

II JAS格付分析値 (2023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	6.3	6.1	36.3	32.4
	平均	5.5	5.6	32.9	28.7
	最低	4.8	5.0	30.0	26.8
食塩分(%)	最高	0.5	0.4		
	平均	0.2	0.2		
	最低	0.0	0.0		
無塩可溶性固形分(%)	最高	6.2	5.8		
	平均	5.3	5.4		
	最低	4.7	4.9		
粘稠度	最高	350	261	96	101
	平均	202	159	74	77
	最低	97	114	44	48
色調(Lb/a)	最高	13.6	15.8	10.1	11.0
	平均	11.9	12.9	8.9	9.5
	最低	10.5	10.9	7.8	8.6
色調(a/b)	最高	2.3	2.1	2.6	2.5
	平均	2.1	1.9	2.3	2.3
	最低	1.9	1.6	2.1	2.0

(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
	平均	10.0
	最低	9.3
pH	最高	5.14
	平均	4.31
	最低	4.11

※2023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	45.2	40.4	45.0	39.5	47.2	45.8
	平均	38.6	35.8	37.8	36.5	38.8	37.6
	最低	34.3	31.3	31.4	32.5	33.1	33.0
食塩分(%)	最高	9.8	9.6	9.4	7.4	7.7	6.9
	平均	8.2	8.3	5.4	6.1	5.6	5.9
	最低	3.8	3.8	2.6	4.9	2.6	4.5
無塩可溶性固形分(%)	最高	37.0	35.8	40.4	33.0	40.2	39.5
	平均	-	-	-	-	-	-
	最低	27.1	23.0	28.3	26.9	28.0	26.8
粘度(Pa・s)	最高			1.9	1.9	9.7	14.5
	平均			1.2	1.3	4.8	4.9
	最低			0.4	0.4	2.1	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	5.9	7.5	10.8	6.1
	平均	-	-	-	-
	最低	1.4	1.6	1.5	2.7
食塩分(%)	最高	1.6	1.0	1.7	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	7.5	9.8	4.1
	平均	-	-	-	-
	最低	1.4	1.5	1.5	2.7
酸度(%)	最高	8.4	10.2	5.0	10.2
	平均	-	-	-	-
	最低	4.2	4.2	4.3	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。