

醸造酢の日本農林規格

制定 昭和54年6月8日農林水産省告示第801号

最終改正 平成16年6月23日農林水産省告示第1215号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、醸造酢に適用する。

(定義)

第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
醸造酢	次に掲げるものをいう。 1 穀類（酒かす等の加工品を含む。以下同じ。）若しくは果実（果物の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ。）を原料としたもろみ又はこれらにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 2 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの若しくは果実を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 3 1及び2を混合したもの 4 1、2又は3に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。以下同じ。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下同じ。）を加えたものであって、かつ、不揮発散、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ1.0%、10.0%又は0.2%未満のもの
穀物酢	醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の穀類を使用したもので、その使用総量が醸造酢1Lにつき40g以上であるものをいう。
果実酢	醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の果実を使用したもので、その使用総量が醸造酢1Lにつき果実の搾汁として300g以上であるものをいう。
米酢	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢1Lにつき40g以上のもの（米黒酢を除く。）をいう
米黒酢	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢1Lにつき180g以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
りんご酢	果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢1Lにつき300g以上のものをいう。
ぶどう酢	果実酢のうち、ぶどうの搾汁の使用量が果実酢1Lにつき300g以上のものをいう。

(醸造酢の規格)

第3条 醸造酢の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
性 状		固有の色沢を有し、香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
酸 度		4.0%（穀物酢にあつては4.2%、果実酢にあつては4.5%）以上であること。ただし、希釈して使用されるもの（以下「高酸度酢という。」）にあつては、それぞれの数値に希釈倍数を乗じて得た数値とする。
無塩可溶性固形分 （穀物酢又は果実酢で原材料として1種類の穀類又は果実のみを使用したもの及び米黒酢並びに業務用の製品であつて砂糖類、アミノ酸液及び原材料の項に規定する食品添加物を使用していないものを除く。）		<p>1 穀物酢 1.3%以上8.0%以下（米酢にあつては、1.5%以上8.0%以下、ただし、砂糖類、アミノ酸液及び原材料の項に規定する食品添加物を使用していない米酢にあつては、1.5%以上9.8%以下）であること。</p> <p>2 果実酢 1.2%以上5.0%以下（りんご酢にあつては、1.5%以上5.0%以下）であること。</p> <p>3 穀物酢及び果実酢以外の醸造酢 1.2%以上4.0%以下であること。</p> <p>4 高酸度酢 1、2又は3に規定する数値に希釈倍数を乗じて得た数値</p>
全窒素分（米黒酢に限る。）		0.12%以上であること。
着色度（米黒酢に限る。）		0.30以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <p>1 穀類及び果実</p> <p>2 アルコール（でん粉、砂糖類等炭水化物をアルコール発酵させて得た液を蒸留して製造したものに限る。）及び発酵栄養物</p> <p>3 砂糖類、食塩及びアミノ酸液</p>
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。ただし、米黒酢にあつては一切使用していないこと。 <p>1 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</p> <p>2 酸味料 クエン酸、DL-酒石酸及び乳酸のうち2種以下</p> <p>3 着色料 カラメルⅢ（果実酢以外のものに使用する場合に限る。）</p>
異 物		混入していないこと。
内 容 量		表示量に適合していること。

（測定方法）

第4条 前条の規格における酸度、無塩可溶性固形分、全窒素分及び着色度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
酸 度	試料（高酸度酢にあつては、希釈倍数に応じて希釈したものをいう、無塩可溶性固形分の項において同じ）10ml を磁製皿に量り取り、フェノールフタレインを指示薬として、0.5mol/L 水酸化ナトリウム溶液で滴定し、酢酸として算出して得た値の試料容量に対する百分比を酸度とする。
無塩可溶性固形分	<p>1 可溶性固形分の測定 試料 10ml を、あらかじめひょう量した径 50mm のガラスひょう量管又は平底白金皿に量り取り、水浴上で蒸発乾固し、更に水を加えて蒸発乾固する操作を 3 回繰り返した後、105℃で恒量に達するまで乾燥してひょう量し、試料容量に対する百分比を可溶性固形分とする。</p> <p>2 食塩分の測定 試料 10ml を量り取り、炭酸ナトリウムで中和した後、5%クロム酸カリウム溶液を指示薬として、0.1mol/L 硝酸銀溶液で滴定し、食塩の重量を求め、その試料容量に対する百分比を食塩分とする。</p> <p>3 無塩可溶性固形分の算出 無塩可溶性固形分 (%) = 可溶性固形分 (%) - 食塩分 (%)</p>
全 窒 素 分	試料 5ml に硫酸カリウム 10、りん酸第 2 カリウム 10、硫酸銅 2 の割合の分解促進剤約 2g 及び濃硫酸 5ml を加えて加熱分解する。その分解液をアルカリ性とした後、内容量 200～300ml のパルナスワグナ型蒸留器を用いて蒸留する。あらかじめ 10～20ml の 0.05mol/L 硫酸溶液を入れてある受器に留液 100ml を得るまで蒸留し、指示薬としてグローク氏液を用いて 0.1mol/L 水酸化ナトリウム溶液で滴定して全窒素量を求め、試料容量に対する百分比を全窒素分とする。
着色度	試料を幅 10mm のセルに入れ、光電分光光度計により波長 420nm における吸光度を測定し、その値を着色度とする。

附則（平成 16 年 6 月 23 日農林水産省告示第 1251 号）

（施行期日）

- 1 この告示は、公布の日から起算して 30 日を経過した日から施行する。

（経過措置）

- 2 この告示の施行の日から起算して 1 年を経過した日までに行われる食酢の格付については、この告示による改正前の食酢の日本農林規格の規定の例によることができる。