

トマト加工品の品質規格一覧表

品名 項目	トマト ジュース	トマト ミックス ジュース	濃縮トマト			トマトケチャップ		トマト ソース	チリ ソース	固形 トマト (全形、 立方形、 不定形)
			トマト ピュー レー	トマト ペースト	濃縮 トマト	特級	標準			
性状	香味、色沢良好（トマトケチャップ特級は香味及び色沢が優良）									
	異味異臭がないこと									
	きょう雑物がほとんどないこと									
	粒子が細かく分布が均一							皮を除去 して刻ん だトマト も可	果肉及び野 菜類が柔ら かく、かつ 刻んだもの 又は粗く砕 いたものの 大きさおよ び種子の分 布均一	肉質状態 適度、形 揃い良好
	粘ちよう性が適度									
無塩可溶 性固形分	4.5% 以上	4.5% 以上	8%以上 2.4%未 満	2.4%以上	8%以上	—	—	—	—	—
可溶性 固形分	—	—	—	—	—	30%以上	25%以上	8%以上 2.5%未 満	30%以上	—
トマト以外 の野菜類等 の割合	使用不可	10%以上	使用不可			1%以上5%未満		2.5%未満	5%以上	10%未満
異物	混入していないこと									
添加物 ※	使用不可	香辛料抽出 物	使用不可	pH調整剤	使用不可	香辛料抽出 物	酸味料 調味料 酸化防止剤 糊料 香辛料抽出 物	酸味料 調味料 糊料 香辛料抽出 物 形状保持 剤	調味料 香辛料抽出 物	酸味料 形状保持 剤 香辛料抽出 物
内容量	表示量に適合									
	—									
容器の状態	密封完全、外観良好、缶は内面塗料缶									
	缶詰、瓶詰のものにあつては、適度な真空度									
使用するト マトのリコ ピン量	トマトにあつては7mg%以上、濃縮トマトにあつては、無塩可溶性固形分4.5%に換算して7mg%以上									
義務表示事 項以外の追 加表示	—	—	一般消費者向けにあつては、濃縮倍率（業務用にあつては、一括表示事項に無塩可溶性固形分）を記載する			—	—	—	—	—

注1：リコピン量については、原料の受入時に分析値を入手してもよい。

注2：濃縮倍率は、容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で明瞭に記載する。

注3：ケチャップの「標準」について、JASマーク上部の表示は必須

注4：濃縮トマトはトマトピューレー、ペーストのうち、定義1に該当するもの

※それぞれの添加物に使用できるものの制限がある

参照：「改正前のJAS規格で使用が認められていた食品添加物一覧」

「改正前のJAS規格で使用が認められていた食品添加物一覧」

トマトミックスジュース

香辛料抽出物以外のものを使用していないこと。

トマトペースト

pH調整剤

炭酸水素ナトリウム又はクエン酸

トマトケチャップ

特 級	標 準
香辛料抽出物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 酸味料 クエン酸及びD L-リンゴ酸 2 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 3 酸化防止剤 L-アスコルビン酸 4 糊料 タマリンドシードガム及びペクチン (それぞれ内容量が1kg以上の製品に使用する場合に限る。) 5 香辛料抽出物

トマトソース

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D L-リンゴ酸
- 2 調味料
 L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、
 5'-イノシン酸二ナトリウム及びコハク酸二ナトリウム
- 3 糊料
 キサンタンガム及びタマリンドシードガム
- 4 香辛料抽出物
- 5 形状保持剤
 塩化カルシウム及び乳酸カルシウム

チリソース

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

固形トマト

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D L-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