

改正前	改正後
<p>第1（目的） 略</p> <p>第2（保存試験の方法） 略</p> <p>第3（終期の特定） 1～3 略</p> <p>4 定期的に分析試験を行う時点は、<u>原則として第3表のとおりとする。</u> 第3表 略</p> <p>第4（保存試験に用いる試料） 保存試験に用いる試料は、原則として容器包装の開かれていない製品とするが、1個の重量が1キログラムを超える程度の大型の製品又は無包装のままタンクローリーで出荷する製品にあっては、200グラム程度を滅菌した蓋付きの代替容器に<u>重点</u>したものを試料とすることができる。ただし、代替容器に充填した試料を用いた場合の細菌検査（大腸菌群、一般生菌数及びかび）のデータは参考値とする。</p> <p>第5（分析試験の方法） 分析試験の方法は、第1表の検査項目ごとに別表「食用加工油脂の保存試験における分析試験法」に定めるとおりとする。</p> <p>第6（保存試験結果の記録） 保存試験の成績は、別記様式「賞味期限設定のための保存試験成績表」に記録し、保存するものとする。</p> <p>第7（賞味期限の設定） 保存試験により終期が特定された場合は、次の手順により賞味期限を設定する。 (1)賞味期間A（製造から実際の賞味期限までの日数）の算定 〔製造日〕1 + (製造日から終期までの日数×安全係数) - 1 = 賞味期間A（日） 〔注〕安全係数は、目安として<u>0.7</u>を用いることとするが、品質のバラツキなどを考慮して、別に定めることができる。 (2)賞味期間B（製造日の翌日から表示する賞味期限までの月数）の算定 〔賞味期間A - 1〕 ÷ 30 = 賞味期間B（月） 〔注〕端数の日は切り捨てる。</p>	<p>第1（目的） 略</p> <p>第2（保存試験の方法）～第6（保存試験結果の記録） 略</p> <p>第3（終期の特定） 1～3 略</p> <p>4 定期的に分析試験を行う時点は、<u>第3表を基本とする。</u> 第3表 略</p> <p>第4（保存試験に用いる試料） 保存試験に用いる試料は、原則として容器包装の開かれていない製品とするが、1個の重量が1キログラムを超える程度の大型の製品又は無包装のままタンクローリーで出荷する製品にあっては、200グラム程度を滅菌した蓋付きの代替容器に<u>充填</u>したものを試料とすることができる。ただし、代替容器に充填した試料を用いた場合の細菌検査（大腸菌群、一般生菌数及びかび）のデータは参考値とする。</p> <p>第5（分析試験の方法） 分析試験の方法は、第1表の検査項目ごとに別表「食用加工油脂の保存試験における分析試験法」に定めるほか、<u>基準油脂分析法、AOCS Official methods、ISOや食品衛生検査指針の試験方法も用いることができる。</u></p> <p>第6（保存試験結果の記録） 保存試験の成績は、別記様式「賞味期限設定のための保存試験成績表」を参考に作成し、記録、保存するものとする。</p> <p>第7（賞味期限の設定） 保存試験により終期が特定された場合は、次の手順により賞味期限を設定する。 (1)賞味期間A（製造から実際の賞味期限までの日数）の算定 〔製造日〕1 + (製造日から終期までの日数×安全係数) - 1 = 賞味期間A（日） 〔注〕安全係数は、目安として<u>0.8以上1.0未満</u>を用いることとするが、品質のバラツキなどを考慮して、別に定めることができる。 (2)賞味期間B（製造日の翌日から表示する賞味期限までの月数）の算定 〔賞味期間A - 1〕 ÷ 30 = 賞味期間B（月） 〔注〕端数の日は切り捨てる。</p>

