

## ウスターソース類の品質規格一覧

項目	品名・等級	ウスターソース		中濃ソース及び濃厚ソース	
		特級	標準	特級	標準

## 定義

粘 度	0.2Pa・S未満	中濃0.2Pa・S以上 濃厚2.0Pa・S以上
-----	-----------	----------------------------

## 規格

性 状	香味優良	香味良好	香味優良	香味良好
	異味異臭なし 容器を振れば沈殿物が容易に分散		異味異臭なし	
無塩可溶性固形分	26%以上	21%以上	28%以上	23%以上
野菜及び果実の含有率	10%以上	—	15%以上(濃厚は20%以上)	—
食 塩 分	11%以下	11%以下	10%以下(濃厚は9%以下)	10%以下(濃厚は9%以下)
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと 1 野菜及び果実 2 砂糖類 3 蜂蜜 4 食酢(醸造酢に限る) 5 食塩 6 香辛料 7 調味料 8 酒類 9 でん粉	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと 1 野菜及び果実 2 砂糖類 3 蜂蜜 4 食酢 5 食塩 6 香辛料 7 調味料 8 酒類 9 でん粉	ウスターソースの特級に同じ	ウスターソースの標準に同じ
添 加 物 ※1	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと 1 甘味料 2 着色料 3 増粘剤 4 調味料 5 香料 6 香辛料抽出物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと 1 甘味料 2 着色料 3 増粘剤 4 酸味料 5 調味料 6 乳化剤 7 香料 8 香辛料抽出物	ウスターソースの特級に同じ	ウスターソースの標準に同じ
異 物	混入していないこと			
内 容 量	表示量に適合			

※1 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」

特 級
<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 甘味料 カンゾウ抽出物、<math>\alpha</math>-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、 酵素分解カンゾウ及びステビア抽出物</li> <li>2 着色料 カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、トウガラシ色素、 ニンジンカロテン及びパーム油カロテンのうち3種以下</li> <li>3 増粘剤 アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、キサンタンガム、 グァーガム、酸化デンプン、タマリンドシードガム、 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン及びリン酸架橋デンプン</li> <li>4 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、 5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、 L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸一ナトリウム、 コハク酸二ナトリウム、フマル酸一ナトリウム、 5'-リボヌクレオチドカルシウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム のうち7種以下</li> <li>5 香料</li> <li>6 香辛料抽出物</li> </ol>
標 準
<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 甘味料（特級の基準と同じ）</li> <li>2 着色料（特級の基準と同じ）</li> <li>3 増粘剤（特級の基準と同じ）</li> <li>4 酸味料 アジピン酸、クエン酸、コハク酸、酢酸ナトリウム、DL-酒石酸、 L-酒石酸、乳酸、氷酢酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウム のうち5種以下</li> <li>5 調味料（特級の基準と同じ）</li> <li>6 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル及びシヨ糖脂肪酸エステル</li> <li>7 香料</li> <li>8 香辛料抽出物</li> </ol>