

精製ラードの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第988号）一部改正新旧対照表（案）

改 正 案			現 行		
精製ラードの日本農林規格 （適用の範囲） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略）			精製ラードの日本農林規格 （適用の範囲） 第1条 この規格は、精製ラードに適用する。 （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		用語	定義	
精製ラード	次に掲げるものをいう。 1 食用油脂（食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）第2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうちの精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。以下同じ。）した豚脂又は精製した豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし、又は急冷練り合わせしないで製造した固状又は流動状のもの 2 1に香料等（乳化剤を除く。）を加えたもの		精製ラード	下に掲げるものをいう。 1 食用油脂（食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）第2条に規定する香味食用油を除く。以下同じ。）のうちの精製（脱酸、脱色、脱臭等をいう。以下同じ。）した豚脂又は精製した豚脂を主原料としたものを急冷練り合わせし、又は急冷練り合わせしないで製造した固状又は流動状のもの 2 1に香料等（乳化剤を除く。）を加えたもの	
純製ラード	精製ラードのうち、精製した豚脂のみを使用しているものをいう。		純製ラード	精製ラードのうち、精製した豚脂のみを使用しているものをいう。	
調製ラード	精製ラードのうち、精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用しているものをいう。		調製ラード	精製ラードのうち、精製した豚脂が主原料である食用油脂を使用しているものをいう。	
（純製ラードの規格）			（純製ラードの規格）		
第3条 （略）			第3条 純製ラードの規格は、次のとおりとする。		
区分	基準		区分	基準	
品質	性状	（略）	品質	性状	急冷練り合わせをしたものにあつては、鮮明な色沢を有し、組織が良好であり、異味異臭がないこと。その他のものにあつては、鮮明な色調を有し、異味異臭がないこと。
	水分（揮発分を含む。）	（略）		水分（揮発分を含む。）	0.2%以下であること。
	酸価	（略）		酸価	0.2以下であること。
	よう素価	（略）		よう素価	55以上70以下であること。
	ポーマー数	（略）		ポーマー数	70以上であること。
原材料	食品添加物以外の原材料	（略）	原材料	食品添加物以外の原材料	豚脂以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	1 食品添加物は、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (1) 当該食品の製造加工上必須であるもの (2) 消費者を欺まんしない程度に、製品の品質の安定性を保持するもの又は製品に魅力を付与するもの (3) 製品の栄養価を保持するもの 2 食品添加物の使用量は、期待される効果を達成するために必要な量であつて、可能な限り少ない量に制限されていること。		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸化防止剤 カンゾウ油性抽出物、チャ抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち3種以下 2 消泡剤 シリコーン樹脂（業務用の製品に使用する場合に限る。）

	[削る。]	[削る。]
	内容量	(略)
表示 (業務用の製品に限る。)	表示事項	<p>1 次の事項を表示してあること。 (1)～(5) (略)</p> <p>(6) <u>製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所</u></p> <p>2 <u>販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示を行うこととなっている場合にあつては、1の(6)に代えて販売業者とする。</u></p> <p>3 <u>輸入品にあつては、1に掲げるもののほか、原産国名とする。</u></p>
	表示の方法	<p>1 表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1)～(5) (略)</p>

		3 香料
	異物	<u>混入していないこと。</u>
	内容量	表示重量に適合していること。
表示 (業務用の製品に限る。)	表示事項	<p>1 次の事項を表示してあること。 (1) 名称 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限 (5) 保存方法 (6) <u>製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所</u> [新設]</p> <p>2 <u>輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。</u></p>
	表示の方法	<p>1 表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 「純製ラード」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して、「未練り」又は「流動状」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、次のア及びイに規定するところにより、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。 ア 豚脂は「豚脂」と記載すること。 イ 食品添加物は、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号。以下「府令」という。）第1条第2項第5号及び第4項、第11条並びに第12条の規定に従い記載すること。 (3) 内容量 内容重量を、グラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載すること。 (4) 賞味期限 賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。 ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例</p>

