

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件

○厚生労働省告示第二百三十八号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十三条第一項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）の一部を次の表のように改正する。ただし、米、小麦、とうもろこし、そば、小豆類、さといも類、かんしょ、こんにやくいも、その他のいも類、さとうきび、だいこん類の根、だいこん類の葉、かぶ類の根、かぶ類の葉、西洋わさび、クレソン、はくさい、芽キャベツ、ケール、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、カリフラワー、ブロッコリー、その他のあぶらな科野菜、ごぼう、サルシフィー、アーティチョーク、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、その他のきく科野菜、たまねぎ、ねぎ、にら、わけぎ、その他のゆり科野菜、パースニップ、パセリ、セロリ、みつば、その他のせり科野菜、ピーマン、その他のなす科野菜、きゅうり、すいか、すいか（果皮を含む。）、メロン類果実、メロン類果実（果皮を含む。）、まくわうり、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、マッシュルーム、しいたけ、その他のきのこ類、みかん、みかん（外果皮を含む。）、マルメロ、びわ、びわ（果梗を除き、果皮及び種子を含む。）、もも、もも（果皮及び種子を含む。）、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、クランベリー、ハックルベリー、その他のベリー類果実、バナナ、キウイー、キウイー（果皮を含む。）、パイヤ、アボカド、パイナップル、グアバ、パッションフルーツ、なつめやし、その他の果実、ひまわりの種子、ごまの種子、べにばなの種子、綿実、なたね、その他

のオイルシード、ぎんなん、ペカン、アーモンド、くるみ、その他のナッツ類、コーヒード、カカオ豆、ホップ及びその他のハーブに残留するイミノクタジンの量の限度、すいか、すいか（果皮を含む。）、メロン類果実、メロン類果実（果皮を含む。）、びわ、びわ（果梗を除き、果皮及び種子を含む。）、もも及びもも（果皮及び種子を含む。）に残留するジフェノコナゾールの量の限度、ばれいしよ及びてんさいに残留するチフルザミドの量の限度、米、えんどう、そら豆、その他の豆類、さといも類、かんしよ、やまいも、こんにやくいも、その他のいも類、さとうきび、だいこん類の葉、かぶ類の根、クレソン、芽キャベツ、ごぼう、サルシファイ、アーティチョーク、チコリ、エンダイブ、その他のきく科野菜、たまねぎ、ねぎ、にんにく、にら、わけぎ、その他のゆり科野菜、パースニップ、パセリ、みつば、その他のせり科野菜、しろうり、すいか、すいか（果皮を含む。）、メロン類果実、メロン類果実（果皮を含む。）、まくわうり、その他のうり科野菜、たけのこ、しょうが、未成熟いんげん、しいたけ、その他のきのこ類、みかん、みかん（外果皮を含む。）、びわ、びわ（果梗を除き、果皮及び種子を含む。）、もも、もも（果皮及び種子を含む。）、ブルーベリー、クランベリー、ハuckleベリー、かき、バナナ、キウイ、キウイ（果皮を含む。）、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし、ごまの種子、べにばなの種子、その他のオイルシード、ぎんなん、くり、ペカン、くるみ、カカオ豆、鶏の脂肪、その他の家きんの脂肪、鶏の肝臓、その他の家きんの肝臓、鶏の腎臓、その他の家きんの腎臓、鶏の食用部分及びその他

の家さんの食用部分に残留するペルメトリンの量の限度並びにばれいしよ、メロン類果実、メロン類果実（果皮を含む。）、みかん及びみかん（外果皮を含む。）に残留するベンチアバリカルブイソプロピルの量の限度に係る改正規定は、告示の日から起算して六月を経過した日から適用する。

令和二年六月十八日

厚生労働大臣 加藤 勝信

(傍線部分は改正部分)

出 産

出 産

第 1 食品

A 食品一般の成分規格

1～5 (略)

6 5の規定にかかわらず、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず、また、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については、(3)から(3)までに規定する試験法によって試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであってはならない。

(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)		
イミノクタジン	米	0.03ppm
	小麦	0.09ppm
	大麦	1ppm
	ライ麦	1ppm
	その他の穀類	1ppm
	大豆	0.03ppm
	小豆類	0.02ppm
	えんどう	0.05ppm
	そら豆	0.05ppm
	らっかせい	0.05ppm

第 1 食品

A 食品一般の成分規格

1～5 (略)

6 5の規定にかかわらず、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず、また、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については、(3)から(3)までに規定する試験法によって試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであってはならない。

(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)		
イミノクタジン	米	0.05ppm
	小麦	0.1ppm
	大麦	0.02ppm
	ライ麦	0.02ppm
	その他の穀類	0.02ppm
	大豆	0.03ppm
	小豆類	0.05ppm
	ばれいしよ	0.02ppm
	やまいも	0.02ppm
	てんさい	0.2ppm

<u>その他の豆類</u>	0.05ppm
<u>ばれいしよ</u>	0.02ppm
<u>やまいち</u>	0.02ppm
<u>てんさい</u>	0.2ppm
<u>キヤベツ</u>	0.3ppm
<u>レタス</u>	0.5ppm
<u>たまねぎ</u>	0.05ppm
<u>ねぎ</u>	0.04ppm
<u>にんにく</u>	0.1ppm
<u>アスパラガス</u>	0.5ppm
<u>その他のゆり科野菜</u>	0.05ppm
<u>にんじん</u>	0.05ppm
<u>トマト</u>	0.3ppm
<u>なす</u>	0.3ppm
<u>きゅうり</u>	0.2ppm
<u>かぼちや</u>	0.3ppm
<u>しろり</u>	0.3ppm
<u>すいか (果皮を含む。)</u>	0.2ppm
<u>メロン類果実 (果皮を含む。)</u>	2 ppm
<u>その他のうり科野菜</u>	0.5ppm
<u>その他の野菜</u>	0.1ppm
<u>みかん (外果皮を含む。)</u>	2 ppm
<u>なつみかんの果実全体</u>	1 ppm
<u>レモン</u>	2 ppm
<u>オレンジ</u>	2 ppm
<u>ゲレーズフルーツ</u>	2 ppm
<u>ライム</u>	2 ppm
<u>その他のかんきつ類果実</u>	2 ppm
<u>りんご</u>	0.9ppm
<u>日本なし</u>	0.7ppm
<u>西洋なし</u>	0.7ppm

<u>キヤベツ</u>	0.03ppm
<u>芽キヤベツ</u>	0.03ppm
<u>レタス</u>	0.1ppm
<u>たまねぎ</u>	0.1ppm
<u>ねぎ</u>	0.1ppm
<u>にんにく</u>	0.1ppm
<u>アスパラガス</u>	0.1ppm
<u>わけぎ</u>	0.1ppm
<u>にんじん</u>	0.05ppm
<u>トマト</u>	0.3ppm
<u>なす</u>	0.3ppm
<u>きゅうり</u>	0.3ppm
<u>かぼちや</u>	0.3ppm
<u>すいか</u>	0.2ppm
<u>メロン類果実</u>	0.2ppm
<u>みかん</u>	0.2ppm
<u>なつみかんの果実全体</u>	1 ppm
<u>レモン</u>	1 ppm
<u>オレンジ</u>	1 ppm
<u>ゲレーズフルーツ</u>	1 ppm
<u>ライム</u>	1 ppm
<u>その他のかんきつ類果実</u>	1 ppm
<u>りんご</u>	0.3ppm
<u>日本なし</u>	0.5ppm
<u>西洋なし</u>	0.5ppm
<u>ひわ</u>	0.2ppm
<u>もも</u>	0.2ppm
<u>うめ</u>	0.5ppm
<u>おうとう</u>	2 ppm
<u>いちご</u>	0.5ppm
<u>ぶどう</u>	0.5ppm

(略)	マルメロ	0.1ppm
	びわ (果梗を除き、果皮及び種子を含む。)	0.2ppm
	もも (果皮及び種子を含む。)	2 ppm
	ネクタリン	0.4ppm
	あんず	0.6ppm
	すもも	0.6ppm
	うめ	0.6ppm
	おうとう	4 ppm
	いちご	0.5ppm
	ぶどう	0.9ppm
	かき	0.3ppm
	キウイー (果皮を含む。)	5 ppm
	マンゴー	1 ppm
	その他の果実	0.3ppm
くり	0.1ppm	
茶	10ppm	
その他のスパイス	10ppm	
(略)	米	0.2ppm
	小麦	0.1ppm
	大麦	0.1ppm
	とうもろこし	0.01ppm
	大豆	0.2ppm
	小豆類	0.2ppm
	えんどう	0.2ppm
	そら豆	0.2ppm
	らっかせい	0.01ppm
	その他の豆類	0.2ppm
	ばれいしょ	4 ppm
てんさい	0.3ppm	

(略)	かき	0.3ppm
	キウイー	0.2ppm
	くり	0.1ppm
	茶	1 ppm
	米	0.2ppm
	小麦	0.1ppm
	大麦	0.1ppm
	とうもろこし	0.01ppm
	大豆	0.1ppm
	小豆類	0.05ppm
	えんどう	0.2ppm
そら豆	0.05ppm	
らっかせい	0.01ppm	
その他の豆類	0.2ppm	
ばれいしょ	0.2ppm	
てんさい	0.3ppm	

西洋わさび	0.4ppm
キヤベツ	2 ppm
芽キヤベツ	2 ppm
カリフラワー	2 ppm
ブロッコリー	2 ppm
その他のあぶらな科野菜	2 ppm
サルシフアイー	0.4ppm
アーテイチヨーク	2 ppm
チコリ	0.08ppm
レタス	2 ppm
その他のきく科野菜	0.6ppm
たまねぎ	0.2ppm
ねぎ	6 ppm
にんにく	0.2ppm
アスパラガス	0.5ppm
その他のゆり科野菜	9 ppm
にんじん	0.5ppm
パセリ	25ppm
セロリ	10ppm
その他のせり科野菜	0.5ppm
トマト	0.6ppm
ピーマン	2 ppm
なす	0.6ppm
その他のなす科野菜	1 ppm
きゅうり	0.7ppm
かぼちや	0.7ppm
すいか (果皮を含む。)	0.2ppm
メロン類果実 (果皮を含む。)	0.7ppm
オクラ	0.6ppm
しょうが	0.05ppm
未成熟えんどう	0.7ppm

