加工トマト原料規格（トマト加工品全品目用）

５４食流第３７７３号
昭和５４年７月１２日
農林水産省食品流通局長通知

1．定　義

加工トマト：加工原料用として栽培されたトマトの果実をいう。

2．規　格

１　等	果実は、加工適合品種で個体ごとに完熟に達し、へたがなく色調、鮮度、形状ともに良好であって、つぶれ、かび、腐敗、病虫害がなく、実割れ、日焼け、肩部の黄色及び緑色が基準内のもので、加工に支障をきたすような極端な小果を除く。
２　等	果実は、加工適合品種で個体ごとに完熟に達し、へたがなく色調、鮮度、形状ともに1等についで良好であって、つぶれ、かび、腐敗、病虫害がなく、実割れ、日焼け、肩部の黄色及び緑色が基準内のもので、加工に支障をきたすような極端な小果を除く。
格　外	1等及び2等に属さないもの。

3. 基　準

項　　目	1　　等	2　　等
完熟（株切り、枝切り、抜根をしないで着果のまま完全に熟すること）	完熟しているもの	同左
色調（果実の表面及び果肉の赤色）	表面上は、トマト標準色同等以上であって果肉色は品種固有の良好な赤色を有するもの	1等に準ずる良好な赤色を有するもの
鮮度（追熟、とりおきをしない完熟果で良くしまり新鮮であること）	良好なもの	同左
形状（品種固有の形状）	良好なもの	加工に支障をきたさないもの
つぶれ（完熟果がつぶれて果汁の出ること）	ないもの	同左
かび（肉眼的に認められるかび）	ないもの	同左
腐敗（微生物による変質）	ないもの	同左
病虫害（病果及び虫類、鳥類等の被害）	ないもの	同左
実割れ（完熟果が割れていること）	割れ口が乾き変色していないもの	割れが浅く変色していないもの
日焼け（日焼けによる変色） 肩部の黄色（完熟果の肩部が黄色のこと） 肩部の緑色（完熟果の肩部が緑色のこと）	表面積の合計が10％以下のもの	表面積の合計が20％以下のもの

（注）この基準によるトマトの可溶性固形分（20℃における糖用屈折計示度）は、1等、2等とも4．0％以上に相当する。また、リコピン含量は、1等は7㎎％以上、2等は6㎎％以上に相当する。