

II JAS格付分析値 (2021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	6.0	6.1	35.7	31.7
	平均	5.4	5.6	32.6	28.7
	最低	4.9	5.1	30.3	25.7
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	5.9	5.8		
	平均	-	-		
	最低	4.7	5.0		
粘稠度	最高	397	282	40	40
	平均	168	160	71	71
	最低	59	100	111	95
色調(Lb/a)	最高	13.3	19.4	10.2	11.3
	平均	11.8	12.7	9.2	9.6
	最低	10.6	9.0	6.9	8.9
色調(a/b)	最高	2.3	2.1	3.0	2.5
	平均	2.1	1.9	2.4	2.4
	最低	1.9	1.4	2.1	2.1

(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
総カロテン(mg%)	最高	11.3
	平均	10.2
	最低	9.6
pH	最高	4.34
	平均	4.26
	最低	4.15

※2021年度は、にんじんミックスジュースの格付実績なし。

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	47.8	41.3	46.3	39.1	47.6	45.6
	平均	38.5	35.9	38.2	36.4	38.7	37.6
	最低	33.8	31.2	31.1	32.4	33.2	32.9
食塩分(%)	最高	9.9	11.0	9.4	7.9	7.7	7.3
	平均	8.2	8.4	5.5	6.2	5.6	5.9
	最低	3.7	6.7	2.6	4.7	2.6	4.4
無塩可溶性固形分(%)	最高	38.3	30.9	41.7	33.4	40.3	39.3
	平均	-	-	-	-	-	-
	最低	26.9	22.8	28.3	26.8	28.1	27.0
粘度(Pa・s)	最高			1.9	1.9	13.3	9.7
	平均			1.3	1.3	4.7	4.7
	最低			0.4	0.4	2.2	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. 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	5.6	7.4	10.8	6.0
	平均	--	--	--	--
	最低	1.3	1.4	1.5	3.2
食塩分(%)	最高	1.0	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	5.6	7.4	9.8	4.7
	平均	--	--	--	--
	最低	1.3	1.3	1.5	3.2
酸度(%)	最高	8.5	10.3	4.9	10.2
	平均	--	--	--	--
	最低	4.2	4.2	4.2	4.5

(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。