西洋わさび	0.4ppm
キヤベツ	2 ppm
芽キヤベツ	2 ppm
カリフラワー	2 ppm
ブロッコリー	2 ppm
その他のあぶらな科野菜	2 ppm
サルシフアイー	0.4ppm
アーテイチヨーク	2 ppm
チコリ	0.08ppm
レタス	2 ppm
その他のきく科野菜	0.6ppm
たまねぎ	0.2ppm
ねぎ	6 ppm
にんにく	0.2ppm
アスパラガス	0.5ppm
その他のゆり科野菜	9 ppm
にんじん	0.2ppm
パセリ	25ppm
セロリ	10ppm
その他のせり科野菜	0.5ppm
トマト	0.6ppm
ピーマン	2 ppm
なす	0.6ppm
その他のなす科野菜	1 ppm
きゅうり	0.7ppm
かぼちや	0.7ppm
すいか	0.1ppm
メロン類果実	0.05ppm
オクラ	0.6ppm
しょうが	0.05ppm
未成熟えんどう	0.7ppm

未成熟いんげん	0.7ppm
その他の野菜	0.7ppm
みかん (外果皮を含む。)	0.6ppm
なつみかんの果実全体	0.6ppm
レモン	0.6ppm
オレンジ	0.6ppm
グレープフルーツ	0.6ppm
ライム	0.6ppm
その他のかんきつ類果実	0.6ppm
りんご	0.8ppm
日本なし	0.8ppm
西洋なし	0.8ppm
ワルメロ	0.8ppm
びわ (果梗を除き、果皮及び種子を含む。)	1 ppm
もも (果皮及び種子を含む。)	1 ppm
ネクタリン	0.7ppm
あんず	1 ppm
すもも	0.3ppm
うめ	3 ppm
おうとう	3 ppm
いちご	2 ppm
ブルーベリー	4 ppm
ぶどう	4 ppm
かき	0.8ppm
バナナ	0.1ppm
パパイヤ	0.2ppm
アボカド	0.6ppm
マンゴ	0.07ppm
パッションフルーツ	0.05ppm
その他の果実	2 ppm

未成熟いんげん	0.7ppm
その他の野菜	0.7ppm
なつみかんの果実全体	0.6ppm
レモン	0.6ppm
オレンジ	0.6ppm
グレープフルーツ	0.6ppm
ライム	0.6ppm
その他のかんきつ類果実	0.6ppm
りんご	0.8ppm
日本なし	0.8ppm
西洋なし	0.8ppm
ワルメロ	0.8ppm
びわ	0.2ppm
もも	0.2ppm
ネクタリン	0.7ppm
あんず	1 ppm
すもも	0.3ppm
うめ	3 ppm
おうとう	3 ppm
いちご	2 ppm
ブルーベリー	4 ppm
ぶどう	4 ppm
かき	0.7ppm
バナナ	0.1ppm
パパイヤ	0.2ppm
アボカド	0.6ppm
マンゴ	0.07ppm
パッションフルーツ	0.05ppm
その他の果実	2 ppm
ひまわりの種子	0.02ppm
ごまの種子	0.1ppm

ひまわりの種子	0.02ppm
ごまの種子	0.1ppm
なたね	0.2ppm
その他のオイルシード	0.1ppm
ぎんなん	0.03ppm
くり	0.03ppm
ペカン	0.03ppm
アーモンド	0.03ppm
くるみ	0.03ppm
その他のナッツ類	0.03ppm
茶	15ppm
コーヒー豆	0.01ppm
その他のスパイス	0.6ppm
その他のハーブ	35ppm
牛の筋肉	0.2ppm
豚の筋肉	0.2ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.2ppm
牛の脂肪	0.2ppm
豚の脂肪	0.2ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.2ppm
牛の肝臓	2 ppm
豚の肝臓	2 ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	2 ppm
牛の腎臓	2 ppm
豚の腎臓	2 ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	2 ppm
牛の食用部分	2 ppm

なたね	0.2ppm
その他のオイルシード	0.1ppm
ぎんなん	0.03ppm
くり	0.03ppm
ペカン	0.03ppm
アーモンド	0.03ppm
くるみ	0.03ppm
その他のナッツ類	0.03ppm
茶	15ppm
コーヒー豆	0.01ppm
その他のスパイス	0.6ppm
その他のハーブ	35ppm
牛の筋肉	0.2ppm
豚の筋肉	0.2ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.2ppm
牛の脂肪	0.2ppm
豚の脂肪	0.2ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.2ppm
牛の肝臓	2 ppm
豚の肝臓	2 ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	2 ppm
牛の腎臓	2 ppm
豚の腎臓	2 ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	2 ppm
牛の食用部分	2 ppm
豚の食用部分	2 ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	2 ppm

	豚の食用部分 その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	2 ppm 2 ppm
	乳	0.02ppm
	鶏の筋肉	0.01 ppm
	その他の家きんの筋肉	0.01 ppm
	鶏の脂肪	0.01 ppm
	その他の家きんの脂肪	0.01 ppm
	鶏の肝臓	0.01 ppm
	その他の家きんの肝臓	0.01 ppm
	鶏の腎臓	0.01 ppm
	その他の家きんの腎臓	0.01 ppm
	鶏の食用部分	0.01 ppm
	その他の家きんの食用部分	0.01 ppm
	鶏の卵	0.03ppm
	その他の家きんの卵	0.03ppm
	とうがらし (乾燥させたもの)	5 ppm
(略)		
チフルザミド	米	1 ppm
	大豆	0.01ppm
	ばれいしょ	0.01 ppm
	てんさい	0.01 ppm
	その他の野菜	1 ppm
	牛の筋肉	0.05ppm
	豚の筋肉	0.05 ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	0.05 ppm
	牛の脂肪	0.4ppm
	豚の脂肪	0.4ppm
	その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	0.4ppm

	物の食用部分	0.02ppm
	乳	0.01ppm
	鶏の筋肉	0.01 ppm
	その他の家きんの筋肉	0.01 ppm
	鶏の脂肪	0.01 ppm
	その他の家きんの脂肪	0.01 ppm
	鶏の肝臓	0.01 ppm
	その他の家きんの肝臓	0.01 ppm
	鶏の腎臓	0.01 ppm
	その他の家きんの腎臓	0.01 ppm
	鶏の食用部分	0.01 ppm
	その他の家きんの食用部分	0.01 ppm
	鶏の卵	0.03ppm
	その他の家きんの卵	0.03ppm
	とうがらし (乾燥させたもの)	5 ppm
(略)		
チフルザミド	米	1 ppm
	ばれいしょ	0.05ppm
	てんさい	0.05ppm
	その他の野菜	1 ppm
	魚介類	1 ppm

	<p>牛の肝臓</p> <p>豚の肝臓</p> <p>その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓</p> <p>牛の腎臓</p> <p>豚の腎臓</p> <p>その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓</p> <p>牛の食用部分</p> <p>豚の食用部分</p> <p>その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分</p> <p>乳</p> <p>鶏の筋肉</p> <p>その他の家きんの筋肉</p> <p>鶏の脂肪</p> <p>その他の家きんの脂肪</p> <p>鶏の肝臓</p> <p>その他の家きんの肝臓</p> <p>鶏の腎臓</p> <p>その他の家きんの腎臓</p> <p>鶏の食用部分</p> <p>その他の家きんの食用部分</p> <p>鶏の卵</p> <p>その他の家きんの卵</p> <p>魚介類</p>	<p>0.2ppm</p> <p>0.2ppm</p> <p>0.2ppm</p> <p>0.2ppm</p> <p>0.2ppm</p> <p>0.2ppm</p> <p>0.2ppm</p> <p>0.2ppm</p> <p>0.2ppm</p> <p>0.2ppm</p> <p>0.2ppm</p> <p>0.04ppm</p> <p>0.02ppm</p> <p>0.02ppm</p> <p>0.07ppm</p> <p>0.07ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.03ppm</p> <p>0.04ppm</p> <p>0.04ppm</p> <p>1 ppm</p>
(略)		
ペルメトリン	<p>小麦</p> <p>大麦</p> <p>ライ麦</p> <p>とうもろこし</p>	<p>2 ppm</p> <p>2 ppm</p> <p>2 ppm</p> <p>2 ppm</p>

(略)		
ペルメトリン	<p>米</p> <p>小麦</p> <p>大麦</p> <p>ライ麦</p>	<p>2.0ppm</p> <p>2.0ppm</p> <p>2.0ppm</p> <p>2.0ppm</p>

そば	2 ppm
その他の穀類	2 ppm
大豆	0.05ppm
小豆類	0.1ppm
そら豆	0.1ppm
らつかせい	0.1ppm
その他の豆類	0.1ppm
ばれいしよ	0.05ppm
さといも類	0.03ppm
かんしよ	0.02ppm
やまいも	0.01ppm
てんさい	0.2ppm
だいこん類の根	0.1ppm
だいこん類の葉	0.5ppm
かぶ類の根	0.5ppm
かぶ類の葉	15ppm
西洋わさび	0.5ppm
はくさい	5 ppm
キャベツ	5 ppm
芽キャベツ	1 ppm
ケール	20ppm
こまつな	20ppm
きょうな	10ppm
チンゲンサイ	5 ppm
カリフラワー	0.5ppm
ブロッコリー	2 ppm
その他のあぶらな科野菜	20ppm
ごぼう	1 ppm
アーティチョーク	5 ppm
エンダイブ	0.05ppm
しゅんぎく	3 ppm

とうもろこし	2.0ppm
そば	2.0ppm
その他の穀類	2.0ppm
大豆	0.05ppm
小豆類	0.1ppm
えんどう	0.2ppm
そら豆	0.2ppm
らつかせい	0.1ppm
その他の豆類	0.2ppm
ばれいしよ	0.05ppm
さといも類	0.2ppm
かんしよ	0.2ppm
やまいも	0.2ppm
こんにやくいも	0.2ppm
その他のいも類	0.2ppm
てんさい	0.2ppm
さとうきび	0.1ppm
だいこん類の根	3.0ppm
だいこん類の葉	3.0ppm
かぶ類の根	3.0ppm
かぶ類の葉	3.0ppm
西洋わさび	0.5ppm
クレソン	5.0ppm
はくさい	5.0ppm
キャベツ	5.0ppm
芽キャベツ	5.0ppm
ケール	5.0ppm
こまつな	5.0ppm
きょうな	3.0ppm
チンゲンサイ	3.0ppm
カリフラワー	0.5ppm

