

II JAS格付分析値 (2019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	35.5	31.9
	平均	5.3	5.6	32.5	28.8
	最低	4.6	5.0	30.5	26.4
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	6.0	5.8		
	平均	-	-		
	最低	4.5	4.8		
粘稠度	最高	420	267	45	45
	平均	172	162	70	75
	最低	75	97	90	100
色調(Lb/a)	最高	13.8	18.6	10.0	11.7
	平均	11.6	12.7	8.9	9.2
	最低	9.6	10.5	7.1	8.6
色調(a/b)	最高	2.3	2.2	2.9	2.5
	平均	2.1	1.9	2.3	2.4
	最低	1.8	1.4	2.0	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	にんじんミックスジュース
	平均	9.4	2.2
	最低	8.7	2.0
pH	最高	4.35	4.13
	平均	4.30	4.06
	最低	4.25	4.01

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	46.9	40.6	48.4	39.1	47.3	45.3
	平均	38.7	35.5	38.4	36.3	39.0	37.1
	最低	33.9	30.5	31.1	32.4	33.0	32.9
食塩分(%)	最高	9.9	9.7	9.3	7.9	7.8	7.5
	平均	8.2	8.4	5.7	6.3	5.7	5.9
	最低	3.8	6.7	2.7	3.5	2.6	4.4
無塩可溶性固形分(%)	最高	37.9	31.5	41.9	33.8	40.0	39.0
	平均	-	-	-	-	-	-
	最低	26.7	22.9	28.1	26.8	28.0	26.7
粘度(Pa・s)	最高			1.9	1.9	9.8	9.0
	平均			1.3	1.2	4.6	4.6
	最低			0.4	0.4	2.0	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	7.5	10.5	6.0
	平均	--	--	--	--
	最低	1.3	1.5	1.5	2.8
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	5.8	7.5	9.5	4.0
	平均	--	--	--	--
	最低	1.3	1.4	1.5	2.8
酸度(%)	最高	8.5	10.2	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。