

醸造酢の品質規格一覽

品名 項目	醸造酢 ※1						
	穀物酢		果実酢			醸造酢	穀物酢
	穀物酢	米酢	りんご酢	ぶどう酢	果実酢		米黒酢
性状	香味良好						
	異味異臭なし						
	固有の色沢						
酸度 (W/V)% ※2	4.2%以上		4.5%以上			4.0%以上	4.2%以上
	上記を上回る酸度を義務表示欄に記載した場合はその酸度以上						
無塩可溶性固形分	1.3~8.0	1.5~8.0	1.5~5.0	1.2~5.0	1.2~4.0	—	
	—	砂糖類、アミノ酸液及び添加物を使用しない製品の上限值は9.8以下	—	—			
原材料として一種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用した製品及び米黒酢並びに業務用の製品であって砂糖類、アミノ酸液及び添加物を使用していないものについては本項目を適用しない							
異物	混入していないこと						
内容量	表示量に適合						
定義 4に係る 製品	不揮発酸(W/V%)	1.0未満(調味のためにクエン酸、りんご酸等の酸味料が使用されている場合)					—
	全糖(W/V%)	10.0未満(調味のために砂糖、ぶどう糖等の砂糖類が使用されている場合)					—
	全窒素分(W/V%)	0.2未満(調味のためにグルタミン酸Na、アミノ酸液等の調味料が使用されている場合)					0.12以上
着色度	—	—	—	—	—	0.30以上	
添加物	調味料	L-アスパラギン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム及びコハク酸二ナトリウムのうち3種以下					使用不可
	酸味料	クエン酸、DL-酒石酸(ぶどう酢に限る)及び乳酸のうち2種以下					使用不可
	着色料	カラメルⅢ(果実酢以外のものに限る)					使用不可

※1 穀物及び果実を原料とした場合、また食品表示基準別表第4に定める名称の表示方法については定義に定める1L当たりの使用量以上を使用しなければならない

※2 希釈して使用するものについては「〇倍に希釈」と表示する