レタス	20ppm
その他のきく科野菜	2 ppm
たまねぎ	0. 1ppm
ねぎ	2 ppm
にんにく	0. 05ppm
にら	0. 05ppm
アスパラガス	3 ppm
わけぎ	0. 02ppm
その他のゆり科野菜	0. 5ppm
にんじん	0. 1ppm
パセリ	0. 1ppm
セロリ	2 ppm
トマト	1 ppm
ピーマン	4 ppm
なす	1 ppm
その他のなす科野菜	3 ppm
きゅうり	0. 5ppm
かぼちや	0. 5ppm
すいか (果皮を含む。)	0. 7ppm
メロン類果実 (果皮を含む。)	0. 5ppm
その他のうり科野菜	2 ppm
ほうれんそう	5 ppm
オクラ	3 ppm
しょうが	0. 7ppm
未成熟えんどう	3 ppm
未成熟いんげん	1 ppm
えだまめ	3 ppm
ワツシユルム	0. 1ppm
その他の野菜	3 ppm
みかん (外果皮を含む。)	3 ppm
なつみかんの果実全体	5 ppm

ズロッコリー	2. 0ppm
その他のあぶらな科野菜	3. 0ppm
ごぼう	3. 0ppm
サルシファイー	3. 0ppm
アーテイチョーク	10ppm
チコリ	3. 0ppm
エンダイブ	3. 0ppm
しゆんぎく	3. 0ppm
レタス	3. 0ppm
その他のきく科野菜	3. 0ppm
たまねぎ	3. 0ppm
ねぎ	3. 0ppm
にんにく	3. 0ppm
にら	3. 0ppm
アスパラガス	3. 0ppm
わけぎ	3. 0ppm
その他のゆり科野菜	3. 0ppm
にんじん	0. 1ppm
パースニツプ	3. 0ppm
パセリ	3. 0ppm
セロリ	2. 0ppm
みつば	3. 0ppm
その他のせり科野菜	3. 0ppm
トマト	1. 0ppm
ピーマン	3. 0ppm
なす	1. 0ppm
その他のなす科野菜	3. 0ppm
きゅうり	0. 5ppm
かぼちや	0. 5ppm
しろうり	3. 0ppm
すいか	5. 0ppm

レモン	5 ppm
オレンジ	5 ppm
グレープフルーツ	5 ppm
ライム	5 ppm
その他のかんきつ類果実	5 ppm
りんご	2 ppm
日本なし	2 ppm
西洋なし	2 ppm
マルメロ	2 ppm
びわ (果梗を除き、果皮及び種子を含む。)	5 ppm
もも (果皮及び種子を含む。)	7 ppm
ネクタリン	2 ppm
あんず	2 ppm
すもも	2 ppm
うめ	5 ppm
おうとう	7 ppm
いちご	1 ppm
ラズベリー	1 ppm
ブラックベリー	1 ppm
ブルーベリー	3 ppm
その他のベリー類果実	2 ppm
ぶどう	8 ppm
かき	4 ppm
キウイー (果皮を含む。)	10ppm
アボカド	5 ppm
その他の果実	5 ppm
ひまわりの種子	1 ppm
ごまの種子	2 ppm
綿実	0.5ppm
なたね	0.05ppm

メロン類果実	0.1ppm
まくわうり	0.1ppm
その他のうり科野菜	3.0ppm
ほうれんそう	2.0ppm
たけのこ	3.0ppm
オクラ	3.0ppm
しょうが	3.0ppm
未成熟えんどう	3.0ppm
未成熟いんげん	3.0ppm
えだまめ	3.0ppm
ワツシユルーツ	0.1ppm
しいたけ	3.0ppm
その他のきのこ類	3.0ppm
その他の野菜	3.0ppm
みかん	0.5ppm
なつみかんの果実全体	5.0ppm
レモン	5.0ppm
オレンジ	5.0ppm
グレープフルーツ	5.0ppm
ライム	5.0ppm
その他のかんきつ類果実	5.0ppm
りんご	2.0ppm
日本なし	2.0ppm
西洋なし	2.0ppm
マルメロ	2.0ppm
びわ	5.0ppm
もも	2.0ppm
ネクタリン	2.0ppm
あんず	2.0ppm
すもも	2.0ppm
うめ	5.0ppm

その他のオイルシード	1 ppm
くり	0.03ppm
アーモンド	0.1ppm
くるみ	0.05ppm
その他のナッツ類	0.05ppm
茶	20ppm
コーヒード豆	0.05ppm
ホップ	50ppm
その他のスパイス	15ppm
その他のハーブ	20ppm
牛の筋肉	1 ppm
豚の筋肉	1 ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉	1 ppm
牛の脂肪	1 ppm
豚の脂肪	1 ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪	1 ppm
牛の肝臓	0.1ppm
豚の肝臓	0.1ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓	0.1ppm
牛の腎臓	0.1ppm
豚の腎臓	0.1ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓	0.1ppm
牛の食用部分	0.1ppm
豚の食用部分	0.1ppm
その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分	0.1ppm
乳	0.1ppm

おうとう	5.0ppm
いちご	1.0ppm
ラズベリー	1.0ppm
ブラックベリー	1.0ppm
ブルーベリー	5.0ppm
クランベリー	5.0ppm
ハックルベリー	5.0ppm
その他のベリー類果実	2.0ppm
ぶどう	5.0ppm
かき	5.0ppm
バナナ	5.0ppm
キウイ	2.0ppm
パイナップル	5.0ppm
アボカド	5.0ppm
パイナップル	5.0ppm
グアバ	5.0ppm
マンゴ	5.0ppm
パッションフルーツ	5.0ppm
なつめやし	5.0ppm
その他の果実	5.0ppm
ひまわりの種子	1.0ppm
ごまの種子	5.0ppm
べにばなの種子	5.0ppm
綿実	0.5ppm
なたね	0.05ppm
その他のオイルシード	5.0ppm
ぎんなん	5.0ppm
くり	5.0ppm
ペカン	5.0ppm
アーモンド	0.1ppm
くるみ	5.0ppm

	<u>鶏の筋肉</u> <u>その他の家きんの筋肉</u> <u>鶏の脂肪</u> <u>その他の家きんの脂肪</u> <u>鶏の肝臓</u> <u>その他の家きんの肝臓</u> <u>鶏の腎臓</u> <u>その他の家きんの腎臓</u> <u>鶏の食用部分</u> <u>その他の家きんの食用部分</u> <u>鶏の卵</u> <u>その他の家きんの卵</u> <u>小麦粉（全粒粉に限る。）</u> <u>小麦粉（全粒粉を除く。）</u> <u>小麦(はい芽</u> <u>小麦ふすま</u> <u>大豆油</u> <u>ひまわり油</u> <u>綿実油</u>	<u>0.1ppm</u> <u>0.1ppm</u> <u>0.1ppm</u> <u>0.1ppm</u> <u>0.1ppm</u> <u>0.1ppm</u> <u>0.1ppm</u> <u>0.1ppm</u> <u>0.1ppm</u> <u>0.1ppm</u> <u>0.1ppm</u> <u>0.1ppm</u> <u>0.5ppm</u> <u>2 ppm</u> <u>5 ppm</u> <u>0.1ppm</u> <u>1 ppm</u> <u>0.1ppm</u>
<u>(略)</u>	<u>大豆</u> <u>ばれいしょ</u> <u>はくさい</u> <u>キヤベツ</u> <u>ズッコリ</u> <u>レタス</u> <u>たまねぎ</u> <u>ねぎ</u> <u>アスパラガス</u> <u>その他のゆり科野菜</u> <u>トマト</u>	<u>0.05ppm</u> <u>0.01ppm</u> <u>2 ppm</u> <u>0.05ppm</u> <u>1 ppm</u> <u>15ppm</u> <u>0.02ppm</u> <u>0.7ppm</u> <u>0.3ppm</u> <u>0.05ppm</u> <u>2 ppm</u>

	<u>その他のナッツ類</u> <u>茶</u> <u>コーヒード</u> <u>ホツ</u>	<u>0.05ppm</u> <u>20ppm</u> <u>0.05ppm</u> <u>50ppm</u>
<u>(略)</u>	<u>大豆</u> <u>ばれいしょ</u> <u>はくさい</u> <u>キヤベツ</u> <u>ズッコリ</u> <u>たまねぎ</u> <u>ねぎ</u> <u>アスパラガス</u> <u>その他のゆり科野菜</u> <u>トマト</u> <u>なす</u>	<u>0.05ppm</u> <u>0.02ppm</u> <u>2 ppm</u> <u>0.05ppm</u> <u>1 ppm</u> <u>0.02ppm</u> <u>0.7ppm</u> <u>0.3ppm</u> <u>0.05ppm</u> <u>2 ppm</u> <u>2 ppm</u>

	なす その他のなす科野菜	2 ppm 2 ppm
	きゅうり	0.5ppm
	かぼちや	0.3ppm
	すいか	0.05ppm
	メロン類果実 (果皮を含む。)	0.6ppm
	みかん (外果皮を含む。)	1 ppm
	なつみかんの果実全体	1 ppm
	レモン	1 ppm
	オレンジ	1 ppm
	グレープフルーツ	1 ppm
	ライム	1 ppm
	その他のかんきつ類果実	1 ppm
	いちご	2 ppm
	ぶどう	2 ppm
	その他の果実	1 ppm
	その他のスパイス	5 ppm
(略)		
1-メチルシク ロプロペン	(略)	(略)
メチルテトラア ロール	てんさい りんご 茶 魚介類	0.2ppm 7 ppm 50ppm 0.05ppm
(略)		

(2)~(13) (略)

7 6に定めるもののほか、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に並び、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであつてはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げ

	その他のなす科野菜	2 ppm
	きゅうり	0.5ppm
	かぼちや	0.3ppm
	すいか	0.05ppm
	メロン類果実	0.05ppm
	みかん	0.1ppm
	なつみかんの果実全体	1 ppm
	レモン	1 ppm
	オレンジ	1 ppm
	グレープフルーツ	1 ppm
	ライム	1 ppm
	その他のかんきつ類果実	1 ppm
	いちご	2 ppm
	ぶどう	2 ppm
	その他の果実	1 ppm
	その他のスパイス	5 ppm
(略)		
1-メチルシク ロプロペン	(略)	(略)
(新設)		
(略)		

