

Ⅱ JAS格付分析値 (2015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	37.5	32.0
	平均	5.4	5.6	32.7	28.9
	最低	4.8	4.8	30.4	26.6
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	5.8		
	平均	-	-		
	最低	4.6	4.7		
粘稠度	最高	450	219	36	59
	平均	168	152	76	82
	最低	95	113	116	97
色調(Lb/a)	最高	13.1	19.0	8.9	9.2
	平均	10.9	11.6	8.1	8.8
	最低	8.9	7.8	7.5	8.2
色調(a/b)	最高	2.3	2.5	2.6	2.4
	平均	2.1	2.0	2.4	2.3
	最低	1.8	1.3	2.2	2.2

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	6.5
	平均	7.4	4.0
	最低	6.5	2.3
pH	最高	4.42	4.36
	平均	4.33	4.08
	最低	4.24	3.74

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	47.3	45.9	48.8	40.5	47.3	45.0
	平均	39.2	35.6	38.4	36.1	39.2	37.2
	最低	33.6	30.4	31.1	30.9	33.3	32.9
食塩分(%)	最高	9.9	9.8	9.1	8.2	7.7	7.3
	平均	8.2	8.4	5.6	6.2	5.7	5.9
	最低	3.7	6.9	2.6	4.8	2.6	4.4
無塩可溶性固形分(%)	最高	41.1	36.3	42.4	34.8	39.9	38.9
	平均	-	-	-	-	-	-
	最低	26.9	21.1	28.1	25.1	28.2	26.9
粘度(Pa・s)	最高			1.9	1.9	18.6	12.7
	平均			1.2	1.2	4.6	4.4
	最低			0.2	0.4	2.0	2.0

(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	5.8	7.5	10.7	5.8
	平均	-	-	-	-
	最低	1.3	1.5	1.6	2.5
食塩分(%)	最高	1.5	1.0	1.6	2.1
	平均	-	-	-	-
	最低	0.0	0.0	0.0	0.0
無塩可溶性固形分(%)	最高	5.8	7.5	9.7	3.8
	平均	-	-	-	-
	最低	1.3	1.4	1.6	2.4
酸度(%)	最高	8.5	10.3	5.0	10.2
	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。