

改正前の J A S 規格で使用が認められていた食品添加物

平成 2 5 年 1 2 月 1 3 日時点において J A S 規格に認められていた食品添加物は、以下のとおり。

ウスターソース類の日本農林規格（昭和49年6月27日農林省告示第565号）

第 3 条 ウスターソースの規格

特 級	標 準
次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	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 カンゾウ抽出物、 $\alpha$ -グルコシルトラン スフェラーゼ処理ステビア、酵素分解カ ンゾウ及びステビア抽出物	1 甘味料（特級の基準と同じ）
2 着色料 カラメル I、カラメル III、カラメル IV、 トウガラシ色素、ニンジンカロテン及び パーム油カロテンのうち 3 種以下	2 着色料（特級の基準と同じ）
3 増粘剤 アセチル化アジピン酸架橋デンプン、 アセチル化リン酸架橋デンプン、オクテ ニルコハク酸デンプンナトリウム、キサン タンガム、グァーガム、酸化デンプン、 タマリンドシードガム、ヒドロキシプロピ ル化リン酸架橋デンプン及びリン酸架橋 デンプン	3 増粘剤（特級の基準と同じ）
4 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL- アラニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、 5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸 三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン 酸ナトリウム、コハク酸一ナトリウム、 コハク酸二ナトリウム、フマル酸一ナトリ ウム、5'-リボヌクレオチドカルシウム 及び 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム のうち 7 種以下	4 酸味料 アジピン酸、クエン酸、コハク酸、酢酸 ナトリウム、DL-酒石酸、L-酒石酸、 乳酸、水酢酸、DL-リンゴ酸及び DL -リンゴ酸ナトリウムのうち 5 種以下
5 香料	5 調味料（特級の基準と同じ）
6 香辛料抽出物	6 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル及びショ糖 脂肪酸エステル
	7 香料
	8 香辛料抽出物

第 4 条 中濃ソース及び濃厚ソースの規格

特 級	標 準
前条の規格の食品添加物の特級の基準と同じ。	前条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。



#### 第8条 チリソースの規格

次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

- 1 調味料  
L-グルタミン酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム
- 2 香辛料抽出物

#### 第9条 固形トマトの規格

次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

- 1 酸味料  
クエン酸及びDL-リンゴ酸
- 2 形状保持剤  
塩化カルシウム及び乳酸カルシウム
- 3 香辛料抽出物

#### 醸造酢の日本農林規格(昭和54年6月8日農林水産省告示第801号)

次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。ただし、米黒酢にあつては一切使用していないこと。

- 1 調味料  
L-アスパラギン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、  
L-グルタミン酸ナトリウム及びコハク酸二ナトリウムのうち3種以下
- 2 酸味料  
クエン酸、DL-酒石酸(ぶどう酢に使用する場合に限る。)及び乳酸のうち2種以下
- 3 着色料  
カラメルⅢ(果実酢以外のものに使用する場合に限る。)

#### 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(平成8年3月28日農林水産省告示第388号)

#### 第4条 にんじんミックスジュースの規格

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。