(2)~(13) (略)

7 6に定めるもののほか、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に並び、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであつてはならない。この場合において、(2)の表の食品の欄に掲げる食品については、同表の検体の欄に掲げ

る部位を検体として試験しなければならず、また、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については、(3)から(8)までに規定する試験法によって試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであつてはならない。

(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)		
(削る)		

る部位を検体として試験しなければならず、また、(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については、(3)から(8)までに規定する試験法によって試験した場合に、その農薬等の成分である物質が検出されるものであつてはならない。

(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)		
イミノクタジン	とうもろこし	0.02ppm
	そば	0.02ppm
	えんどう	0.05ppm
	そら豆	0.05ppm
	らつかせい	0.05ppm
	その他の豆類	0.05ppm
	さといも類	0.02ppm
	かんしよ	0.02ppm
	こんにやくいも	0.02ppm
	その他のいも類	0.02ppm
	さとうきび	0.02ppm
	だいこん類の根	0.05ppm
	だいこん類の葉	0.1ppm
	かぶ類の根	0.05ppm
	かぶ類の葉	0.1ppm
	西洋わさび	0.05ppm
	クレソン	0.1ppm
	はくさい	0.03ppm
	ケール	0.1ppm
	こまつな	0.1ppm
	きょうな	0.1ppm
	チンゲンサイ	0.1ppm

カリフラワー	0.1ppm
ブロッコリー	0.1ppm
その他のあぶらな科野菜	0.1ppm
ごぼう	0.05ppm
サルシファニー	0.05ppm
アーテイチョーク	0.1ppm
チコリ	0.1ppm
エンダイブ	0.1ppm
しゅんぎく	0.1ppm
その他のきく科野菜	0.1ppm
にら	0.1ppm
その他のゆり科野菜	0.1ppm
パースニッツ	0.05ppm
パセリ	0.1ppm
セロリ	0.1ppm
みつば	0.1ppm
その他のせり科野菜	0.1ppm
ピーマン	0.02ppm
その他のなす科野菜	0.02ppm
しろうり	0.3ppm
まくわうり	0.2ppm
その他のうり科野菜	0.3ppm
ほうれんそう	0.1ppm
たけのこ	0.05ppm
オクラ	0.02ppm
しょうが	0.05ppm
未成熟えんどう	0.02ppm
未成熟いんげん	0.02ppm
えだまめ	0.02ppm
マツシユルム	0.02ppm
しいたけ	0.02ppm

その他のきのこ類	0.02ppm
その他の野菜	0.1ppm
マルメロ	0.3ppm
ネクターリン	0.3ppm
あんず	0.5ppm
すもも	0.5ppm
ラズベリー	0.5ppm
デラックベリー	0.5ppm
ブルーベリー	0.5ppm
クランベリー	0.5ppm
ハuckleベリー	0.5ppm
その他のベリー類果実	0.5ppm
バナナ	0.3ppm
パイナップ	0.3ppm
アボカド	0.3ppm
パイナップル	0.3ppm
グアバ	0.3ppm
マンゴ	0.3ppm
パッションフルーツ	0.3ppm
なつめやし	0.5ppm
その他の果実	0.5ppm
ひまわりの種子	0.02ppm
ごまの種子	0.02ppm
べにばなの種子	0.02ppm
綿実	0.02ppm
なたね	0.02ppm
その他のオイルシード	0.02ppm
ぎんなん	0.1ppm
ペカン	0.1ppm
アーモンド	0.1ppm
くるみ	0.1ppm

	<p>その他のナッツ類 0.1ppm</p> <p>コーヒード豆 0.02ppm</p> <p>カカオ豆 0.02ppm</p> <p>ホップ 0.02ppm</p> <p>その他のスパイス 1ppm</p> <p>その他のハーブ 0.1ppm</p>
<p>(略)</p> <p>(削る)</p>	<p>(略)</p> <p>ペルメトリン</p> <p>カカオ豆 0.05ppm</p> <p>その他のハーブ 3ppm</p> <p>牛の筋肉 0.4ppm</p> <p>豚の筋肉 0.2ppm</p> <p>その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉 0.4ppm</p> <p>牛の脂肪 1ppm</p> <p>豚の脂肪 1ppm</p> <p>その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪 1ppm</p> <p>牛の肝臓 0.1ppm</p> <p>豚の肝臓 0.1ppm</p> <p>その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓 0.1ppm</p> <p>牛の腎臓 0.1ppm</p> <p>豚の腎臓 0.1ppm</p> <p>その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓 0.1ppm</p> <p>牛の食用部分 0.1ppm</p> <p>豚の食用部分 0.1ppm</p> <p>その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分 0.1ppm</p> <p>乳 0.1ppm</p> <p>鶏の筋肉 0.1ppm</p>

(略)		
(2)~(8)	(略)	

- 8 (略)
- 9 次の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。
- 食品（6の(1)の表の第2欄及び7の(1)の表の第2欄に掲げる食品を除く。）に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)		
(削る)		

(略)		
(2)~(8)	(略)	

その他の家きんの筋肉	0.1ppm
鶏の脂肪	0.2ppm
その他の家きんの脂肪	0.2ppm
鶏の肝臓	0.3ppm
その他の家きんの肝臓	0.3ppm
鶏の腎臓	0.3ppm
その他の家きんの腎臓	0.3ppm
鶏の食用部分	0.4ppm
その他の家きんの食用部分	0.3ppm
鶏の卵	0.1ppm
その他の家きんの卵	0.1ppm

- 8 (略)
- 9 次の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。
- 食品（6の(1)の表の第2欄及び7の(1)の表の第2欄に掲げる食品を除く。）に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
(略)		
ペルメトリン	小麦粉（全粒粉に限る。） 小麦粉（全粒粉を除く。） 小麦ばい芽 小麦ふすま 大豆油（食用植物油脂の日本農林規格に規定する食用大豆油及びこれと同等以上の規格を有すると認められる食用油を除く。）	2 ppm 0.5ppm 2 ppm 5 ppm 0.1ppm

(略)	
10～12 (略)	
B～D (略)	
第2 添加物	

A・B (略)
C 試薬・試液等

別に規定するもののほか、試験に用いる試薬・試液、容量分析用標準液、標準液、標準品、クロマトグラフィー用担体／充填剤、温度計、ろ紙、ろ過器、ふるい、検知管式ガス測定器、参照赤外吸収スペクトル及び計量器は、次に示すものを用いる。

なお、日本産業規格に適合する試薬については、その番号を付し、特級、1級、pH標準液用等の種類のある場合には、種類も付した。本規格で用いる試薬の名称が日本産業規格の名称と異なるものは、本規格の名称の次に日本産業規格の試薬の名称を付した。認証

(略)	ひまわり油 (食用植物油脂の日本農林規格に規定する食用ひまわり油及びこれと同等以上の規格を有すると認められる食用油に限る。)	1 ppm
10～12 (略)	ひまわり油 (食用植物油脂の日本農林規格に規定する食用ひまわり油及びこれと同等以上の規格を有すると認められる食用油を除く。)	1 ppm
B～D (略)	綿実油 (食用植物油脂の日本農林規格に規定する精製綿実油, 綿実サラダ油及びこれらと同等以上の規格を有すると認められる食用油に限る。)	0.1ppm
第2 添加物	乾燥させたその他のスパイス	0.05ppm

A・B (略)
C 試薬・試液等

別に規定するもののほか、試験に用いる試薬・試液、容量分析用標準液、標準液、標準品、クロマトグラフィー用担体／充填剤、温度計、ろ紙、ろ過器、ふるい、検知管式ガス測定器、参照赤外吸収スペクトル及び計量器は、次に示すものを用いる。

なお、日本産業規格に適合する試薬については、その番号を付し、特級、1級、pH標準液用等の種類のある場合には、種類も付した。本規格で用いる試薬の名称が日本産業規格の名称と異なるものは、本規格の名称の次に日本産業規格の試薬の名称を付した。認証

標準物質は、J I S Q0034に適合し J I S Q0031に規定する認証書が添付されたものをいう。計量法（昭和26年法律第207号）に規定する標準液又は標準ガスは、J I S Q0034に適合し、同法第144条第1項に基づく証明書が添付されたものをいう。

試薬・試液、容量分析用標準液及び標準液を保存するガラス容器は、溶解度及びアルカリ度が極めて小さく、鉛及びヒ素をできるだけ含まないものを用いる。

1. 試薬・試液

(略)

イオンクロマトグラフィー用精製水 (略)

イソアルブナー苦味酸、定量用 本品は、濃度既知の国際校正用標準物質 (D C H A - I s o) であり、イソフムロン、イソアトプ

ムロン、イソコフムロン及びそれらの異性体の混合物である。総

イソアルブナー苦味酸の量 (%) をイソアルブナー苦味酸の含量

____ (%) として用いる。

(略)

オクタノ酸、定量用 (略)

オクタノ酸メチル $C_9H_{18}O_2$ [111-11-5]

本品は、無色透明の液体である。

屈折率 $n_D^{20}=1.415\sim 1.420$

密度 $0.874\sim 0.880\text{ g/mL}$ (20°C)

(略)

カフエイン-水和物 (略)

カゾリル酸メチル オクタノ酸メチルを見よ。

カゾリン酸メチル デカン酸メチルを見よ。

(略)

ジフェニルエーテル (略)

ジフェノコナゾール、定量用 $C_{19}H_{17}Cl_2N_3O_3$ [119446-68-

3]

標準物質は、J I S Q0034に適合し J I S Q0031に規定する認証書が添付されたものをいう。計量法（昭和26年法律第207号）に規定する標準液又は標準ガスは、J I S Q0034に適合し、同法第144条第1項に基づく証明書が添付されたものをいう。

試薬・試液、容量分析用標準液及び標準液を保存するガラス容器は、溶解度及びアルカリ度が極めて小さく、鉛及びヒ素をできるだけ含まないものを用いる。

1. 試薬・試液

(略)

イオンクロマトグラフィー用精製水 (略)

(新設)

(略)

オクタノ酸、定量用 (略)

(新設)

(略)

カフエイン-水和物 (略)

(新設)

(新設)

(略)

