

果実飲料の日本農林規格

全部改正 平成10年 7月22日 農林水産省告示第1075号
 改 正 平成18年 8月 8日 農林水産省告示第1127号
 改 正 平成24年 7月17日 農林水産省告示第1690号
 改 正 平成25年12月24日 農林水産省告示第3118号
 改 正 平成27年 3月27日 農林水産省告示第 714号
 最終改正 平成28年 2月24日 農林水産省告示第 489号

(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。

(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。

用 語	定 義
果 実 の 搾 汁	果実を破碎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（みかん類の原材料及び添加物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（みかん類の原材料及び添加物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（みかん類の原材料及び添加物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、みかん類の原材料及び添加物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及び添加物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っては、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っては、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及び添加物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及び添加物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

	<p>あって、果実の搾汁の原材料及び添加物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及び添加物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及び添加物に占める重量の割合を上回るもの</p> <p>3 希釈して飲用に供するものであって、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</p>
--	---

(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 質	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。
	内 容 量	表示量に適合していること。
	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 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
表 示	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。また、香料にあっては、これらの規格への適合に加え、天然香料以外のもの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	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4項並びに第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) 濃縮度 (2) 内容量
	表 示 の 方 法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、原材料名、濃縮度及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 「濃縮オレンジ」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、オレンジにあっては「オレンジ」と、みかん類にあっては「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高いものから順に記載すること。 (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。 (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

		로그램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。
	表示の方式等	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、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に表示してあること。 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8305 (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。

2 使用する濃縮果汁及び還元果汁については、砂糖類、蜂蜜等及び添加物（前項の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）

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 質	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。
	内 容 量	表示量に適合していること。
	原 材 料	うんしゅうみかんの果実の搾汁、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。
	添 加 物	前条第1項の規格の添加物と同じ。
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 「うんしゅうみかん」と記載すること。
	表 示 の 方 式 等	前条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

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 質	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。
	内 容 量	表示量に適合していること。
	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。
	添 加 物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。

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 「濃縮グレープフルーツ」と記載すること。 (2) 原材料名 「グレープフルーツ」と記載すること。
	表示の方式等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

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 質	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。
	内 容 量	表示量に適合していること。
	原 材 料	レモンの果実の搾汁、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。
	添 加 物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。
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 「レモン」と記載すること。
	表示の方式等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

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 質	品 位	糖用屈折計示度が10° Bx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° Bx以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が10° Bxの還元果汁としたとき、5g/kg以下であること。
	揮 発 性 酸 度	糖用屈折計示度が10° Bxの還元果汁としたとき、酢酸に換算して0.4g/L以下であること。
	内 容 量	表示量に適合していること。
	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。
添 加 物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。	

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 「りんご」と記載すること。
	表 示 の 方 式 等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

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項の規定と同じ。

(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	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。
	内 容 量	表示量に適合していること。
	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。
	添 加 物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。
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 「ぶどう」と記載すること。
	表 示 の 方 式 等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

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項の規定と同じ。

(濃縮パイナップルの規格)

第9条 濃縮パイナップルの規格は、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	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。
	内 容 量	表示量に適合していること。
	原 材 料	パイナ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。
	添 加 物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。
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 「濃縮パイナップル」と記載すること。 (2) 原材料名 「パイナップル」と記載すること。
	表示の方式等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

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項の規定と同じ。

(濃縮ももの規格)

第10条 濃縮ももの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	品 位	糖用屈折計示度が8° Bx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° Bx以上であること。
	エタノール分	糖用屈折計示度が8° Bxの還元果汁としたとき、3g/kg以下であること。
	内 容 量	表示量に適合していること。
	原 材 料	ももの果実の搾汁、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。
	添 加 物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。
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 「もも」と記載すること。
	表示の方式等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

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	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

質		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。
	内 容 量	表示量に適合していること。
	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、パインア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。
	添 加 物	第3条第1項の規格の添加物と同じ。
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 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。 (2) 原材料名 使用した原材料を、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高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。
	表 示 の 方 式 等	第3条第1項の規格の表示の方式等と同じ。

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項の規定と同じ。

(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	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	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	3g/kg以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以下であ

		ること。
内 容 量	表示量に適合していること。	
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
添 加 物	使用していないこと。	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。 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っては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (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 (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 (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	前条の規格の品位と同じ。	
糖 用 屈 折 計 示 度	9° B x 以上であること。	9° B x 以上18° 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。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が2.5%以下で

		あること。
内 容 量	表示量に適合していること。	
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。	次に掲げるもの以外のもを使用し ていないこと。 1 うんしゅうみかんの果実の搾汁 、濃縮果汁及び還元果汁 2 砂糖類及び蜂蜜
添 加 物	使用していないこと。	前条の規格（ストレート以外）の添 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。

区 分	基 準	
	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条の規格の品位と同じ。	
糖 用 屈 折 計 示 度	9° B x 以上であること。	9° B x 以上18° 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。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物 に占める重量の割合が5%以下であ ること。
内 容 量	表示量に適合していること。	
原 材 料	グレープフルーツの果実の搾汁以外 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
添 加 物	使用していないこと。	第12条の規格（ストレート以外）の 添加物と同じ。

