

JAS製品の品質状況

No.	種類名	JAS分析項目						
		一般状態 (注1)	色 (ヒボット法) (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	サフラワーサラダ油 (ハイオレイック)	5-5-3	3-0.3	0.035	0.9128	1.4683	0.02	合格
2	精製大豆油	5-5-3	7-0.7	0.008	0.9192	1.4730	0.03	-
3	精製大豆油	5-5-3	7-0.7	0.008	0.9191	1.4729	0.03	-
4	精製大豆油	5-5-3	7-0.7	0.009	0.9191	1.4729	0.04	-
5	精製大豆油	5-5-3	6-0.6	0.008	0.9191	1.4729	0.03	-
6	精製大豆油	5-5-3	4-0.4	0.025	0.9190	1.4728	0.04	-
7	精製大豆油	5-5-3	6-0.6	0.025	0.9192	1.4729	0.04	-
8	精製大豆油	5-5-3	5-0.5	0.038	0.9191	1.4729	0.04	-
9	精製大豆油	5-5-3	5-0.5	0.053	0.9191	1.4729	0.05	-
10	大豆サラダ油	5-5-3	6-0.5	0.014	0.9190	1.4729	0.04	合格
11	大豆サラダ油	5-5-3	3-0.3	0.011	0.9191	1.4730	0.05	合格
12	ひまわりサラダ油 (ハイオレイック)	5-5-3	4-0.3	0.042	0.9115	1.4677	0.09	合格
13	ごま油	5-5-3	測定不可	0.035	0.9195	1.4716	1.99	-
14	ごま油	5-5-3	測定不可	0.050	0.9190	1.4714	1.06	-
15	ごま油	5-5-3	測定不可	0.056	0.9189	1.4712	0.90	-
16	ごま油	5-5-3	測定不可	0.056	0.9188	1.4713	1.45	-
17	ごま油	5-5-3	測定不可	0.060	0.9192	1.4715	1.58	-
18	ごま油	5-5-3	測定不可	0.066	0.9194	1.4714	1.59	-
19	ごま油	5-5-3	24-2.4	0.064	0.9190	1.4713	0.53	-
20	ごま油	5-5-3	※69-6.9	0.084	0.9189	1.4710	1.16	-

JAS分析項目					表示重量 誤差(注6)		容量・容器 容器的種類	No.
けん化価	よう素価 (ウイス法)	不けん化物 (%)	過酸化物質 (mg/kg)	上昇融点 (°C)	差量g	表示量g		
189.3	90.5	0.44	0.13	-	1.0	600	プラスチックびん	1
190.9	131.9	0.49	0.11	-	-	-	斗缶	2
190.8	131.7	0.55	0.12	-	-	-	斗缶	3
190.7	131.3	0.49	0.11	-	-	-	斗缶	4
190.9	132.0	0.47	0.31	-	-	-	斗缶	5
191.1	131.0	0.50	0.53	-	-	-	斗缶	6
190.9	131.1	0.49	0.61	-	-	-	斗缶	7
190.9	132.5	0.55	0.00	-	-	-	バックインボックス	8
190.9	132.3	0.54	0.55	-	-	-	バックインボックス	9
190.8	132.1	0.50	0.11	-	-	-	斗缶	10
191.0	132.7	0.59	0.26	-	-	-	斗缶	11
188.9	85.6	0.41	2.63	-	2.5	600	プラスチックびん	12
188.4	110.2	1.56	0.00	-	5.2	330	透明ガラスびん	13
188.3	109.9	1.55	0.00	-	1.8	700	プラスチックびん	14
188.3	109.5	1.45	0.00	-	1.5	400	プラスチックびん	15
188.0	110.7	1.48	0.00	-	1.6	700	プラスチックびん	16
188.1	111.2	1.57	0.42	-	2.5	400	プラスチックびん	17
188.1	110.0	1.53	0.48	-	4.5	600	プラスチックびん	18
188.1	110.6	1.36	2.23	-	2.6	300	プラスチックびん	19
188.4	109.2	1.17	0.40	-	1.9	400	プラスチックびん	20