ジフェニルエーテル (略)

(新設)

本品は、白色の結晶性の粉末又は粉末である。

含量 本品は、ジフェノコナゾール ($C_{19}H_{17}Cl_2N_3O_3$) 97.0%
以上を含む。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の錠剤法により測定するとき、波数 1605cm^{-1} 、 1585cm^{-1} 、 1507cm^{-1} 、 1478cm^{-1} 、 1227cm^{-1} 、 1048cm^{-1} 、 848cm^{-1} 及び 679cm^{-1} 付近に吸収を認めらる。

定量法 本品約10mg及び1, 4-BTMSB- d_4 約1mgをそれぞれ精密に量り、重水素化アセトン1mLを加えて溶かす。この液を外径5mmのNMR試料管に入れ、密閉し、次の操作条件でプロト共鳴周波数400MHz以上の装置を用いて ^1H NMRスペクトルを測定する。1, 4-BTMSB- d_4 のシグナルを δ 0ppmとし、 δ 7.33~7.35ppm及び δ 7.48~7.53ppm付近のシグナルの面積強度をそれぞれ A_1 (水素数1に相当) 及び A_2 (水素数1に相当) とするとき、 A_1/A_2 が1.0となることを確認する。1, 4-BTMSB- d_4 のシグナルの面積強度を18.00としたときの A_1 及び A_2 の和をIとし、水素数の和をN、1, 4-BTMSB- d_4 の純度をP (%) とし、次式によりジフェノコナゾールの含量を求める。ただし、本品由来のシグナルに明らかな夾雑物のシグナルが重なる場合には、そのシグナルの面積強度及び水素数は定量に用いない。

ジフェノコナゾール ($C_{19}H_{17}Cl_2N_3O_3$) の含量 (%)

1, 4-BTMSB- d_4 の採取量 (mg) \times I \times P

＝

試料の採取量 (mg) \times N

\times 1.794

操作条件

デジタル分解能 0.25以下

スピニング オン

^{13}C 核デカップリング あり

取り込み時間 4秒以上

観測スペクトル幅 5～15ppmを含む20ppm以上

パルス角 90°

繰り返しパルス待ち時間 64秒以上

ダミースキヤン 2回以上

積算回数 32回以上

測定温度 20～30°Cの一定温度

(略)

定量用myo-イノシトール (略)

定量用イソアルフラーキ味酸 イソアルフラーキ味酸、定量用を見

よ。

(略)

定量用γ-シクロデキストリン (略)

定量用ジフェノコナゾール ジフェノコナゾール、定量用を見よ。

(略)

デカン酸 (略)

デカン酸メチル C₁₁H₂₂O₂ [110-42-9]

本品は、無色透明の液体である。

屈折率 n_D²⁰≒1.424～1.427

比重 d₂₀²⁰≒0.872～0.876

(略)

鉄片 (略)

テトラデカン酸メチル C₁₅H₃₀O₂ [124-10-7]

本品は、無色透明の液体である。

屈折率 n_D²⁰≒1.434～1.438

比重 d₂₀²⁰≒0.853～0.873

(略)

同定用レバウジオシドF (略)

トコサン酸メチル C₂₃H₄₆O₂ [929-77-1]

本品は、無色の結晶性の粉末である。

融点 53～56°C

(略)

(略)

定量用myo-イノシトール (略)

(新設)

(略)

定量用γ-シクロデキストリン (略)

(新設)

(略)

デカン酸 (略)

(新設)

(略)

鉄片 (略)

(略)

(新設)

(略)

(略)

(略)

(略)

同定用レバウジオシドF (略)

(新設)

(略)

(略)

プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合試液 (略)

プロモクレゾールパーパーブル $C_{21}H_{16}Br_2O_5S$ [K8841、特級]
[115-40-2]

プロモクレゾールパーパーブル試液 プロモクレゾールパーパーブル50mgを
エタノール (95) 100mLに溶かし、必要な場合には、ろ過する。

(略)

1-ヘプタンスルホン酸ナトリウム (略)

ペヘニン酸メチル トロサソ酸メチルを見よ。

(略)

ミリシトリン、定量用 (略)

ミリスチン酸メチル テトラデカン酸メチルを見よ。

(略)

リン酸緩衝液 (pH 8) (略)

リン酸試液 (0.1mol/L) リン酸11.5gを量り、水を加えて1000
mLとする。

(略)

2. ~10. (略)

11. 参照赤外吸収スペクトル

ここに掲げる参照スペクトルは、フーリエ変換形赤外分光光度計を用い、成分規格・保存基準各条に規定する方法により試料を調製し、装置の分解能を 4 cm^{-1} として測定して得られたスペクトルで、横軸に波数 (cm^{-1})、縦軸に透過率 (%) を取り、図示したものである。対照には、錠剤法 (直径10mm) では試料を含まない臭化カリウム錠剤を、ペースト法、薄膜法及び液膜法では窓板1枚を用いた。

(略)

1, 8-シネオール

(略)

ジフェノコナゾール

プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合試液 (略)

(新設)

(新設)

(略)

1-ヘプタンスルホン酸ナトリウム (略)

(新設)

(略)

ミリシトリン、定量用 (略)

(新設)

(略)

リン酸緩衝液 (pH 8) (略)

(新設)

(略)

2. ~10. (略)

11. 参照赤外吸収スペクトル

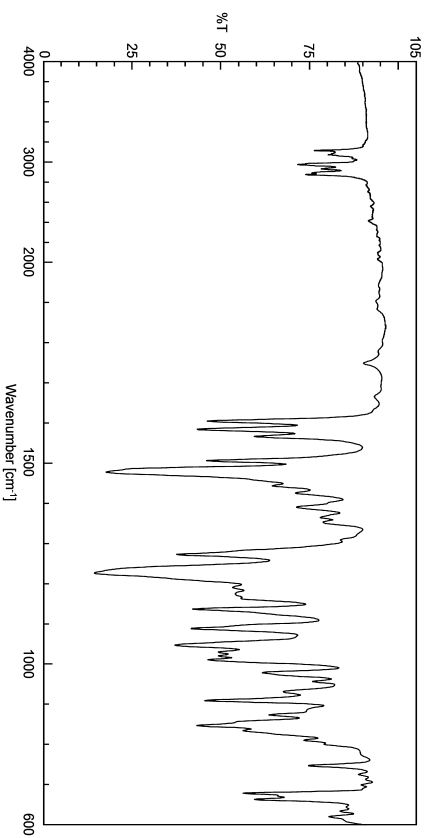
ここに掲げる参照スペクトルは、フーリエ変換形赤外分光光度計を用い、成分規格・保存基準各条に規定する方法により試料を調製し、装置の分解能を 4 cm^{-1} として測定して得られたスペクトルで、横軸に波数 (cm^{-1})、縦軸に透過率 (%) を取り、図示したものである。対照には、錠剤法 (直径10mm) では試料を含まない臭化カリウム錠剤を、ペースト法、薄膜法及び液膜法では窓板1枚を用いた。

(略)

1, 8-シネオール

(略)

(新設)



(略)

12. (略)

D 成分規格・保存基準各条

成分規格・保存基準が定められている添加物は、当該成分規格・保存基準に適合しなければならない。

添加物が組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された物である場合には、当該物は、厚生労働大臣が定める安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたものでなければならぬ。遺伝子組換えに係る審査を受けた酵素については、当該酵素の定義の基準に係る規定を適用しない。

(略)

アセト酢酸エチル
Ethyl Acetoacetate

(略)

(略)

12. (略)

D 成分規格・保存基準各条

成分規格・保存基準が定められている添加物は、当該成分規格・保存基準に適合しなければならない。

添加物が組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された物である場合には、当該物は、厚生労働大臣が定める安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたものでなければならぬ。遺伝子組換えに係る審査を受けた酵素については、当該酵素の定義の基準に係る規定を適用しない。

(略)

アセト酢酸エチル
Ethyl Acetoacetate

(略)

純度試験 酸価 5.0以下 (香料試験法) ただし、指示薬には、
フロモクレゾールブルー試液を用い、指示薬を用いる場合の終
点は、液の黄色が青紫色に変わるときとする。
(略)

(略)

イソアミルアルコール
Isoamy1 Alcohol

(略)

イソアルファ-苦味酸
Iso- α -bitter Acids
イソアルファ-酸

定義 本品は、ホップ (*Humulus lupulus* L.) の花から得られ
た、イソフムロン類を主成分とするものである。

含量 本品は、イソアルファ-苦味酸20.0%以上を含む。

性状 本品は、黄褐色の液体で特異なにおいがあり、強い苦味
がある。

確認試験 定量法の検液及び標準液につき、定量法の操作条件で液
体クロマトグラフィーを行うとき、検液には標準液の主ピークと
保持時間の一致するピークを認める。

純度試験 (1) 鉛 Pbとして2 μ g/g以下 (2.0g、第1法、比較
液 鉛標準液4.0ml、フレーム方式)

(2) ヒ素 Asとして1.5 μ g/g以下 (1.0g、第4法、標準色ヒ
素標準液3.0ml、装置B)

定量法 本品約0.1gを精密に量り、メタノール/リン酸試液 (0
.1mol/L) 混液 (500 : 1) を加えて溶かし、正確に100mlとす
る。この液10mlを正確に量り、メタノール/リン酸試液 (0.1mol

純度試験 酸価 5.0以下 (香料試験法)
(略)

(略)

イソアミルアルコール
Isoamy1 Alcohol

(略)

(新設)

／L) 混液 (500 : 1) で正確に50mLとし、検液とする。濁りがある場合には、メソグリアルター (孔径0.45µm) でろ過する。別に、定量用イソアルファー苦味酸約50mgを精密に量り、メタノール／リン酸試液 (0.1mol/L) 混液 (500 : 1) で正確に100 mLとする。この液10mLを正確に量り、メタノール／リン酸試液 (0.1mol/L) 混液 (500 : 1) で正確に50mLとし、標準液とする。検液及び標準液それぞれ10µLにつき、次の操作条件で液体クロマトグラフィーを行う。このとき、標準液にはイソコフトロン、イソフトロン、イソアフトロンの順で主ピークが現れる。検液においてイソコフトロンからイソアフトロンまでの保持時間に現れるすべてのピークの面積を合計し、次式によりイソアルファー苦味酸の含量を求める。

$$\text{イソアルファー苦味酸含量 (\%)} = \frac{a \times b \times A_A}{M \times A_S \times 1000}$$