	<p>(6) <u>製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所</u>  <u>製造業者又は輸入業者（販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示を行うこととなっている場合にあっては、当該販売業者）のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載すること。</u></p> <p>2 前項に規定する事項の表示は、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<u>しなければならない。</u></p> <p>(1) 表示は、別記様式により<u>行う</u>こと。ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。</p> <p>(2) (略)  [削る。]</p>
表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p><u>1</u> 表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語</p> <p><u>2</u> その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示</p>

2. 使用する食品添加物の基準は、次のとおりとする。

	<p>のいずれかにより記載すること。</p> <p>(ア) 平成20年10月1日</p> <p>(イ) 20. 10. 1</p> <p>(ウ) 2008. 10. 1</p> <p>(エ) 08. 10. 1</p> <p>(オ) 201001</p> <p>(カ) 081001</p> <p>イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。</p> <p>(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。</p> <p>a 平成20年10月</p> <p>b 20. 10</p> <p>c 2008. 10</p> <p>d 08. 10</p> <p>e 2010</p> <p>f 0810</p> <p>(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。</p> <p>(5) 保存方法</p> <p>製品の特性に従って、「〇〇℃以下で保存すること」、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。</p> <p>[新設]</p> <p>2 表示事項の項に規定する事項の表示は、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<u>してあること。</u></p> <p>(1) 表示は、別記様式により<u>する</u>こと。ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。</p> <p>(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。</p> <p><u>(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。</u></p>
表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p><u>1</u> 表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語</p> <p><u>2</u> その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示</p>

[新設]

事 項	基 準
食品添加物の使用管理の記録及び保管	食品添加物の使用量を正確に記録し、かつ、その記録を保管していること。
消費者に対する情報伝達及びその方法（業務用の製品を除く。）	<p>1 次の情報を伝達すること。</p> <p>(1) 食品添加物の使用目的</p> <p>(2) 食品添加物の使用が必要かつ最小限である旨</p> <p>2 1の情報が次のいずれかの方法により行われていること。</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) 製品に問い合わせ窓口を明記の上、消費者からの求めに応じて当該消費者等に伝達する方法</p>

(調製ラードの規格)

第4条 (略)

区 分	基 準	
品 質	性状	(略)
	水分（揮発分を含む。）	(略)
	酸価	(略)
	よう素価	(略)
	融点	(略)
	原材料	食品添加物以外の原材料
	食品添加物	前条第1項の食品添加物と同じ。
	[削る。]	[削る。]
	内容量	(略)
表 示	表示事項	(略)
	表示の方法	(略)

(調製ラードの規格)

第4条 調製ラードの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
品 質	性状	前条の規格の性状と同じ。
	水分（揮発分を含む。）	0.2%以下であること。
	酸価	0.2以下であること。
	よう素価	5.2以上7.2以下であること。
	融点	4.3℃以下であること。
	原材料	食品添加物以外の原材料
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸化防止剤 カンゾウ油性抽出物、チャ抽出物、ミックストコフェロール、ローズマリー抽出物、L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸パルミチン酸エステルのうち3種以下 2 消泡剤 シリコーン樹脂 3 香料
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示重量に適合していること。
表 示	表示事項	前条の規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	1 前条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

表示禁止事項	(略)

2 使用する食品添加物の基準は、次のとおりとする。

事 項	基 準
食品添加物の使用管理の記録及び保管	食品添加物の使用量を正確に記録し、かつ、その記録を保管していること。
消費者に対する情報伝達及びその方法（業務用の製品を除く。）	<p>1 次の情報を伝達すること。</p> <p>(1) 食品添加物の使用目的</p> <p>(2) 食品添加物の使用が必要かつ最小限である旨</p> <p>2 1の情報が次のいずれかの方法により行われていること。</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) 製品に問い合わせ窓口を明記の上、消費者からの求めに応じて当該消費者等に伝達する方法</p>

(測定方法)

第5条 (略)

事 項	測 定 方 法
水分（揮発分を含む。）	試料約5gを正確に量りとり、105℃で1時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸価	(略)

