

豆乳類の日本農林規格

| | |
|------|-----------------------------|
| 制 定 | 昭和56年11月16日農林水産省告示第1800号 |
| 改 正 | 昭和59年 6 月 1 日農林水産省告示第1281号 |
| 改 正 | 昭和60年10月 5 日農林水産省告示第1482号 |
| 改 正 | 昭和63年 3 月15日農林水産省告示第 268号 |
| 改 正 | 昭和63年12月 9 日農林水産省告示第1973号 |
| 改 正 | 平成 2 年 9 月29日農林水産省告示第1225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 8 年 4 月 4 日農林水産省告示第 420号 |
| 改 正 | 平成 8 年 4 月 4 日農林水産省告示第 424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10年 7 月22日農林水産省告示第1074号 |
| 改 正 | 平成17年10月 5 日農林水産省告示第1511号 |
| 確 認 | 平成24年 7 月17日農林水産省告示第1679号 |
| 改 正 | 平成28年 2 月24日農林水産省告示第 489号 |
| 最終改正 | 平成29年10月20日農林水産省告示第1573号 |

(適用の範囲)

第1条 この規格は、豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料に適用する。

(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 |
|---------|--|
| 豆 乳 | 大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が8%以上のものをいう。 |
| 調 製 豆 乳 | 次に掲げるものをいう。 1 大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの 2 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が6%以上のもの |
| 豆 乳 飲 料 | 次に掲げるものをいう。 1 調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が4%以上のもの |

| | |
|--|--|
| | <p>2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては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%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつて大豆固形分が4%以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以上10%未満のものにあつては2%以上）のもの</p> |
|--|--|

（豆乳の規格）

第3条 豆乳の規格は、次のとおりとする。

| 区 分 | 基 準 |
|-----------|---|
| 性 状 | 固有の色沢を有し、香味が良好であり、きょう雑物がほとんどなく、かつ、異味異臭がないこと。 |
| 大豆たん白質含有率 | 3.5%以上であること。 |
| 原 材 料 | 大豆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 | 表示量に適合していること。 |
| 容 器 の 状 態 | <p>1 密封が完全で、かつ、外観が良好であること。</p> <p>2 缶詰のものにあつては、内面塗料缶であつて適当な真空度を保持していること。</p> <p>3 瓶詰のものにあつては、適当な真空度を保持していること。</p> |

（調製豆乳の規格）

第4条 調製豆乳の規格は、次のとおりとする。

| 区 分 | 基 準 |
|-----------|--|
| 性 状 | 前条の規格の性状と同じ。 |
| 大豆たん白質含有率 | 2.8%以上であること。 |
| 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 大豆及び脱脂加工大豆（全たん白質含有量に占める水溶性たん白質の重量の割合が80%以上のものに限る。）</p> <p>2 食用植物油脂</p> <p>3 調味料</p> <p>砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液</p> |

| | |
|-----------|---|
| | 糖、ぶどう糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩 |
| 添 加 物 | <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</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、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 | 前条の規格の内容量と同じ。 |
| 容 器 の 状 態 | 前条の規格の容器の状態と同じ。 |

(豆乳飲料の規格)

第5条 豆乳飲料の規格は、次のとおりとする。

| 区 分 | 基 準 |
|-----------|--|
| 性 状 | 第3条の規格の性状と同じ。 |
| 大豆たん白質含有率 | 1.7%以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が5%以上のものにあつては0.9%以上）であること。 |
| 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 大豆、脱脂加工大豆（全たん白質含有量に占める水溶性たん白質の重量の割合が80%以上のものに限る。）及び粉末大豆たん白</p> <p>2 食用植物油</p> <p>3 調味料 砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩</p> <p>4 風味原料 果実の搾汁、野菜の搾汁、コーヒー、ココア、牛乳、粉乳、穀類粉末、抹茶並びにこんぶの粉末及び抽出濃縮物</p> <p>5 香辛料</p> |
| 添 加 物 | 前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。 |
|-----------|------------------|

(測定方法)

第6条 第3条から前条までの規格における大豆たん白質含有率の測定方法は、試料約5gを量りとり、ケルダール法により窒素の量を求め、これに5.71を乗じて得た値の試料重量に対する百分比を大豆たん白質含有率とするものとする。

最終改正の改正文・附則（平成29年10月20日農林水産省告示第1573号）抄
平成29年11月19日から施行する。

附 則

- 1 この告示の施行の際現にこの告示による改正前の豆乳類の日本農林規格により格付の表示が付された豆乳類については、なお従前の例による。
- 2 この告示による改正後の第4条及び第5条のそれぞれの表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31年5月19日までの間は、なお従前の例によることができる。
- 3 この告示による改正後の第3条から第5条までのそれぞれの表大豆たん白質含有率の項及び第6条の規定の適用については、これらの規定にかかわらず、平成32年3月31日までの間は、なお従前の例によることができる。