ただし、a : 定量用イソアルファー苦味酸の採取量 (mg)

b : 定量用イソアルファー苦味酸の中のイソアルファー苦味酸の含量 (%)

A_A : 検液のイソコフトロンからイソアフトロンまでの保持時間に現れるすべてのピークの内積の合計

A_S : 標準液の主ピークの内積の合計

M : 試料の採取量 (g)

操作条件

検出器 紫外吸光度計 (測定波長270nm)

カラム充填剤 5 µmの液体クロマトグラフィー用オクタデシルシリル化シリカゲル

カラム管 内径4.6mm、長さ25cmのステンレス管

カラム温度 35°C

移動相 メタノール／水／リン酸混液 (75 : 24 : 1)

流量 1 mL/分

(略)

ゲラニオール
Geraniol

(略)

高級脂肪酸 (カプリル酸)
Higher Fatty Acid (Caprylic Acid)

(略)

ゲラニオール
Geraniol

(略)

(新設)

定 義 本品は、高級脂肪酸（動植物性油脂又は動植物性硬化油脂を加水分解して得られたものをいう。）のうち、カプリル酸を主成分とするものである。

含 量 本品は、カプリル酸 ($C_8H_{16}O_2=144.21$) 50.0%以上を含む。

性 状 本品は、無～淡黄色の液体又は白～明るい灰みの黄色のペーストである。

確認試験 定量法の検液及び標準液につき、定量法の操作条件でガスクロマトグラフィーを行うとき、検液の主ピークの保持時間は、標準液のカプリル酸メチルのピークの保持時間と一致する。

ヨウ素価 0.5以下

純度試験 (1) 酸価 380～395

(2) 鉛 Pbとして2 μ g/g以下 (2.0 g、第1法、比較液 鉛標準液4.0ml、フレーム方式)

(3) ヒ素 Asとして3 μ g/g以下 (0.50 g、第3法、標準色 色素標準液3.0ml、装置B)

強熱残分 0.1%以下

定 量 法 本品20mgを量り、還流冷却器を付けた小さなコニカルフラスコにとる。三フツ化ホウ素・メタノール試液5mlを加えて振り混ぜ、溶けるまで約10分間加熱する。還流冷却器からヘキサン

4 mLを加え、10分間加熱する。冷後、塩化ナトリウム飽和溶液20 mLを加えて振り混ぜ、放置して液を二層に分離させる。分離したヘキサン層2 mLをとり、あらかじめヘキサンで洗った約0.2 gの硫酸ナトリウムを通して別のフラスコにとる。この液1 mLを量り、ヘキサンを加えて10 mLとし、振り混ぜ、検液とする。別にカプリル酸メチル10 mgにヘキサン5 mLを加えて溶かし、標準液とする。検液及び標準液をそれぞれ1 mLずつ量り、次の操作条件で、ガスクロマトグラフィーを行う。検液のカプリル酸メチルのピーク面積 A_A 及び全ての脂肪酸エステルピーク面積 A_T (検出した全てのピークの面積)を測定し、次式により本品の脂肪酸分画中のカプリル酸の含量を求める。ただし、カプリル酸メチルは、標準液中のカプリル酸メチルの保持時間と一致することにより確認し、面積測定範囲は、溶媒の主ピークの後からカプリル酸メチルの保持時間の1.5倍までとする。

$$\text{カプリル酸の含量 (\%)} = \frac{A_A}{A_T} \times 100$$

操作条件

検出器 水素炎イオン化検出器

カラム 内径0.25 mm、長さ50 mのフューズドシリカ管の内面に、ガスクロマトグラフィー用100%シテノプロピルポリシロキサンを0.2 μmの厚さで被覆したもの

カラム温度 180°C

注入口温度 250°C

検出器温度 250°C

キャリアーガス ヘリウム

流量 約1.0 mL/分の一定量

注入方式 スプリットレス

高級脂肪酸 (カプリン酸)

Higher Fatty Acid (Capric Acid)

(新設)

定義 本品は、高級脂肪酸（動植物性油脂又は動植物性硬化油脂を加水分解して得られたものをいう。）のうち、カプリン酸を主成分とするものである。

含量 本品は、カプリン酸 ($C_{10}H_{20}O_2 = 172.26$) 50.0%以上を含む。

性状 本品は、白～明るい灰みの黄色の粉末、薄片、粒又はろう状の塊である。

確認試験 定量法の検液及び標準液につき、定量法の操作条件でガスクロマトグラフィーを行うとき、検液の主ピークの保持時間は、標準液のカプリン酸メチルのピークの保持時間と一致する。

ヨウ素価 0.5以下

純度試験 (1) 酸価 321～333

(2) 鉛 Pbとして $2\mu\text{g/g}$ 以下 (2.0g、第1法、比較液 鉛標準液4.0ml、フレーム方式)

(3) ヒ素 Asとして $3\mu\text{g/g}$ 以下 (0.50g、第3法、標準色 ヒ素標準液3.0ml、装置B)

強熱残分 0.1%以下

定量法 本品20mgを量り、還流冷却器を付けた小さなコニカルガラスコにとる。三ツツ化ホウ素・メタノール試液5mlを加えて振り混ぜ、溶けるまで約10分間加熱する。還流冷却器からヘキサソル4mlを加え、10分間加熱する。冷後、塩化ナトリウム飽和溶液20mlを加えて振り混ぜ、放置して液を二層に分離させる。分離したヘキサソル2mlをとり、あらかじめヘキサソルで洗った約0.2gの硫酸ナトリウムを通して別のガラスコにとる。この液1mlを量り、ヘキサソルを加えて10mlとし、振り混ぜ、検液とする。別にカプリン酸メチル10mgにヘキサソル5mlを加えて溶かし、標準液とする。検液及び標準液をそれぞれ1 μL ずつ量り、次の操作条件で、ガスクロマトグラフィーを行う。検液のカプリン酸メチルのピーク面積 A_A 及び全ての脂肪酸エステルのピーク面積 A_T （検出した全てのピークの面積）を測定し、次式により本品の脂肪酸分画中

のカプリン酸の含量を求める。ただし、カプリン酸メチルは、標準液中のカプリン酸メチルの保持時間と一致することにより確認し、面積測定範囲は、溶媒の主ピークの後からカプリン酸メチルの保持時間の1.5倍までとする。

$$\text{カプリン酸の含量 (\%)} = \frac{A_A}{A_T} \times 100$$

操作条件

検出器 水素炎イオン化検出器

カラム 内径0.25mm、長さ50mのフューズドシリカ管の内面に、ガスクロマトグラフィ用100%シアノプロピルポリシロキサンを0.2µmの厚さで被覆したもの

カラム温度 180℃

注入口温度 250℃

検出器温度 250℃

キャリアーガス ヘリウム

流量 約1.0mL/分の一定量

注入方式 スプリットレス

高級脂肪酸 (ステアリン酸)

Higher Fatty Acid (Stearic Acid)

(新設)

定義 本品は、高級脂肪酸（動植物性油脂又は動植物性硬化油脂を加水分解して得られたものをいう。）のうち、ステアリン酸を主成分とするものである。

含量 本品は、ステアリン酸（ $C_{18}H_{36}O_2=284.48$ ）50.0%以上を含む。

性状 本品は、白～明るい灰みの黄色の粉末、薄片、粒又はろう状の塊である。

確認試験 定量法の検液及び標準液につき、定量法の操作条件でガスクロマトグラフィを行うとき、検液の主ピークの保持時間は

標準液のステアリン酸メチルのピークの保持時間と一致する。

ヨウ素価 4.0以下

本品約 1 g を 500ml 共栓付きフラスコに精密に量り、シクロヘキサノクロホルム混液 (1 : 1) 20ml に溶かし、検液とする。以下油脂類試験法中のヨウ素価の試験を行う。

純度試験 (1) 酸価 194~210

(2) 鉛 Pbとして 2 μ g / g 以下 (2.0 g、第 1 法、比較液 鉛標準液 4.0ml、フレーム方式)

(3) ヒ素 Asとして 3 μ g / g 以下 (0.50 g、第 3 法、標準色 ヒ素標準液 3.0ml、装置 B)

強熱残分 0.1%以下

定量法 本品 20mg を量り、還流冷却器を付けた小さなコニカルフラスコにとる。三フッ化ホウ素・メタノール試液 5ml を加えて振り混ぜ、溶けるまで約 10 分間加熱する。還流冷却器からヘキサノ 4ml を加え、10 分間加熱する。冷後、塩化ナトリウム飽和溶液 20ml を加えて振り混ぜ、放置して液を二層に分離させる。分離したヘキサノ層 2ml をとり、あらかじめヘキサノで洗った約 0.2g の硫酸ナトリウムを通して別のフラスコにとる。この液 1ml を量り、ヘキサノを加えて 10ml とし、振り混ぜ、検液とする。別にステアリン酸メチル 10mg にヘキサノ 5ml を加えて溶かし、標準液とする。検液及び標準液をそれぞれ 1 μ l ずつ量り、次の操作条件で、ガスクロマトグラフィーを行う。検液のステアリン酸メチルのピーク面積 A_A 及び全ての脂肪酸エステル のピーク面積 A_r (検出した全てのピークの面積) を測定し、次式により本品の脂肪酸分画中のステアリン酸の含量を求める。ただし、ステアリン酸メチルは、標準液中のステアリン酸メチルの保持時間と一致することにより確認し、面積測定範囲は、溶媒の主ピークの後からステアリン酸メチルの保持時間の 1.5 倍までとする。

$$\text{ステアリン酸の含量 (\%)} = \frac{A_A}{A_r} \times 100$$

操作条件

検出器 水素炎イオン化検出器

カラム 内径0.25mm、長さ50mのフューズドシリカ管の内面に、ガスクロマトグラフィー用100%シアノプロピルポリシロキサンを0.2µmの厚さで被覆したもの

カラム温度 180°C

注入口温度 250°C

検出器温度 250°C

キャリアーガス ヘリウム

流量 約1.0mL/分の一定量

注入方式 スプリットレス

高級脂肪酸 (パルミチン酸)

Higher Fatty Acid (Palmitic Acid)

(新設)

