

醸造酢の品質規格一覧

品名 検査項目	醸造酢						
	穀物酢		果実酢			醸造酢 ※1	穀物酢
	穀物酢	米酢	りんご酢	ぶどう酢	果実酢		米黒酢
性状	香味良好						
	異味異臭なし						
	固有の色沢						
酸度	4.2%以上		4.5%以上			4.0%以上	4.2%以上
(W/V%) ※2	上記を上回る酸度を義務表示欄に記載した場合はその酸度以上						
無塩可溶性固形分 (W/V%) ※3	1.3~8.0	1.5~8.0	1.5~5.0	1.2~5.0	1.2~4.0	—	
	—	砂糖類、アミノ酸液、食品添加物を使用しない製品の上 限値は9.8 以下	—	—			
原材料として一種類の穀物、果実、野菜、その他の農産物又ははちみつのみを使用した酢。例えば、純米酢、純ぶどう酢、純りんご酢、米黒酢、純トマト酢及び純はちみつ酢等 また、業務用製品であって、砂糖類、アミノ酸液、及び食品添加物使用しないものにあつては本項目を適用しない。							
異物	混入していないこと						
内容量	表示量に適合(大型容器又は特殊容器にあって小分けして試料を送付する場合は、格付担当者が確認)						
定義4 に係る製 品	不揮発酸(W/V%)	1.0未満(調味のためにクエン酸、りんご酸等の酸味料が使用されている場合)				—	
	全糖(W/V%)	10.0未満(調味のために砂糖、ぶどう糖等の砂糖類が使用されている場合)				—	
	全窒素分(W/V%)	0.2未満(調味のためにグルタミン酸Na、アミノ酸液等の調味料が使用されている場合)				0.12以上	
着色度	—	—	—	—	—	0.30以上	
食品添加物	調味料	L-アスパラギン酸Na、5'-イノシン酸二Na、5'-グアニル酸二Na、L-グルタミン酸Na及びコハク酸二Naのうち3種以下				使用不可	
	酸味料	クエン酸、DL-酒石酸(ぶどう酢に限る)及び乳酸のうち2種以下				使用不可	
	着色料	カラメルⅢ(果実酢以外のものに限る)				使用不可	

※1 穀物及び果実を原料とした場合は、定義に定める使用量、穀物、果実以外の農産物又ははちみつを原料とした場合、食酢品質表示基準第4条に定める名称及び別表3に定める1L当たりの使用量以上を使用しなければならない。

※2 業務用製品で、希釈して使用するものについては「〇倍に希釈」と表示する。

※3 業務用で、砂糖類、アミノ酸液、食品添加物を使用していないものは、無塩可溶性固形分の規定を適用しない。