	<p>「調製ラード」と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して、「未練り」又は「流動状」と記載すること。</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>使用した原材料を、次のア及びイに規定するところにより、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</p> <p>ア 使用した食用油脂は、「豚脂」、「牛脂」、「大豆油」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、豚脂以外の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、大豆油等の食用植物油脂にあつては「食用植物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と記載することができる。</p> <p>イ 食品添加物は、府令第1条第2項第5号及び第4項、第11条並びに第12条の規定に従い記載すること。</p>
表示禁止事項	前条の規格の表示禁止事項と同じ。

[新設]

(測定方法)

第5条 前2条の規格における水分（揮発分を含む。）、酸価、よう素価、融点及びポーマー数の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分（揮発分を含む。）	試料約5gを正確に量りとり、105℃で1時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸価	試料10gを200～300ml溶三角フラスコに0.1gの単位まで正確に量りとり、水浴上で試料が透明になるまで加熱溶解し、中性洗剤50mlを加え、十分に振り混ぜる。1～2ml溶ビュレットを用いてあらかじめ力価を求めた0.1mol/L水酸化カリウム溶液で滴定し、淡紅色を30秒

			<p>保持した時点を終点とする。</p> $\text{酸価} = \frac{T \times F \times 5.611}{W}$ <p>T : 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液の滴定量 (ml)  F : 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液の力価  W : 試料の採取重量 (g)</p> <p>5.611 : 0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液 1 ml 中の水酸化カリウムの量 (mg)</p> <p>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もの又は逆浸透法、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もので、日本工業規格 K 8 0 0 8 (1 9 9 2) に規定する A 2 以上の品質を有するものとする。</p> <p>注2 : 試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級 (エタノール (9 5) は 1 級) 等の規格に適合するものとする。</p> <p>注3 : 試験に用いるビュレットは、日本工業規格 R 3 5 0 5 (1 9 9 4) に規定するクラス A 又は同等以上のものとする。</p> <p>注4 : 三角フラスコは、共栓付きを用いることが望ましい。</p> <p>注5 : 試料の溶解はできる限り低い温度で行う。</p> <p>注6 : 中性洗剤は、エタノール (9 9. 5) 及びジエチルエーテルを等量混合後、1%フェノールフタレイン溶液 (フェノールフタレイン 1. 0 g をエタノール (9 5) 9 0 ml に溶解し、水を加えて 1 0 0 ml にしたもの) を少量加え、0.1 mol/L 水酸化カリウム溶液で淡紅色を呈するまで滴定し、中和させたもの。使用時は淡紅色であること。また、室温が低い場合には、中性洗剤を 2 0 ~ 3 0 °C 程度に加熱して使用する。</p> <p>注7 : 試料が中性洗剤に溶解しない場合は、試料 1. 0 g を 0. 0 1 g の桁まで量りとり、エタノール : ジエチルエーテル = 1 : 4 の比率で注 6 と同様に中性にした溶剤を使用し、特に迅速に滴定操作を行う。室温が低い場合には、この溶剤を 2 0 ~ 3 0 °C 程度に加熱して使用する。</p>
よう素価	[略]	よう素価	<p>試料 0. 3 ~ 0. 5 g を 5 0 0 ml 共栓付フラスコに正確に量りとり、シクロヘキサン 1 0 ml を加えて試料を溶解し、更に一塩化ヨウ素溶液を正確に 2 5 ml 加え、栓をしてときどき振り混ぜながら常温で 1 時間暗所に置く。次に、1 0 % ヨウ化カリウム溶液 1 0 ml 及び水約 1 5 0 ml を加え、0. 1 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定し、溶液が微黄色になったとき 1 % でん粉溶液約 1 ml を加え、よく振り混ぜながら更に滴定を続け、溶液の青色が消失したときを終点とする。別に空試験を行い、次式によりよう素価を求める。</p> $\text{よう素価} = \frac{(B - T) \times F \times 1.269}{\text{試料重量}} \times 100$

