

にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格

制 定 平成 8 年 3 月 28 日 農林水産省告示第 388 号
 改 正 平成 18 年 1 月 18 日 農林水産省告示第 76 号
 確 認 平成 24 年 7 月 17 日 農林水産省告示第 1681 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、にんじんジュース及びにんじんミックスジュースに適用する。

(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
にんじんジュース	次に掲げるものをいう。 1 にんじんを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの又はこれを濃縮したもの（以下「濃縮にんじん」という。）を希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下「にんじんの搾汁」という。） 2 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下「かんきつ類等の搾汁」という。）又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの（以下「濃縮かんきつ類等」という。）を加えたもの又はこれに食塩、はちみつ、砂糖類若しくは香辛料（以下「調味料」という。）を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が 3 % 未満のもの
にんじんミックスジュース	次に掲げるものをいう。 1 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下「果実の搾汁」という。）又はにんじん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下「野菜の搾汁」という。）を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの 2 1 にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が 3 % 未満のものに限る。） 3 にんじんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が 3 % 以上であり、かつ、にんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が 3 % 未満のものに

	限る。)
--	------

(にんじんジュースの規格)

第3条 にんじんジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 香味及び色沢が良好であること。 2 きょう雑物がほとんどないこと。 3 異味異臭がないこと。
総 カ ロ テ ン 量	4.0mg/100 g 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 にんじん 2 かんきつ類、うめ及びあんず
添 加 物	使用していないこと。
異 物	混入していないこと。
内 容 量	表示量に適合していること。

(にんじんミックスジュースの規格)

第4条 にんじんミックスジュースの規格は、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。
総 カ ロ テ ン 量	2.0mg/100 g 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 にんじん 2 果実 3 野菜 4 調味料
添 加 物	香辛料抽出物及び天然香料以外のものを使用していないこと。
異 物	前条の規格の異物と同じ。
内 容 量	前条の規格の内容量と同じ。

(測定方法)

第5条 第3条及び前条の規格における総カロテン量の測定方法は、次に掲げるとおりとする。

(1) 試料約0.5 g を50mlの褐色共栓遠心管に量りとり、水10ml、エタノール10ml及びn－ヘキサン

- 10mlを加え、激しく振り混ぜた後、遠心分離し、n—ヘキサン層を分取し、濃縮器に入れる。
- (2) 褐色共栓遠心管の残留物にさらにn—ヘキサン10mlを加え、同様に操作し、n—ヘキサン層を分取し、濃縮器に加える。
- (3) 濃縮器中のn—ヘキサン層を減圧濃縮した後、n—ヘキサンを加えて10mlに定容し、この液をメンブランフィルターでろ過し、453nmの吸光度を測定する。
- (4) 次式により総カロテン量を求める。

$$\text{総カロテン量 (mg/100 g)} = \text{試験溶液の吸光度} \times \frac{1,000}{2,592} \times \frac{10}{\text{試料の採取量 (g)}}$$

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。