定義 本品は、高級脂肪酸 (動物性油脂又は動物性硬化油脂を加水分解して得られたものをいう。)のうち、パルミチン酸を主成分とするものである。

含量 本品は、パルミチン酸 (C₁₆H₃₂O₂=256.42) 50.0%以上を含む。

性状 本品は、白〜明るい灰みの黄色の粉末、薄片、粒又はろう状の塊である。

確認試験 定量法の検液及び標準液につき、定量法の操作条件でガスクロマトグラフィーを行うとき、検液の主ピークの保持時間又は標準液のパルミチン酸メチルのピークの保持時間と一致する。
ヨウ素価 2.0以下

本品約1gを500mL共栓付きフラスコに精密に量り、シクロヘキサノン/クロロホルム混液(1:1)20mLに溶かし、検液とする。
以下油脂類試験法中のヨウ素価の試験を行う。

純度試験 (1) 酸価 212~222

(2) 鉛 Pbとして2µg/g以下 (2.0g、第1法、比較液 鉛標

進液4.0mL、フレーム方式)

(3) ヒ素 Asとして3 μ g/g以下 (0.50g、第3法、標準色ヒ素標準液3.0mL、装置B)

強熱残分 0.1%以下

定量法 本品20mgを量り、還流冷却器を付けた小さなコニカルフラスコにとる。三フッ化ホウ素・メタノール試液5mLを加えて振り混ぜ、溶けるまで約10分間加熱する。還流冷却器からヘキサン4mLを加え、10分間加熱する。冷後、塩化ナトリウム飽和溶液20mLを加えて振り混ぜ、放置して液を二層に分離させる。分離したヘキサン層2mLをとり、あらかじめヘキサンで洗った約0.2gの硫酸ナトリウムを通して別のフラスコにとる。この液1mLを量り、ヘキサンを加えて10mLとし、振り混ぜ、検液とする。別にパールミチン酸メチル10mgにヘキサン5mLを加えて溶かし、標準液とする。検液及び標準液をそれぞれ1 μ Lずつ量り、次の操作条件で、ガスクロマトグラフィーを行う。検液のパールミチン酸メチルのピーク面積 A_A 及び全ての脂肪酸エステル A_T のピーク面積 A_T (検出した全てのピークの面積)を測定し、次式により本品の脂肪酸分画中のパールミチン酸の含量を求める。ただし、パールミチン酸メチルは、標準液中のパールミチン酸メチルの保持時間と一致することにより確認し、面積測定範囲は、溶媒の主ピークの後からパールミチン酸メチルの保持時間の1.5倍までとする。

$$\text{パールミチン酸の含量 (\%)} = \frac{A_A}{A_T} \times 100$$

操作条件

検出器 水素炎イオン化検出器

カラム 内径0.25mm、長さ50mのフェーズドシリカ管の内面に、ガスクロマトグラフィー用100%シアノプロピルポリシロキサンを0.2 μ mの厚さで被覆したもの

カラム温度 180 $^{\circ}$ C

注入口温度 250 $^{\circ}$ C

検出器温度 250°C
キヤリアーガス ヘリウム
流量 約1.0mL/分の一定量
注入方式 スプリットレス

(新設)

高級脂肪酸 (ベヘニン酸)
Higher Fatty Acid (Behenic Acid)

定義 本品は、高級脂肪酸 (動植物性油脂又は動植物性硬化油脂を加水分解して得られたものをいう。)のうち、ベヘニン酸を主成分とするものである。

含量 本品は、ベヘニン酸 ($C_{22}H_{44}O_2=340.58$) 50.0%以上を含む。

性状 本品は、白～明るい灰みの黄色の粉末、薄片、粒又はろう状の塊である。

確認試験 定量法の検液及び標準液につき、定量法の操作条件でガスクロマトグラフィーを行うとき、検液の主ピークの保持時間は、標準液のベヘニン酸メチルのピークの保持時間と一致する。

ヨウ素価 3.0以下

本品約 1 g を 500ml 共栓付きガラスコに精密に量り、シクロヘキサン/クロロホルム混液 (1 : 1) 20ml に溶かし、検液とする。以下油脂類試験法中のヨウ素価の試験を行う。

純度試験 (1) 酸価 160～175

(2) 鉛 Pbとして 2 $\mu\text{g/g}$ 以下 (2.0 g、第1法、比較液 鉛標準液 4.0ml、フレーム方式)

(3) ヒ素 Asとして 3 $\mu\text{g/g}$ 以下 (0.50 g、第3法、標準色 ヒ素標準液 3.0ml、装置 B)

強熱残分 0.1%以下

定量法 本品 20mg を量り、還流冷却器を付けた小さなコニカルガラスコにとる。三ツツ化ホウ素・メタノール試液 5 ml を加えて振り混ぜ、溶けるまで約 10 分間加熱する。還流冷却器からヘキサン

4 mLを加え、10分間加熱する。冷後、塩化ナトリウム飽和溶液20 mLを加えて振り混ぜ、放置して液を二層に分離させる。分離したヘキサン層2 mLをとり、あらかじめヘキサンで洗った約0.2 gの硫酸ナトリウムを通して別のフラスコにとる。この液1 mLを量り、ヘキサンを加えて10 mLとし、振り混ぜ、検液とする。別にベヘニン酸メチル10 mgにヘキサン5 mLを加えて溶かし、標準液とする。検液及び標準液をそれぞれ1 mLずつ量り、次の操作条件で、ガスクロマトグラフィーを行う。検液のベヘニン酸メチルのピーク面積 A_A 及び全ての脂肪酸エステルのピーク面積 A_T (検出した全てのピークの面積)を測定し、次式により本品の脂肪酸分画中のベヘニン酸の含量を求める。ただし、ベヘニン酸メチルは、標準液中のベヘニン酸メチルの保持時間と一致することにより確認し、面積測定範囲は、溶媒の主ピークの後からベヘニン酸メチルの保持時間の1.5倍までとする。

$$\frac{A_A}{A_T} \times 100$$

A1

操作条件

検出器 水素炎イオン化検出器

カラム 内径0.25 mm、長さ50 mのフューズドシリカ管の内面に、ガスクロマトグラフィー用100%シテノゾロピルポリシロキサンを0.2 μmの厚さで被覆したもの

カラム温度 180 °C

注入口温度 250 °C

検出器温度 250 °C

キャリアーガス ヘリウム

流量 約1.0 mL/分の一定量

注入方式 スプリットレス

高級脂肪酸 (ミリスチン酸)

Higher Fatty Acid (Myristic Acid)

(新設)

定義 本品は、高級脂肪酸（動植物性油脂又は動植物性硬化油脂を加水分解して得られたものをいう。）のうち、ミリスチン酸を主成分とするものである。

含量 本品は、ミリスチン酸（ $C_{14}H_{28}O_2=228.38$ ）50.0%以上を含む。

性状 本品は、白～明るい灰みの黄色の粉末、薄片、粒又はろう状の塊である。

確認試験 定量法の検液及び標準液につき、定量法の操作条件でガスクロマトグラフィーを行うとき、検液の主ピークの保持時間は、標準液のミリスチン酸メチルのピークの保持時間と一致する。

ヨウ素価 1.0以下

純度試験 (1) 酸価 240～250

(2) 鉛 Pbとして2 $\mu\text{g/g}$ 以下 (2.0g、第1法、比較液 鉛標準液4.0ml、フレーム方式)

(3) ヒ素 Asとして3 $\mu\text{g/g}$ 以下 (0.50g、第3法、標準色 ヒ素標準液3.0ml、装置B)

強熱残分 0.1%以下

定量法 本品20mgを量り、還流冷却器を付けた小さなコニカルガラスコにとる。三ツツ化ホウ素・メタノール試液5mlを加えて振り混ぜ、溶けるまで約10分間加熱する。還流冷却器からヘキサン4mlを加え、10分間加熱する。冷後、塩化ナトリウム飽和溶液20mlを加えて振り混ぜ、放置して液を二層に分離させる。分離したヘキサン層2mlをとり、あらかじめヘキサンで洗った約0.2gの硫酸ナトリウムを通して別のガラスコにとる。この液1mlを量り、ヘキサンを加えて10mlとし、振り混ぜ、検液とする。別にミリスチン酸メチル10mgにヘキサン5mlを加えて溶かし、標準液とする。検液及び標準液をそれぞれ1 μl ずつ量り、次の操作条件で、ガスクロマトグラフィーを行う。検液のミリスチン酸メチルのピーク面積 A_A 及び全ての脂肪酸エステルのピーク面積 A_r （検出した全てのピークの面積）を測定し、次式により本品の脂肪酸分

画中のミリスチン酸の含量を求める。ただし、ミリスチン酸メチルは、標準液中のミリスチン酸メチルの保持時間と一致することにより確認し、面積測定範囲は、溶媒の主ピークの後からミリスチン酸メチルの保持時間の1.5倍までとする。

$$\text{ミリスチン酸の含量 (\%)} = \frac{A_A}{A_T} \times 100$$

操作条件

検出器 水素炎イオン化検出器

カラム 内径0.25mm、長さ50mのフューズドシリカ管の内面に、ガスクロマトグラフィー用100%シアノプロピルポリシロキサンを0.2µmの厚さで被覆したもの

カラム温度 180℃

注入口温度 250℃

検出器温度 250℃

キャリアーガス ヘリウム

流量 約1.0mL/分—定量

注入方式 スプリットレス

高級脂肪酸 (ラウリン酸)

Higher Fatty Acid (Lauric Acid)

(新設)

定義 本品は、高級脂肪酸（動植物性油脂又は動植物性硬化油脂を加水分解して得られたものをいう。）のうち、ラウリン酸を主成分とするものである。

含量 本品は、ラウリン酸 ($C_{12}H_{24}O_2=200.32$) 50.0%以上を含む。

性状 本品は、白〜明るい灰みの黄色の粉末、薄片、粒又はろう状の塊である。

確認試験 定量法の検液及び標準液につき、定量法の操作条件でガスクロマトグラフィーを行うとき、検液の主ピークの保持時間は

標準液のラウリン酸メチルのピークの保持時間と一致する。

ヨウ素価 1.0以下

純度試験 (1) 酸価 275~285

(2) 鉛 Pbとして2μg/g以下 (2.0g、第1法、比較液 鉛標準液4.0ml、フレーム方式)

