

II JAS格付分析値 (2024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	7.6	6.1	35.6	31.7
	平均	5.4	5.6	32.7	28.7
	最低	4.7	5.0	30.2	25.7
食塩分(%)	最高	0.4	0.4		
	平均	0.2	0.2		
	最低	0.0	0.0		
無塩可溶性固形分(%)	最高	7.5	5.8		
	平均	5.3	5.4		
	最低	4.7	5.0		
粘稠度	最高	583	270	45	52
	平均	225	158	73	74
	最低	105	79	102	103
色調(Lb/a)	最高	13.2	18.5	9.7	10.6
	平均	11.4	13.1	8.8	9.2
	最低	10.2	10.1	7.3	8.2
色調(a/b)	最高	2.4	2.1	2.7	2.6
	平均	2.2	1.9	2.4	2.4
	最低	1.9	1.4	2.1	2.2

(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
総カロテン (mg/100g)	最高	11.4
	平均	10.3
	最低	9.5

※2024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	45.6	40.4	43.4	40.0	47.1	45.4
	平均	38.6	35.5	37.2	36.3	39.1	37.5
	最低	34.5	31.1	30.8	32.4	33.3	33.0
食塩分(%)	最高	9.9	10.0	9.4	7.5	7.7	6.8
	平均	8.3	8.3	5.5	6.1	5.6	5.8
	最低	3.7	6.7	2.6	5.1	2.6	4.5
無塩可溶性固形分(%)	最高	36.3	31.1	40.8	34.3	39.9	39.1
	平均	-	-	-	-	-	-
	最低	27.4	22.9	28.0	26.8	28.1	26.9
粘度(Pa・s)	最高			1.9	1.9	12.7	12.1
	平均			1.2	1.3	5.0	4.7
	最低			0.4	0.5	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	5.4	7.4	10.7	5.9
	最低	1.3	1.5	1.7	3.0
食塩分(%)	最高	1.6	0.5	1.1	2.1
	最低	0.0	0.0	0.0	0.0
無塩可溶性固形分(%)	最高	5.2	7.4	9.7	3.9
	最低	1.3	1.4	1.7	3.0
酸度(%)	最高	5.1	10.3	5.1	10.2
	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。