

4-8 国内非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	食用 サフラワー油 (ハイオレイック)	5-5-3	6-0.7	0.069	0.9131	1.4683	0.03	-
2	食用 ぶどう油	5-5-3	30-2.0-4.1	0.014	0.9199	1.4731	0.10	-
3	食用 ぶどう油	5-5-3	37-2.0-2.5	0.022	0.9202	1.4732	0.10	-
4	食用 大豆油	5-5-3	9-1.0	0.044	0.9194	1.4727	0.05	-
5	食用 大豆油	5-5-3	12-1.3	0.070	0.9218	1.4746	0.06	-
6	食用 ごま油	5-5-3	※50-5.1	0.073	0.9191	1.4713	2.96	-
7	食用 ごま油	5-5-3	40-3.3	0.069	0.9194	1.4715	1.18	-
8	食用 ごま油	5-5-3	28-2.7	0.062	0.9193	1.4715	0.84	-
9	食用 ごま油	5-5-3	※66-6.7	0.044	0.9193	1.4714	2.88	-
10	食用 ごま油	5-5-3	10-0.9	0.054	0.9181	1.4711	0.14	-
11	食用 ごま油	5-5-3	28-2.8	0.063	0.9183	1.4711	1.42	-
12	食用 ごま油	5-5-3	※26-2.6	0.034	0.9184	1.4712	0.47	-
13	食用 ごま油	5-5-3	30-4.2	0.028	0.9180	1.4711	0.30	-
14	食用なたね油	5-5-3	10-0.9	0.043	0.9159	1.4709	0.03	-
15	食用なたね油	5-5-3	65-9.0	0.012	0.9164	1.4712	0.08	-
16	食用なたね油	5-5-3	7-0.8	0.022	0.9153	1.4707	0.06	-
17	食用なたね油	5-5-3	※30-3.3	0.041	0.9155	1.4712	0.79	-
18	食用なたね油	5-5-3	8-0.8	0.054	0.9163	1.4712	0.08	-
19	食用なたね油	5-5-3	10-1.0	0.064	0.9161	1.4709	0.05	-
20	食用なたね油	5-5-3	7-0.7	0.064	0.9159	1.4709	0.05	-

