

ウスターソース類の品質規格一覧

検査項目	品名・等級		ウスターソース		中濃ソース及び濃厚ソース	
	特 級	標 準	特 級	標 準	特 級	標 準

定 義

粘 度	0. 2Pa・S未満	中濃0. 2Pa・S以上2. 0Pa・S未満 濃厚2. 0Pa・S以上
-----	------------	--

規 格

性 状	香味優良	香味良好	香味優良	香味良好
	異味異臭なし 容器を振れば沈殿物が容易に分散		異味異臭なし	
無塩可溶性固形分	26%以上	21%以上	28%以上	23%以上
野菜及び果実の含有率	10%以上	—	15%以上(濃厚は20%以上)	—
食 塩 分	11%以下	11%以下	10%以下(濃厚は9%以下)	10%以下(濃厚は9%以下)
食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと 1 野菜及び果実 2 砂糖類 3 はちみつ 4 食酢(醸造酢に限る) 5 食塩 6 香辛料 7 調味料 8 酒類 9 でん粉	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと 1 野菜及び果実 2 砂糖類 3 はちみつ 4 食酢 5 食塩 6 香辛料 7 調味料 8 酒類 9 でん粉	ウスターソースの特級に同じ	ウスターソースの標準に同じ
食 品 添 加 物※1	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと 1 甘味料 2 着色料 3 増粘剤 4 調味料 5 香料 6 香辛料抽出物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと 1 甘味料 2 着色料 3 増粘剤 4 酸味料 5 調味料 6 乳化剤 7 香料 8 香辛料抽出物	ウスターソースの特級に同じ	ウスターソースの標準に同じ
異 物	混入していないこと			
内 容 量	表示量に適合			

※1 それぞれの添加物に使用できるものの制限がある。