

II JAS格付分析値 (2017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	33.4
	平均	5.3	5.6	32.6	29.0
	最低	4.6	5.0	30.5	26.1
食塩分(%)	最高	0.5	0.4		
	平均	0.2	0.2		
	最低	0.0	0.0		
無塩可溶性固形分(%)	最高	6.0	5.8		
	平均	-	-		
	最低	4.5	4.9		
粘稠度	最高	609	526	38	52
	平均	200	187	66	73
	最低	72	99	85	90
色調(Lb/a)	最高	13.2	16.7	8.7	11.2
	平均	10.7	11.4	8.1	9.1
	最低	9.3	8.3	7.6	8.3
色調(a/b)	最高	2.5	2.2	2.7	2.5
	平均	2.2	2.0	2.4	2.4
	最低	1.9	1.5	2.2	2.3

(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	9.3	6.7
	平均	8.7	4.7
	最低	8.1	2.4
pH	最高	4.37	4.15
	平均	4.29	4.08
	最低	4.21	3.98

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	48.6	41.0	48.9	39.7	47.7	45.6
	平均	39.1	35.5	38.5	36.2	39.2	37.2
	最低	34.3	30.3	31.6	32.4	33.1	32.9
食塩分(%)	最高	10.2	9.8	9.3	7.9	8.2	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	4.3
無塩可溶性固形分(%)	最高	38.4	31.9	42.8	34.6	41.0	39.3
	平均	-	-	-	-	-	-
	最低	26.9	21.2	28.7	25.7	28.0	26.9
粘度(Pa・s)	最高			1.9	1.9	12.9	12.0
	平均			1.3	1.3	4.7	4.6
	最低			0.3	0.4	2.2	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. 醸造酢

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	7.6	10.7	5.9
	平均	--	--	--	--
	最低	1.3	1.5	1.5	2.9
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	7.6	9.7	4.2
	平均	--	--	--	--
	最低	1.3	1.4	1.5	2.7
酸度(%)	最高	8.5	10.3	4.9	10.2
	平均	--	--	--	--
	最低	4.2	4.2	4.2	4.3

(注) 「希釈して使用するもの」(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。