改正前	改正後
<p>(3)賞味期限の設定</p> <p>〔製造日〕 + 賞味期間Bの月数 = 賞味期限</p> <p>賞味期限は、一般には製造日の暦日と同じ暦日になるが、次のイ及びウの例のように製造日と同じ暦日がないときは、繰り上げるものとする。</p> <p>ア〔製造日〕 7.4.5 + 〔賞味期間B〕 6ヵ月 = 〔賞味期限〕 7年10月5日 イ〔製造日〕 7.5.31 + 〔賞味期間B〕 6ヵ月 = 〔賞味期限〕 7年11月30日 ウ〔製造日〕 7.8.31 + 〔賞味期間B〕 6ヵ月 = 〔賞味期限〕 8年2月29日</p> <p>(賞味期限の表示方法)</p> <p>第8 賞味期限は、次の例のいずれかにより記載する。</p> <p>(1)賞味期限 平成7年10月1日 (2)賞味期限 7. 10. 1 (3)賞味期限 1995. 10. 1 (4)賞味期限 95. 10. 1</p> <p>2 製造から賞味期限までの期間が3ヵ月を超えるものについて、賞味期限を「年月」でもって表示する場合は、次の例のいずれかにより記載する。</p> <p>(1)賞味期限 平成7年9月 (2)賞味期限 7. 9 (3)賞味期限 1995. 9 (4)賞味期限 95. 9</p> <p>第9 (賞味期限に関連するその他の事項の表示方法) 略</p> <p>別紙様式 賞味期限設定のための保存試験成績表</p> <p style="padding-left: 40px;">品質特性 トコフェロール含有量</p> <p>別表 食用加工油脂の保存試験における分析試験方法</p> <p>Ⅰ 大腸菌群及び一般生菌数の試験法 略 (誤字訂正)</p> <p style="padding-left: 40px;">コロニーカウンター</p>	<p>(3)賞味期限の設定</p> <p>〔製造日〕 + 賞味期間Bの月数 = 賞味期限</p> <p>賞味期限は、一般には製造日の暦日と同じ暦日になるが、次のイ及びウの例のように製造日と同じ暦日がないときは、繰り上げるものとする。</p> <p>ア〔製造日〕 7.4.5 + 〔賞味期間B〕 6ヵ月 = 〔賞味期限〕 7年10月5日 イ〔製造日〕 7.5.31 + 〔賞味期間B〕 6ヵ月 = 〔賞味期限〕 7年11月30日 ウ〔製造日〕 7.8.31 + 〔賞味期間B〕 6ヵ月 = 〔賞味期限〕 8年2月29日</p> <p>(賞味期限の表示方法)</p> <p>第8 賞味期限は、次の例のいずれかにより記載する。</p> <p>(1)賞味期限 平成7年10月1日、または平成7年10月01日 (2)賞味期限 7. 10. 1、または07. 10. 01 (3)賞味期限 1995. 10. 1、または1995. 10. 01 (4)賞味期限 95. 10. 1、または95. 10. 01</p> <p>2 製造から賞味期限までの期間が3ヵ月を超えるものについて、賞味期限を「年月」でもって表示する場合は、次の例のいずれかにより記載する。</p> <p>(1)賞味期限 平成7年9月 (2)賞味期限 7. 9、または07. 09 (3)賞味期限 1995. 9、または1995.09 (4)賞味期限 95. 9、または95. 09</p> <p>第9 (賞味期限に関連するその他の事項の表示方法) 略</p> <p>別紙様式 賞味期限設定のための保存試験成績表</p> <p style="padding-left: 40px;">品質特性 トコフェロール添加量 <u>注</u>を参照</p> <p style="padding-left: 40px;"><u>注) αトコフェロールを栄養強調表示として表示をする場合は、別途食品表示基準に則した測定を行うものとする。</u></p> <p>別表 食用加工油脂の保存試験における分析試験方法</p> <p>Ⅰ 大腸菌群及び一般生菌数の試験法 略 (誤字訂正)</p> <p style="padding-left: 40px;">コロニーカウンター</p>

食用加工油脂に係る賞味期限の設定及び表示の手引き (平成24年3月15日改正) の一部を改正する件 新旧対象表

(下線部分が改正部分)

改正前	改正後
Ⅱ かびの計測方法	Ⅱ かびの計測方法

1. 測定方法 外観および風味について官能試験を担当するパネラーの目視により、かびの発生の有無を測定する。
2. 過半数のパネラーがかびの発生を認めたときは、発生したものと判定する。

III 酸価及び過酸化値の分析測定法

1. 試料の調整 略
2. 酸価の測定

(1) 試薬、試液

・ 溶剤：エタノールとエーテルを混合 (1:1) し、使用直前にフェノールフタレイン指示薬を加え、0.1N-水酸化カリウム・エタノール標準液で中和しておく。

・ 0.1N-水酸化カリウム・エタノール標準液：水酸化カリウム7.0gを水5mlに溶かし、95v/v%エタノールで1,000mlとし、炭酸ガスを遮り2~3日放置した後、ろ過して耐アルカリ性のビンに保存する。0.1N-塩酸標準液でファクターを定める。