No.	種類名	JAS分析項目							
		一般状態 (注1)	色 (ロビノン法) (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	精製ごま油	5-5-3	5-0.5	0.039	0.9180	1.4710	0.10	-	
22	精製ごま油	5-5-3	8-0.8	0.057	0.9179	1.4710	0.07	-	
23	なたねサラダ油	5-5-3	5-0.5	0.041	0.9157	1.4708	0.03	合格	
24	なたねサラダ油	5-5-3	6-0.6	0.026	0.9163	1.4713	0.06	合格	
25	なたねサラダ油	5-5-3	6-0.6	0.026	0.9159	1.4710	0.04	合格	
26	なたねサラダ油	5-5-3	7-0.7	0.030	0.9157	1.4708	0.06	合格	
27	なたねサラダ油	5-5-3	7-0.7	0.036	0.9157	1.4711	0.05	合格	
28	なたねサラダ油	5-5-3	4-0.4	0.040	0.9160	1.4713	0.05	合格	
29	こめサラダ油	5-5-3	22-2.2	0.044	0.9176	1.4708	0.10	合格	
30	こめサラダ油	5-5-3	21-2.1	0.043	0.9176	1.4708	0.09	合格	
31	こめサラダ油	5-5-3	23-2.3	0.065	0.9171	1.4707	0.03	合格	
32	調合油	5-5-3	測定不可	0.074	0.9177	1.4713	1.35	-	
33	調合サラダ油	5-5-3	4-0.4	0.012	0.9183	1.4724	0.05	合格	
34	調合サラダ油	5-5-3	7-0.7	0.013	0.9178	1.4722	0.04	合格	
35	調合サラダ油	5-5-3	4-0.4	0.015	0.9179	1.4724	0.04	合格	
36	調合サラダ油	5-5-3	5-0.5	0.015	0.9175	1.4720	0.04	合格	
37	調合サラダ油	5-5-3	8-0.7	0.019	0.9162	1.4711	0.04	合格	
38	調合サラダ油	5-5-3	5-0.5	0.022	0.9172	1.4717	0.05	合格	
39	調合サラダ油	5-5-3	5-0.5	0.018	0.9186	1.4725	0.04	合格	
40	調合サラダ油	5-5-3	6-0.6	0.030	0.9167	1.4714	0.05	合格	

けん化価	よう素価 (25°C) (ワイス法)	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	No.
					差量g	表示量g		
					容量・容器			
188.3	109.0	1.24	0.95	-	2.5	450	プラスチックびん	21
188.4	109.4	1.11	1.47	-	3.2	300	プラスチックびん	22
188.4	110.5	0.73	7.09	-	2.0	450	透明ガラスびん	23
188.3	115.5	0.96	1.04	-	1.5	1,000	プラスチックびん	24
188.3	112.5	0.96	0.63	-	2.3	1,000	プラスチックびん	25
188.2	111.1	0.91	2.19	-	2.4	900	プラスチックびん	26
187.9	114.4	0.92	1.20	-	2.6	1,000	プラスチックびん	27
188.4	115.8	1.01	0.71	-	0.5	1,000	プラスチックびん	28
187.0	103.3	2.58	0.51	-	5.8	750	プラスチックびん	29
187.1	103.3	2.34	0.50	-	7.0	1,000	プラスチックびん	30
186.7	103.0	2.38	0.79	-	5.9	600	プラスチックびん	31
188.3	110.9	1.42	0.42	-	7.5	300	紙	32
189.9	126.8	0.63	0.15	-	-	-	斗缶	33
190.0	124.4	0.75	0.14	-	-	-	斗缶	34
189.9	127.4	0.67	0.00	-	-	-	斗缶	35
189.9	123.3	0.64	0.28	-	-	-	斗缶	36
188.4	113.9	0.95	0.61	-	-	-	斗缶	37
189.3	120.6	0.76	0.64	-	0.3	900	プラスチックびん	38
190.4	127.5	0.64	0.66	-	2.1	1,000	プラスチックびん	39
189.2	117.0	0.83	0.71	-	1.7	900	プラスチックびん	40