

## トマト加工品の品質規格一覧表

品名 検査項目	トマト ジュース	トマト ミックス ジュース	濃縮トマト			トマトケチャップ		トマト ソース	チリ ソース	固形 トマト (全形、 立方不 定形)
			トマト ピュー レー	トマト ペースト	濃縮 トマト	特級	標準			
性状	香味、色沢良好（トマトケチャップ特級は香味、色沢優良）									
	異味異臭がないこと。									
	きょう雑物がほとんどないこと									
	粒子が細かく分布が均一							皮を除去 した刻ん だトマト も可	果肉及び野 菜類が柔ら かく、かつ 刻んだもの 又は粗く砕 いたもの の大きさお よび種子の 分布均一	肉質状態 適度、形 揃い良好
	粘ちよう性が適度									
無塩可溶 性固形分	4.5% 以上	4.5% 以上	8%以上 24%未 満	24%以上	8%以上	—	—	—	—	—
可溶性 固形分	—	—	—	—	—	30%以上	25%以上	8%以上 25%未 満	30%以上	—
トマト以外 の野菜類等 の割合	使用不可	10%以上	使用不可			1%以上5%未満		25%未満	5%以上	10%未満
異物	混入していないこと									
食品添加物	使用不可	香辛料抽 出物	使用不可	pH調整剤 (炭酸水素 ナトリウ ム又はク エン酸の みを使用 可)	使用不可	香辛料抽 出物	酸味料 調味料 酸化防止 剤 糊料 香辛料抽 出物	酸味料、 調味料、 糊料、 香辛料抽 出物 形状保持 剤	調味料 香辛料抽 出物	酸味料 形状保持 剤 香辛料抽 出物
内 容 量	表示量に適合									
	—									
容器の状態	—	—	密封完全、外観良好、缶は内面塗料かん							適度な 真空度
			かん詰、びん詰のものにあつては、適度な真空度							
使用する トマトの リコピン 量	トマトにあつては7mg%以上、濃縮トマトにあつては、無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上									
義務表示 事項以外 の追加表 示	—	—	一般消費者向けにあつては、濃縮倍率（業務用にあつては、一括表示事項に無塩可溶性固形分）を記載する			—	—	—	—	—

注1：リコピン量については、原料の受入時に分析値を入手してもよい。

注2：濃縮倍率は、容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で明瞭に記載する。

注3：ケチャップの「標準」について、JASマーク上部の表示は必須

注4：濃縮トマトはトマトピューレー、ペーストのうち、定義1に該当するもの