・ フェノールフタレイン指示薬：フェノールフタレイン1gを95v/v%エタノール100mlに溶かす。

(2) 試験操作

試料約10gを精密に量り取り、共栓フラスコに入れてエタノール・エーテル混液100mlを加えて溶解する。これにフェノールフタレイン指示薬を加え、0.1N-水酸化カリウム・エタノール標準液で滴定し、指示薬の微紅色が30秒間続いたときを終点とする。

$$\text{酸価} = \frac{5.611 \times A \times f}{B}$$

A：0.1N-水酸化カリウム・エタノール標準液の滴定量 (ml)

f：0.1N-水酸化カリウム・エタノール標準液のファクター

B：試料の採取量 (g)

1. 測定方法 外観および風味について官能試験を担当するパネラーの目視により、かびの発生の有無を測定する。
2. 過半数のパネラーがかびの発生を認めたときは、発生したものと判定する。
3. この他、微生物検査を実施している場合には、当該検査においてカビがカウントされたときに発生したものと判定することができる。

※ 防黴剤配合、エタノール配合、pH調整、Aw調整（対水糖濃度）、脱酸素剤添加、保管条件（冷凍保管）等で微生物試験陽性でも、かびの発生を抑制している製品があるため。

III 酸価及び過酸化値の分析測定法

1. 試料の調整 略
2. 酸価の測定

(1) 試薬

① タノール・ジエチルエーテル混合溶剤：エタノール (99.5)1容量にジエチルエーテル1容量を混合し、フェノールフタレイン溶液を指示薬として0.1 mol/L水酸化カリウム溶液で中和したもの

② フェノールフタレイン指示薬：フェノールフタレイン1gを95v/v%エタノール100mlに溶かす。

(2) 測定

酸価の測定は、次による。

① 試料は、水浴上で透明になるまで加温して溶解する。なお、加温はできる限り低い温度で行う。試料10 g~20 gを200 mL~300 mL容三角フラスコ（共栓付きのものが望ましい。）に採取し、質量を0.1 gの桁まで測定する。

② タノール・ジエチルエーテル混合溶剤50 mLを加え、よく振り混ぜて試料を完全に溶解する。室温が低い場合には、混合溶剤を20℃~30℃程度に加温して使用する。

③ エノールフタレイン溶液を指示薬として、1 mL~2 mL容ビュレットを用いてあらかじめ標定した0.1 mol/L水酸化カリウム溶液により滴定する。なお、滴定の終点の判断は、淡紅色が30秒間持続した時点とする。

食用加工油脂に係る賞味期限の設定及び表示の手引き（平成24年3月15日改正）の一部を改正する件 新旧対象表

（下線部分が改正部分）

改正前	改正後
	④ <u>試料が混合溶剤に溶解しない場合は、試料1.0 gを0.01 gの桁まではかりとり、エタノールとジエチルエーテルを体積比1：4で混合し、エタノール・ジエチルエーテル混合溶剤と同様に中性に</u>

<p>3. 過酸化物価の測定</p> <p>(1) 試薬、試液</p> <p>溶剤：クロロホルム・氷酢酸混液 (2:3)</p> <ul style="list-style-type: none"> ヨウ化カリウム：煮沸して炭酸ガスを追い出した水にヨウ化カリウムを飽和させる。過剰の不溶解の結晶が溶液中に残るようにして、暗所に貯える。 0.01N-チオ硫酸ナトリウム標準液：0.1N-チオ硫酸ナトリウム標準液（市販品でファクターの明らかなもの）を、用時炭酸ガスを含まない水で正確に10倍希釈し、0.1N-チオ硫酸ナトリウム標準液のファクターをそのファクターとする。 デンプン指示薬：可溶性デンプン1gに少量の水を加え、均一なペースト状にし、激しく掻き混ぜながら熱水100mlに加える。さらに数分掻き混ぜながらわずかに煮沸して透明にしたのち、冷却し、ろ過して冷暗所に保存する。 	<p>した溶剤を使用し、特に迅速に滴定操作を行う。室温が低い場合には、この溶剤を20℃～30℃程度に加熱して使用する。</p> <p>(3) 計算</p> <p>酸価は、次の式によって求める。</p> $\text{酸価}A = T \times F \times 5.611 / W$ <p>ここで、A: 酸価</p> <p>T: 0.1 mol/L水酸化カリウム溶液の滴定量 (mL)</p> <p>F: 0.1 mol/L水酸化カリウム溶液のファクター</p> <p>W: 試料の採取質量 (g)</p> <p>5.611: 0.1 mol/L水酸化カリウム溶液1 mL中の水酸化カリウムの量 (mg)</p> <p>3. 過酸化物価の測定</p> <p>(1) 試薬</p> <ol style="list-style-type: none"> 0.1 mol/Lイソオクタン・酢酸混液：イソオクタン及び酢酸を2:3の容量の割合で混合したもの 飽和ヨウ化カリウム溶液：ヨウ化カリウムを二酸化炭素を含まない水に飽和させる。過剰のヨウ化カリウムを加えて、結晶を溶液中に残す。この溶液は使用の都度新しく調製することが望ましい。 0.01 mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液：0.1 mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液（市販品でファクターの明らかなもの）を、用時炭酸ガスを含まない水で正確に10倍希釈し、0.1 mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液のファクターをそのファクターとする。 デンプン指示薬：可溶性デンプン1gに少量の水を加え、均一なペースト状にし、激しく掻き混ぜながら熱水100mlに加える。さらに数分掻き混ぜながらわずかに煮沸して透明にしたのち、冷却し、ろ過して冷暗所に保存する。
--	---

