

JAS製品の品質状況

No.	種類名	JAS分析項目						
		一般状態 (注1)	色 (ロビント法) (注2)	水分及び きよ雑物 (%)	比重 (25°C/25°C) (注3)	屈折率 (25°C) (注4)	酸価	冷却試験 (注5)
1	精製ぶどう油	5-5-3	12-0.7-0.9	0.020	0.9203	1.4736	0.05	-
2	大豆サラダ油	5-5-3	5-0.6	0.045	0.9194	1.4730	0.06	合格
3	ごま油	5-5-3	※70-10.0	0.041	0.9187	1.4713	1.71	-
4	ごま油	5-5-3	測定不可	0.066	0.9197	1.4716	1.90	-
5	ごま油	5-5-3	測定不可	0.065	0.9194	1.4714	2.53	-
6	ごま油	5-5-3	45-4.5	0.026	0.9183	1.4711	0.28	-
7	ごま油	5-5-3	測定不可	0.042	0.9192	1.4714	1.10	-
8	ごま油	5-5-3	測定不可	0.080	0.9198	1.4714	3.10	-
9	ごま油	5-5-3	測定不可	0.065	0.9199	1.4716	1.81	-
10	ごま油	5-5-3	測定不可	0.068	0.9198	1.4715	2.12	-
11	精製ごま油	5-5-3	14-1.4	0.040	0.9179	1.4710	0.09	-
12	なたね油	5-5-3	37-3.8	0.020	0.9160	1.4709	0.07	-
13	なたね油	5-5-3	60-5.8	0.032	0.9163	1.4710	0.90	-
14	精製なたね油	5-5-3	6-0.6	0.014	0.9159	1.4709	0.06	-
15	精製なたね油	5-5-3	5-0.4	0.011	0.9162	1.4711	0.05	-
16	精製なたね油	5-5-3	7-0.7	0.016	0.9158	1.4708	0.05	-
17	精製なたね油	5-5-3	6-0.5	0.010	0.9162	1.4711	0.04	-
18	なたねサラダ油	5-5-3	6-0.6	0.026	0.9164	1.4711	0.09	合格
19	なたねサラダ油	5-5-3	6-0.6	0.008	0.9162	1.4711	0.04	合格
20	なたねサラダ油	5-5-3	6-0.5	0.011	0.9163	1.4712	0.04	合格

JAS分析項目					容量・容器		No.	
けん化価	よう素価 (ワイイス法)	不けん化物 (%)	過酸化物質 (mg/kg)	上昇熔点 (°C)	表示重量 誤差(注6)			容器の種類
					差量g	表示量g		
190.3	137.0	0.46	1.55	-	0.1	400	透明ガラスびん	1
190.9	132.9	0.53	1.85	-	6.7	700	紙	2
188.3	109.6	1.60	0.30	-	2.7	150	透明ガラスびん	3
188.1	111.2	1.74	0.00	-	2.6	340	透明ガラスびん	4
188.4	109.6	1.71	0.00	-	0.5	400	透明ガラスびん	5
188.2	109.0	1.51	1.04	-	4.6	340	透明ガラスびん	6
188.3	109.5	1.54	0.00	-	4.4	330	透明ガラスびん	7
188.0	109.1	1.70	0.00	-	0.3	400	透明ガラスびん	8
188.3	110.8	1.71	0.00	-	6.0	500	紙	9
188.0	109.6	1.68	0.00	-	2.4	400	プラスチックびん	10
188.2	108.9	1.30	0.77	-	8.8	600	プラスチックびん	11
188.3	112.2	0.97	0.00	-	-	-	斗缶	12
188.2	113.2	0.90	4.86	-	0.5	450	透明ガラスびん	13
188.0	111.5	1.01	0.00	-	-	-	斗缶	14
188.1	113.5	0.90	0.21	-	-	-	斗缶	15
188.2	111.3	0.96	0.50	-	-	-	斗缶	16
188.0	113.8	0.98	0.00	-	-	-	斗缶	17
188.0	112.1	0.96	0.00	-	-	-	斗缶	18
188.4	112.4	0.97	0.00	-	-	-	斗缶	19
188.1	114.0	0.96	0.30	-	-	-	斗缶	20