融点	試料を調製した毛细管を温度計の下部に密着させ、これらの下端をそろえ、水を満たしたビーカー中に浸し、水をかき混ぜながら加熱し、試料が毛细管中で上昇し始める温度を融点とする。
ボーマー数	試料 20 g を目盛の付いた共栓付フラスコに量りとり、アセトン (30°C ± 2°C に加熱したもの。以下同じ。) を 100 ml の目盛まで加えて試料を溶解した後、これを 30°C ± 2°C で約 18 時間静置し、遠心分離機又はサイフォンで液体部を除き、アセトン 20 ml を加えてよく振り混ぜ、同様に液体部を除く。更にアセトン 20 ml を加えてよく振り混ぜ、ろ紙でろ過し、結晶を少量のアセトンで 5 回洗い、真空中でアセトンを除く。得られた結晶の融点 (A) を測定し、残りの結晶に 100 ml の 0.5 mol/L 水酸化カリウムエチルアルコール溶液を加え、加熱してけん化した後、100 ml の水を加え、水浴上で加熱してエチルアルコールを除く。これを分液漏斗に移し、全量が約 250 ml になるまで水を加え、希塩酸 (濃塩酸を倍量に希釈したもの) で中和し、更にわずかに塩酸過剰とした後、75 ml のエチルエーテルを加えてよく振り混ぜる。水層を除き、エチルエーテル層を水で中性となるまで数回洗った後、エチルエーテルを除く。得られた脂肪酸の融点 (B) を測定し、次式によりボーマー数を求める。 ボーマー数 = A + 2 (A - B)

別記様式 (第 3 条及び第 4 条関係)

(略)

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 2 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 3 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。  
[削る。]

	W T : 本試験の場合の滴定値 (ml) B : 空試験の場合の滴定値 (ml) F : 0.1 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液の力価 W : 試料の採取量 (g) 1. 269 : 濃度換算係数
融点	試料を調製した毛细管を温度計の下部に密着させ、これらの下端をそろえ、水を満たしたビーカー中に浸し、水をかき混ぜながら加熱し、試料が毛细管中で上昇し始める温度を融点とする。
ボーマー数	試料 20 g を目盛の付いた共栓付フラスコに量りとり、アセトン (30°C ± 2°C に加熱したもの。以下同じ。) を 100 ml の目盛まで加えて試料を溶解した後、これを 30°C ± 2°C で約 18 時間静置し、遠心分離機又はサイフォンで液体部を除き、アセトン 20 ml を加えてよく振り混ぜ、同様に液体部を除く。更にアセトン 20 ml を加えてよく振り混ぜ、ろ紙でろ過し、結晶を少量のアセトンで 5 回洗い、真空中でアセトンを除く。得られた結晶の融点 (A) を測定し、残りの結晶に 100 ml の 0.5 mol/L 水酸化カリウムエチルアルコール溶液を加え、加熱してけん化した後、100 ml の水を加え、水浴上で加熱してエチルアルコールを除く。これを分液漏斗に移し、全量が約 250 ml になるまで水を加え、希塩酸 (濃塩酸を倍量に希釈したもの) で中和し、更にわずかに塩酸過剰とした後、75 ml のエチルエーテルを加えてよく振り混ぜる。水層を除き、エチルエーテル層を水で中性となるまで数回洗った後、エチルエーテルを除く。得られた脂肪酸の融点 (B) を測定し、次式によりボーマー数を求める。 ボーマー数 = A + 2 (A - B)

別記様式 (第 3 条及び第 4 条関係)

名称

原材料名

内容量

賞味期限

保存方法

原産国名

製造者

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 2 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 3 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。
- 4 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。

<p>4 表示内容に責任を有する者が販売業者又は輸入者である場合にあつては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」又は「輸入者」とすること。</p>	<p>5 輸入品にあつては、4にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。</p>
<p>5 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。</p>	<p>6 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。</p>
<p>6 この様式は、縦書とすることができる。</p>	<p>7 この様式は、縦書きとすることができる。</p>