(3) ヒ素 Asとして3μg/g以下 (0.50g、第3法、標準色ヒ素標準液3.0ml、装置B)

強熱残分 0.1%以下

定量法 本品20mgを量り、還流冷却器を付けた小さなコニカルフラスコにとる。三ツツ化ホウ素・メタノール試液5mlを加えて振り混ぜ、溶けるまで約10分間加熱する。還流冷却器からヘキサソル4mlを加え、10分間加熱する。冷後、塩化ナトリウム飽和溶液20mlを加えて振り混ぜ、放置して液を二層に分離させる。分離したヘキサソル2mlをとり、あらかじめヘキサソルで洗った約0.2gの硫酸ナトリウムを通して別のフラスコにとる。この液1mlを量り、ヘキサソルを加えて10mlとし、振り混ぜ、検液とする。別にラウリン酸メチル10mgにヘキサソル5mlを加えて溶かし、標準液とする。検液及び標準液をそれぞれ1μlずつ量り、次の操作条件で、ガスクロマトグラフィーを行う。検液のラウリン酸メチルのピーク面積 A_A 及び全ての脂肪酸エステルピーク面積 A_T (検出した全てのピークの面積) を測定し、次式により本品の脂肪酸分画中のラウリン酸の含量を求める。ただし、ラウリン酸メチルは、標準液中のラウリン酸メチルの保持時間と一致することにより確認し、面積測定範囲は、溶媒の主ピークの後からラウリン酸メチルの保持時間の1.5倍までとする。

$$\text{ラウリン酸の含量 (\%)} = \frac{A_A}{A_T} \times 100$$

操作条件

検出器 水素炎イオン化検出器

カラム 内径0.25mm、長さ50mのフューズドシリカ管の内面に

、ガスクロマトグラフィー用100%シアノプロピルシリロ

キサンを0.2µmの厚さで被覆したもの

カラム温度 180°C

注入口温度 250°C

検出器温度 250°C

キャリアーガス ヘリウム

流量 約1.0mL/分の一定量

注入方式 スプリットレス

(略)

ジフェニル

Diphenyl

ビフェニル

(略)

(略)

ジフェニル

Diphenyl

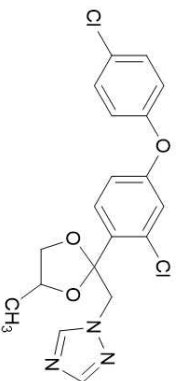
ビフェニル

(略)

(新設)

ジフェノコナゾール

Difenoconazole



C₁₉H₁₇Cl₂N₃O₃

分子量 406.26

3-Chloro-4-[(2RS,4RS;2RS,4SR)-4-methyl-2-(1H-1,2,4-triazol-1-ylmethyl)-1,3-dioxolan-2-yl]phenyl 4-chlorophenyl ether [119446-68-3]

含量 本品は、ジフェノコナゾール (C₁₉H₁₇Cl₂N₃O₃) 94.0

%以上を含む。

性 状 本品は白～淡褐色の粉末である。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の錠剤法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

融 点 76～83℃

純度試験 鉛 Pbとして2μg/g以下 (2.0g、第1法、比較液

鉛標準液4.0ml、フレーム方式)

定 量 法 本品及び定量用ジフェノコナゾール約50mgずつを精密に量り、それぞれに内標準液20mlを正確に加えた後、アセトンを加えて溶かして正確に100mlとし、検液及び標準液とする。ただし、内標準液は、定量用フルジオキソニル75mgを量り、アセトンを加えて溶かして正確に50mlとしたものとする。検液及び標準液をそれぞれ2μlずつ量り、次の操作条件でガスクロマトグラフィーを行う。検液及び標準液のフルジオキソニルのピーク面積に対するジフェノコナゾールのピーク面積の比 Q_T 及び Q_S を求め、次式により含量を求める。

 ジフェノコナゾール ($C_{19}H_{17}Cl_2N_3O_3$) の含量 (%)

 定量用ジフェノコナゾールの採取量 (mg) Q_T

 = ×

 試料の採取量 (mg) Q_S

 ×100

操作条件

検出器 水素炎イオン化検出器

カラム 内径0.25mm、長さ30mのフューズドシリカ管の内面に

 、ガスクロマトグラフィー用ジメチルポリシロキサンを0.25

 μmの厚さで被覆したもの

カラム温度 100℃で1分間保持した後、毎分30℃で250℃まで

 昇温し、更に毎分6℃で300℃まで昇温し、300℃を2分間保

 持する。

注入口温度 250℃付近の一定温度

検出器温度 300℃付近の一定温度

キャリアガス ヘリウム

流量 ジンエノコナゾールの保持時間が約10～15分になるように調整する。

注入方式 スプリット

スプリット比 1：20

(略)

精製カラギナン

Purified Carrageenan

Refined Carrageenan

(略)

生石灰

Quicklime

(略)

精製カラギナン

Purified Carrageenan

Refined Carrageenan

(略)

(新設)

定義 本品は、石灰石を焼成して得られたものである。主成分は酸化カルシウムである。

含量 本品を強熱したものは、酸化カルシウム (CaO = 56.08) 93.0%以上を含む。

性状 本品は、白～灰白色の塊、粒又は粉末である。

確認試験 (1) 本品 1 g を水で潤すとき発熱し、更にこれに 5 ml の水を加えて懸濁した液は、アルカリ性を呈する。

(2) 本品 1 g に水 20 ml 及び酢酸 (1 → 3) 6 ml を加えた後、ろ過するとき、ろ液は、カルシウム塩の反応を呈する。

純度試験 (1) 塩酸不溶物 1.0%以下

あらかじめ、ろつぼ型ガラスろ過器 (1 G 4) を 105℃で 30 分間乾燥し、デジテーター中で放冷した後、質量を精密に量る。

本品 5.0 g を量り、水 100 ml を加え、振り混ぜながら、それ以

上溶けなくなるまで塩酸を滴加した後、沸騰させる。冷後、必要な場合には、塩酸を加えて酸性とし、先のガラスろ過器でろ過する。ガラスろ過器上の残留物を洗液が塩化物の反応を呈さなくなるまで水で洗い、ガラスろ過器とともに105°Cで1時間乾燥し、デジケータ一中で放冷した後、質量を精密に量る。

(2) 炭酸塩 本品2.0 gを量り、水50mlを加えてよく振り混ぜた後、塩酸 (1→4) 25mlを加えるとき、著しく泡立たない。

(3) 鉛 Pbとして5 µg/g以下 (0.80 g、第5法、比較液 鉛標準液4.0ml、フレーム方式)

本品をるつばに量り、徐々に加熱して炭化させた後、蓋をして500°Cで強熱する。残留物に、塩酸 (1→4) 20mlを加え、時計皿等で覆い、穏やかに15分間沸騰させる。冷後、水30mlを加え、試料液とする。なお、試料が溶けない場合には、蒸発乾固した後、残留物に塩酸 (1→4) 20mlを加え、穏やかに5分間沸騰させる。冷後、水30mlを加え、試料液とする。ただし、第5法に示すクエン酸水素二アンモニウム溶液 (1→2) の量を50mlに変更し、指示薬にはプロモチモールブルー試液1mlを用い、アンモニウム水を液の黄色が黄緑色に変わるまで加える。

(4) アルカリ金属及びマグネシウム 6.0%以下

本品約0.5 gを精密に量り、水30ml及び塩酸 (1→4) 15mlを加えて溶かす。この液を加熱し、1分間沸騰させた後、直ちにシュウ酸二水和物溶液 (3→50) 40mlを加え、激しくかき混ぜる。これにメチルレッド試液2滴を加え、液が黄色を呈するまでアンモニウム試液を滴加してカルシウムを沈殿させる。この液を水浴上で1時間加熱し、冷後、水を加えて100mlとし、よく混合した後、ろ過する。ろ液50mlをあらかじめ800°Cで30分強熱して、デジケータ一中で放冷し、質量を精密に量った白金製のるつばに入れ、硫酸0.5mlを加え蒸発乾固した後、恒量になるまで800°Cで強熱し、その残留物の質量を量る。

(5) バリウム Baとして300 µg/g以下

本品1.50 gを量り、水を加え泥状にし、塩酸 (1→4) 20ml

を加えて溶かし、水を加えて30mlとし、ろ過する。ろ液20mlを量り、検液とし、酢酸ナトリウム2g、酢酸(1→20) 1ml及びクロム酸カリウム溶液(1→20) 0.5mlを加え、15分間放置するとき、その液の濁度は、次の比較液の濁度より濃くない。比較液は、バリウム標準液0.30mlを量り、水を加えて20mlとし、以下検液と同様に操作した液を用いる。

(6) ヒ素 Asとして3μg/g以下(0.50g、標準色 ヒ素標準液3.0ml、装置B)

本品に塩酸(1→4) 8mlを加えて溶かし、検液とする。

強熱減量 10.0%以下(800℃、恒量)

定量法 本品を強熱し、その約1.5gを精密に量り、塩酸(1→4) 30mlを加えて溶かし、更に水を加えて正確に250mlとし、検液とする。カルシウム塩定量法の第1法により定量する。

0.05mol/Lエチレンジアミン四酢酸二水素ナトリウム溶液 1ml=2.804mg CaO

(略)

E (略)

F 使用基準

(略)

ジフェニル

(略)

ジフェノコナゾール

ジフェノコナゾールは、ばれいしょ以外の食品に使用してはならない。

ジフェノコナゾールは、ジフェノコナゾールとして、ばれいしょ1kgにつき0.004gを超えて残存しないように使用しなければならぬ。

(略)

(略)

E (略)

F 使用基準

(略)

ジフェニル

(略)

(新設)

(略)

附 則

(経過措置)

- 1 この告示の日から起算して一年を経過する日以前に製造され、加工され、又は輸入されるイソアルファー苦味酸、高級脂肪酸（カプリル酸）、高級脂肪酸（カプリン酸）、高級脂肪酸（ステアリン酸）、高級脂肪酸（パルミチン酸）、高級脂肪酸（ベヘニン酸）、高級脂肪酸（ミリスチン酸）、高級脂肪酸（ラウリン酸）及び生石灰については、この告示による改正後の規定は、適用しない。
- 2 この告示の日から起算して一年を経過する日以前に製造され、加工され、又は輸入されるアセト酢酸エチルについては、なお従前の例によることができる。