No.	種類名	JAS分析項目						
		一般状態 (注1)	色 (「ピント」法) (注2)	水分及び きよ雑物 (%)	比重 (25°C/25°C) (注3)	屈折率 (25°C) (注4)	酸価	冷却試験 (注5)
21	なたねサラダ油	5-5-3	8-0.7	0.042	0.9170	1.4716	0.04	合格
22	なたねサラダ油	5-4-3	7-0.8	0.025	0.9165	1.4712	0.05	合格
23	なたねサラダ油	5-5-3	6-0.6	0.031	0.9156	1.4708	0.05	合格
24	なたねサラダ油	5-5-3	8-0.7	0.018	0.9157	1.4710	0.06	合格
25	なたねサラダ油	5-5-3	5-0.5	0.016	0.9162	1.4711	0.04	合格
26	なたねサラダ油	5-5-3	5-0.4	0.047	0.9161	1.4709	0.03	合格
27	なたねサラダ油	5-5-3	5-0.5	0.026	0.9161	1.4710	0.05	合格
28	なたねサラダ油	5-5-3	6-0.6	0.036	0.9165	1.4713	0.05	合格
29	なたねサラダ油	5-5-3	7-0.7	0.036	0.9168	1.4713	0.05	合格
30	なたねサラダ油	5-5-3	7-0.7	0.062	0.9160	1.4709	0.06	合格
31	なたねサラダ油	5-5-3	5-0.4	0.029	0.9164	1.4712	0.05	合格
32	なたねサラダ油	5-5-3	5-0.5	0.032	0.9165	1.4713	0.05	合格
33	なたねサラダ油	5-5-3	5-0.5	0.034	0.9162	1.4712	0.05	合格
34	なたねサラダ油	5-5-3	4-0.4	0.057	0.9157	1.4708	0.05	合格
35	なたねサラダ油	5-5-3	5-0.5	0.053	0.9165	1.4713	0.05	合格
36	なたねサラダ油	5-5-3	5-0.5	0.052	0.9163	1.4711	0.05	合格
37	こめサラダ油	5-5-3	27-2.7	0.030	0.9176	1.4709	0.03	合格
38	こめサラダ油	5-5-3	16-1.6	0.026	0.9170	1.4707	0.03	合格
39	調合サラダ油	5-5-3	5-0.5	0.018	0.9183	1.4725	0.05	合格
40	調合サラダ油	5-5-3	7-0.8	0.013	0.9161	1.4712	0.03	合格

JAS分析項目					容量・容器			No.
けん化価	よう素価 (ワイイス法)	不けん化物 (%)	過酸化物質 (mg/kg)	上昇融点 (°C)	表示重量 誤差(注6)		容器の種類	
					差量g	表示量g		
188.2	118.8	0.91	2.21	-	-	-	斗缶	21
188.2	113.9	0.90	3.55	-	0.7	800	缶	22
188.1	110.7	0.91	1.07	-	7.1	700	紙	23
188.3	112.6	1.00	0.40	-	0.5	900	プラスチックびん	24
188.3	113.8	1.00	0.45	-	1.4	1,000	プラスチックびん	25
188.3	112.5	0.70	0.00	-	2.9	910	プラスチックびん	26
188.1	112.8	0.91	1.49	-	0.8	1,000	プラスチックびん	27
188.1	115.2	0.95	0.95	-	3.3	1,000	プラスチックびん	28
188.3	115.9	0.98	0.72	-	9.5	1,000	プラスチックびん	29
188.2	112.3	0.94	1.31	-	3.4	350	プラスチックびん	30
188.2	114.3	0.96	0.00	-	-	-	バックインボックス	31
188.1	115.4	0.97	0.00	-	-	-	バックインボックス	32
188.1	114.8	0.99	0.00	-	-	-	バックインボックス	33
188.3	111.3	0.96	0.00	-	-	-	バックインボックス	34
188.2	115.3	1.01	0.00	-	-	-	バックインボックス	35
188.0	113.5	0.92	0.00	-	-	-	バックインボックス	36
187.1	103.9	2.40	1.34	-	7.8	1,500	紙	37
186.8	102.6	2.30	0.55	-	4.6	600	プラスチックびん	38
189.9	128.0	0.60	0.76	-	0.7	1,000	プラスチックびん	39
188.3	114.4	0.97	0.81	-	6.9	1,650	プラスチックびん	40