

## II JAS格付分析値 (2016年度)

### 1. トマト加工品

項目 \ 品目		トマトジュース	トマトミックスジュース	トマトケチャップ	
				特級	標準
可溶性固形分(%)	最高	6.1	6.1	38.7	32.0
	平均	5.4	5.6	32.7	28.9
	最低	4.7	5.0	30.1	26.4
食塩分(%)	最高	0.5	0.4		
	平均	0.2	0.2		
	最低	0.0	0.1		
無塩可溶性固形分(%)	最高	6.0	5.9		
	平均	-	-		
	最低	4.7	4.9		
粘稠度	最高	426	251	38	54
	平均	170	157	74	75
	最低	46	93	99	95
色調(Lb/a)	最高	12.9	18.7	8.8	11.0
	平均	10.4	12.0	8.0	8.6
	最低	8.3	7.6	7.5	7.8
色調(a/b)	最高	2.5	2.6	2.6	2.6
	平均	2.2	2.0	2.5	2.4
	最低	1.9	1.4	2.2	2.0

(注) 粘稠度の単位は、トマトジュース、トマトミックスジュースが(秒)、  
トマトケチャップが(mm)である。

### 2. にんじんジュース及びにんじんミックスジュース

項目 \ 品目		にんじんジュース	にんじんミックスジュース
総カロテン(mg%)	最高	9.5	6.8
	平均	9.1	4.9
	最低	8.6	2.9
pH	最高	4.39	4.16
	平均	4.32	4.10
	最低	4.20	4.03

### 3. ウスターソース類

項目 \ 品目		ウスターソース		中濃ソース		濃厚ソース	
		特級	標準	特級	標準	特級	標準
可溶性固形分(%)	最高	47.6	42.5	48.6	39.9	47.8	45.1
	平均	39.1	35.5	38.3	36.1	39.3	37.1
	最低	34.0	30.6	31.2	31.9	33.2	32.7
食塩分(%)	最高	10.1	9.9	9.1	8.2	7.7	7.4
	平均	8.3	8.5	5.6	6.3	5.7	5.9
	最低	3.7	7.1	2.6	4.8	2.5	4.4
無塩可溶性固形分(%)	最高	38.7	32.6	42.3	34.0	41.1	39.0
	平均	-	-	-	-	-	-
	最低	27.3	21.4	28.0	24.5	28.1	26.9
粘度(Pa・s)	最高			1.9	1.9	17.2	12.6
	平均			1.2	1.2	4.5	4.5
	最低			0.3	0.5	2.1	2.2

(注) ウスターソースには、ウスターソース(こいくち)の分析値は含まれていない。

※ JAS法改正に伴い、H19年度より不溶性固形分の項目は削除した。

### 4. 食 酢

項目 \ 品目		穀物酢		米酢	
		一般用	業務用	一般用	業務用
可溶性固形分(%)	最高	5.7	7.4	10.8	6.0
	平均	--	--	--	--
	最低	1.3	1.5	1.7	2.7
食塩分(%)	最高	1.5	1.0	2.1	2.1
	平均	--	--	--	--
	最低	0.0	0.0	0.0	0.0
無塩可溶性固形分(%)	最高	5.7	7.4	9.8	3.9
	平均	--	--	--	--
	最低	1.3	1.4	1.6	2.4
酸度(%)	最高	8.5	10.2	5.0	10.3
	平均	--	--	--	--
	最低	4.2	4.2	4.2	4.3

(注) 「希釈して使用する食酢」(いわゆる高酸度酢)については集計から除外した。

平均値については種類が多く、最高値と最低値の差が大きいため算出しない。