

りんごストレートピュアジュースの日本農林規格

制 定 平成19年10月30日農林水産省告示第1348号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、りんごストレートピュアジュースに適用する。

(定義)

第2条 この規格において、りんごストレートピュアジュースとは、りんごを破碎して搾汁又は裏ごしをし、皮、種子等を除去したものであって、酸化防止剤を使用していないものをいう。

(規格)

第3条 りんごストレートピュアジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
品 位	1 良好な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	12° Bx以上であること。	
酸 度	0.25%以上であること。	
内 容 量	表示量に適合していること。	
異 物	混入していないこと。	
原 材 料	食品添加物以外の原材料	りんごの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	使用していないこと。

(特色の内容の表示方法)

第4条 格付の表示に近接して、「ストレートピュアジュース」及び「糖度○○° Bx以上、酸度△△%以上」と記載することとし、○○には糖用屈折計示度、△△には酸度を記載することとする。

(原料りんごについての特色の内容及び表示方法)

第5条 特定の原産地のりんごを原料を使用することを特色の内容として表示する場合にあっては、格付の表示に近接して「○○産りんご使用」と記載することとし、○○には、国産にあっては都道府県その他一般に知られている地名を、外国産にあっては当該国名を記載することとする。

(測定方法)

第6条 第3条の規格における糖用屈折計示度及び酸度の測定方法は、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	1 試料の調製 200ml程度の容器に試料10gを正確に量りとり、水約100mlを加えて混合し、試料溶液とする。 2 水素イオン指数(pH)計の校正 約pH7及び約pH9のpH標準溶液を用いて校正を行う。 3 滴定 (1) 手動滴定 pH計の電極を試料溶液中に挿入し、振り混ぜながら0.05mol/l水酸化ナトリウム標準溶液で滴定する。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。試料10gの代わりに水10gを用いて同様に空試験を行う。 (2) 自動滴定 自動滴定装置の操作方法に従い、pH8.1が終点となるように設定する。電極を試料溶液中に挿入し、振り混ぜながら0.05mol/l水酸化ナトリウム標準溶液で滴定する。試料10gの代わりに水10gを用いて同様に空試験を行う。

4 計算

リンゴ酸換算値とし、次の算式によって算出した百分比を酸度とする。

$$\text{酸度 (\%)} = 0.00335 \times (T - B) \times F / W \times 100$$

T：本試験における0.05mol/l水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)

B：空試験における0.05mol/l水酸化ナトリウム溶液の滴定量 (ml)

F：0.05mol/l水酸化ナトリウム溶液の力価

W：試料重量(g)

0.00335：0.05mol/l水酸化ナトリウム溶液1mlに相当するリンゴ酸の重量 (g)

注1：試験に用いる水は、蒸留法若しくはイオン交換法によって精製した水又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によって精製した水とする。

注2：試験に用いる試薬、試液及び容量分析用標準物質は、日本工業規格の特級、容量分析用標準物質等の規格に適合するものとする。

附 則

この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。