（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条の規格の品位と同じ。	
糖 用 屈 折 計 示 度	6° B x 以上であること。	6° B x 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 であること。	無水クエン酸に換算して4.5%以上 9%未満であること。
エ タ ノ ール 分	3 g / kg 以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物 に占める重量の割合が2.5%以下で あること。
内 容 量	表示量に適合していること。	
原 材 料	レモンの果実の搾汁以外のもを使 用していないこと。	次に掲げるもの以外のもを使用し 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
添 加 物	使用していないこと。	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

（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条の規格の品位と同じ。	
糖用屈折計示度	10° B x以上であること。	10° B x以上20° 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。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物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。	
内 容 量	表示量に適合していること。	
原 材 料	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（酸味料を使用しないりんごジュースの場合に限る。）
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	

（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条の規格の品位と同じ。	
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。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物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。	
内 容 量	表示量に適合していること。	
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。	次に掲げるもの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（酸味料を使用

		しないぶどうジュースの場合に限る。)
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	

(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	第12条の規格の品位と同じ。	
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。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が2.5%以下であること。
内 容 量	表示量に適合していること。	
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（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。）
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	

(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。

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条の規格の品位と同じ。	
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。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以下であること。
内 容 量	表示量に適合していること。	
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（酸味料を使用

		しないももジュースの場合に限る。 。)
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	

（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条の規格の品位と同じ。	
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、パイナ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	3 g/kg以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が2.5%以下であること。
内 容 量	表示量に適合していること。	
原 材 料	果実の搾汁（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、パイナップル及びももの果実の搾汁を除く。）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 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、パイナ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。） 2 砂糖類及び蜂蜜（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。）
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、第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

（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	果実ミックスジュース

	(ストレート)	(ストレート以外)
品 位	第12条の規格の品位と同じ。	
エタノール分	3 g/kg以下であること。	
加 糖 量	加えていないこと。	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以下であること。
内 容 量	表示量に適合していること。	
原 材 料	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 果実の搾汁、濃縮果汁及び還元果汁 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。）
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。	

（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及び添加物に占める重量の割合が5%以下であること。
内 容 量	表示量に適合していること。
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 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
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

（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ついて3 g/kg以下であること。
加 糖 量	砂糖類及び蜂蜜の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以下であること。
内 容 量	表示量に適合していること。
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 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
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

（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。
内 容 量	表示量に適合していること。
添 加 物	第12条の規格（ストレート以外）の添加物と同じ。

(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	<p>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。</p> <p>1 手動滴定による場合</p> <p>(1) 指示薬を用いる場合</p> <p>ア 試料の調製</p> <p>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。</p> <p>イ 滴定</p> <p>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。</p> <p>(2) 水素イオン指数 (pH) 計を用いる場合</p> <p>ア 試料溶液の調製</p> <p>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。</p> <p>イ pH計の校正</p> <p>pH7標準液及びpH9標準液を用いて校正を行う。</p> <p>ウ 滴定</p> <p>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。</p> <p>2 自動滴定による場合</p> <p>(1) 試料溶液の調製</p> <p>1の(2)のアに同じ。</p> <p>(2) 滴定</p> <p>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</p>

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

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)

(2) 濃縮果汁

$$\text{酸度 (\%)} = 0.0064 \times (T - B) \times F \times (100/A) \times (1/W) \times 100$$

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

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)

注1 : 試験に用いる水は、日本工業規格K 0557 (1998) (以下「JIS K 0557」という。)に規定するA 2又は同等以上のものとする。

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 : 試験に用いるガラス製体積計は、日本工業規格R 3505 (1994) (以下「JIS R 3505」という。)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Z 8805 (2011) (以下「JIS Z 8805」という。)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。

エタノール分

蒸留滴定法又はガスクロマトグラフ法により測定する。

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。

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の中に入れた後、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分間沸騰を継続させて蒸留する。

(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K 0114 (2012) に規定する水素炎イオン化検出器付きのもので、パ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。

$$\text{エタノール分 (g/kg)} = A \times (25/1000) \times (1000/W)$$

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、JIS K 0557に規定するA 2又は同等以上のものとする。

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：試験に用いるガラス製体積計は、JIS R 3505に規定するクラスA又は同等以上のもの（ビュレットについては、IFFJP法の装置に付属するものを含む。）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中で同一濃度とする。

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。

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。

揮 発 性 酸 度

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。

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。

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取る。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。

3 手動滴定による場合

(1) pH計の校正

pH 7 標準液及びpH 9 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。

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、pH 8.1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。

5 計算

$$\text{揮発性酸度 (g/L)} = \{ (T - B) / 1000 \} \times A \times F \times M \times (1000 / 5)$$

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）

注1：試験に用いる水は、JIS K 0557に規定するA 2又は同等以上のものとする。

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：試験に用いるガラス製体積計は、JIS R 3505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、JIS Z 8805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
パインアップル	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
ポンカン	22	グァバ	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

最終改正の改正文（平成28年2月24日農林水産省告示第489号）抄
平成28年3月25日から施行する。