup>e)</sup> 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。

注<sup>f)</sup> 内面塗装缶を使用した缶詰のものにあつては、この様式中“使用上の注意”を省略する。

注<sup>g)</sup> 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。

注<sup>h)</sup> 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中“製造者”とあるのは、それぞれ“販売者”、“加工者”又は“輸入者”とする。

図 1—様式

#### 5.4 表示禁止事項

表示禁止事項については、5.1 によって表示してある事項の内容と矛盾する用語を表示してはならない。

注記 その他の表示禁止事項については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

#### 6 試験方法

(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。

## 6.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

a) はかり ひょう量 1 kg、感量 0.5 g の皿手動はかり。

b) 試験用ふるい JIS Z 8801-1 に規定するもの。

(削る)

## 6.2 pH

pH は、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。

## 6.3 固形量

固形量は、次による。

a) 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つ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つては缶詰を切り開き、品温を 30℃にしてから内容物を試験用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試験用ふるいの重量を差し引いた重量とする。この時使用する試験用ふるいは、目開き 4.75 mm のものとする。

b) 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つては、蓋を開き、品温を 30℃にしてから内容物を試験用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試験用ふるいの重量を差し引いた重量とする。この時使用する試験用ふるいは、目開き 4.75 mm のものとする。

## 6.4 粘ちゅう度

粘ちゅう度は、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。

## 6.5 可溶性固形分

可溶性固形分は、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。

## 6.6 固形分

### 6.6.1 測定

測定は、次による。

a) 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。

b) その中から 100 g を 500 mL のビーカーに採取する。

c) あらかじめ煮沸しておいた熱湯を 200 mL 加える。

d) 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。

(新設)

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	<p>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つ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つ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。</p> <p>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つては、蓋を開き、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。</p> <p>注：測定に用いるふるいは、日本産業規格 Z 8801-1 (2006) (以下「JIS Z 8801-1」という。) に規定する目開き 4.75 mm の試験用ふるいとする。</p>
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 100 g 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

e) 直ちに、内容物を試験用ふるいの上に均等に広げ、2分間放置する。この場合の試験用ふるいの傾斜角度は、底面に対し15度とする。この時使用する試験用ふるいは、目開き1.4mm、枠の内径が200mm、深さが45mmの円筒形のものとする。

f) 固形物と試験用ふるいの重量を測定する。

g) 次に固形物を排除して試験用ふるいの重量を測定する。

### 6.6.2 計算

固形分は、次の式によって求める。

$$S = A - B$$

ここで、 $S$ ： 固形分 (%)

$A$ ： 固形物と試験用ふるいの重量 (g)

$B$ ： 試験用ふるいの重量 (g)

(削る)

(削る)

	(削る)		
(削る)	(削る)	(削る)	(削る)
(削る)	(削る)	(削る)	(削る)
(削る)	(削る)	(削る)	(削る)

(削る)

(削る)	(削る)
(削る)	(削る)

(削る)

(削る)	(削る)
(削る)	(削る)

(削る)

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)  $A - B = \text{固形分} (\%)$

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JIS Z 8801-1に規定する目開き1.4mmの試験用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)

	大 き さ		
記号	大	中	小
容器による区分			
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)

(削る)

名 称  
形 状  
大 き さ  
内 容 個 数  
原 材 料 名  
添 加 物  
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

(削る)

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 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 内面塗装缶を使用した缶詰のものにあつては、この様式中「使用上の注意」を省略すること。
- 7 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「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 その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に記載することができる。