食用加工油脂に係る賞味期限の設定及び表示の手引き（平成24年3月15日改正）の一部を改正する件 新旧対象表

（下線部分が改正部分）

改正前	改正後
<p>(2) 試験操作</p> <p>試料約5gを精密に量り取り、共栓フラスコに入れてクロロホルム・酢酸混液35mlを加えて溶解する。均一に溶解しないときは、さらにクロロホルム・酢酸混液を適当に加える。フラスコ内の空</p>	<p>(2) 測定</p> <p>過酸化物価の測定は、次による。</p> <ol style="list-style-type: none"> 試料約5gを共栓三角フラスコに正しくはかりとり、これにイソオクタン・酢酸混液50 mLを加

気を窒素又は二酸化炭素で置換し、窒素又は二酸化炭素を通じながら飽和ヨウ化カリウム溶液1mlを加え、直ちに共栓をして約1分間振り混ぜた後、暗所に常温で約5分間放置する。これに水75mlを加え、激しく振り混ぜた後、デンプン指示薬を加えて、0.01N-チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。別に同様に操作して空試験を行い補正する。

$$\text{過酸化物価 (meq/Kg)} = (a \times F) / S$$

a：試料の採取量

F：0.01N-チオ硫酸ナトリウム溶液の消費量 (ml)

S：0.01N-チオ硫酸ナトリウム溶液のファクター

IV 外観及び風味の測定方法

1～2 略

3 評価のポイント

色調：当該製品に固有の鮮明な色調と比較して、濁り、色むら等の退色がないか。

組織・乳化の状態：組織むら、油脂と水分の分離等の品質の低下がないか。

味：味の低下又は異味の発生がないか。

臭い：油脂の酸化臭、風味原料に由来する異臭等の発生又はフレーバーの低下はないか

4 評価方法 略

5 測定方式の形式 略

えて均一に溶解する。

注記1 固体試料などで溶けにくい場合は、おだやかに加温する。

② ラスコ内の空気を窒素ガス又は二酸化炭素で置換し、窒素ガス又は二酸化炭素を通しながら新たに煮沸した水で作成した飽和ヨウ化カリウム溶液0.1 mLを加え、直ちに共栓をして1分間緩やかに振り混ぜる。

③ に水30 mLを加え、共栓をして5秒～10秒激しく振り混ぜ、でん粉溶液を指示薬として、0.01 mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液で滴定する。本試験に先立って空試験を行い、でん粉溶液で青色にならないことを確認する。

(3) 計算

過酸化物価は、次の式によって求める。

$$\text{過酸化物価 (meq/kg)} E = A \times F / S \times 10$$

ここで、

E： 過酸化物価 (meq/kg)

S： 試料の採取量 (g)

A： 0.01 mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液の使用量 (mL)

F： 0.01 mol/Lチオ硫酸ナトリウム標準液のファクター

IV 外観及び風味の測定方法

1～2 略

3 評価のポイント

色調：当該製品に固有の鮮明な色調と比較して、濁り、色むら等の退色がないか。

組織・乳化の状態：組織むら、油脂と水分の分離等の品質の低下がないか。

味：味の低下又は異味の発生がないか。

臭い：油脂の酸化臭、風味原料に由来する異臭等の発生又はフレーバーの低下はないか

なお、未練り製品の場合には、評価のポイントの組織・乳化の状態は適応しない。

4 評価方法 略

5 測定方式の形式 略