JAS分析項目					容量・容器		No.	
けん化価	よう素価 (ワイス法)	不けん化物 (%)	過酸化価 (meq/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		
189.0	90.6	0.49	2.82	-	1.9	600	プラスチックびん	1
189.3	130.1	0.69	1.90	-	5.5	400	透明ガラスびん	2
190.1	130.2	0.67	1.97	-	9.3	400	透明ガラスびん	3
190.6	128.6	0.41	1.51	-	7.6	500	プラスチックびん	4
189.0	139.6	2.10	1.20	-	2.5	600	プラスチックびん	5
188.5	109.6	1.62	1.51	-	1.2	465	色付きガラスびん	6
188.5	110.7	2.12	0.49	-	1.4	450	透明ガラスびん	7
188.5	110.9	1.76	6.11	-	0.0	180	透明ガラスびん	8
188.5	109.6	1.72	1.73	-	8.8	330	透明ガラスびん	9
188.3	109.6	1.41	0.69	-	-	-	透明ガラスびん	10
187.9	109.3	1.62	2.65	-	0.4	275	透明ガラスびん	11
188.4	108.7	1.66	0.80	-	1.5	180	プラスチックびん	12
188.4	108.2	1.76	0.56	-	3.6	910	プラスチックびん	13
188.3	111.9	0.88	3.49	-	5.2	600	缶	14
188.0	114.6	0.99	2.54	-	5.9	330	透明ガラスびん	15
188.1	110.4	0.81	0.00	-	1.9	450	透明ガラスびん	16
188.3	112.8	1.03	7.78	-	2.7	105	透明ガラスびん	17
187.9	115.1	0.86	2.58	-	4.6	600	プラスチックびん	18
188.0	112.2	0.98	1.39	-	8.6	900	プラスチックびん	19
187.9	111.8	1.07	0.49	-	1.6	600	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 (ロビント法) (注2)	水分及び きよさ (%)	比重 (25°C/25°C) (注3)	屈折率 (25°C) (注4)	酸価	冷却試験 (注5)
21	食用こめ油	5-5-3	33-3.3	0.033	0.9181	1.4709	0.06	-
22	食用こめ油	5-5-3	29-2.9	0.058	0.9173	1.4709	0.16	-
23	食用こめ油	5-5-3	27-2.7	0.076	0.9178	1.4709	0.03	-
24	食用オリブ油 (E X V)	5-5-3	※22-2.0- 0.3	0.085	0.9116	1.4670	0.96	-
25	食用オリブ油 (E X V)	5-5-3	※23-2.0- 0.3	0.091	0.9114	1.4670	0.97	-
26	食用オリブ油 (E X V)	5-5-3	70-3.8-0.7	0.040	0.9117	1.4673	0.45	-
27	食用オリブ油	5-5-3	18-1.8	0.033	0.9124	1.4674	0.34	-
28	食用オリブ油	5-5-3	22-2.2	0.072	0.9123	1.4674	0.37	-
29	食用調合油	5-5-3	70-10.0	0.027	0.9182	1.4713	0.93	-
30	食用調合油	5-5-3	21-2.1	0.024	0.9216	1.4746	0.08	-
31	食用調合油	5-5-3	51-1.3	0.021	0.9144	1.4692	0.24	-
32	食用調合油	5-5-3	11-1.1	0.028	0.9198	1.4734	0.05	-
33	食用調合油	5-5-3	60-1.8	0.042	0.9148	1.4699	0.21	-
34	食用調合油	5-5-3	※75-17.0	0.053	0.9219	1.4738	1.62	-
35	香味食用油	5-5-3	30-2.0-0.3	0.030	0.9166	1.4714	0.19	-
36	食用亜麻仁油	5-5-3	10-0.9	0.015	0.9283	1.4799	0.08	-
37	食用亜麻仁油	5-5-3	21-0.9	0.035	0.9281	1.4796	0.12	-
38	食用亜麻仁油	5-5-3	8-0.7	0.028	0.9275	1.4794	0.06	-
39	食用亜麻仁油	5-5-3	13-1.3	0.024	0.9266	1.4786	0.12	-
40	食用亜麻仁油	5-5-3	14-1.4	0.055	0.9271	1.4790	0.11	-

JAS分析項目					容量・容器			No.
けん化価	よう素価 (ワイス法)	不けん化物 (%)	過酸化価 (meq/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		
186.8	101.4	2.53	1.08	-	2.2	600	プラスチックびん	21
186.7	103.3	2.55	0.08	-	4.9	500	プラスチックびん	22
186.7	104.3	2.38	1.30	-	1.5	600	プラスチックびん	23
190.2	81.5	0.76	7.70	-	4.7	450	色付きガラスびん	24
190.3	81.5	0.81	8.35	-	6.0	450	色付きガラスびん	25
190.3	83.2	0.90	6.84	-	0.7	350	プラスチックびん	26
189.9	83.6	0.70	6.54	-	3.9	950	プラスチックびん	27
190.2	83.7	0.70	2.99	-	1.7	900	プラスチックびん	28
188.4	110.4	1.39	0.00	-	2.6	340	透明ガラスびん	29
190.5	145.2	1.08	2.40	-	2.9	200	透明ガラスびん	30
190.1	99.6	0.71	3.15	-	0.3	200	透明ガラスびん	31
188.5	131.5	1.19	0.72	-	1.2	600	プラスチックびん	32
188.8	104.4	1.09	5.26	-	8.1	910	プラスチックびん	33
188.7	131.9	1.42	0.70	-	3.8	150	プラスチックびん	34
187.9	114.4	1.12	4.83	-	4.2	300	プラスチックびん	35
190.3	191.1	0.86	3.49	-	3.3	270	色付きガラスびん	36
190.2	188.8	0.78	3.73	-	-0.1	185	透明ガラスびん	37
189.6	186.2	0.86	2.24	-	2.4	186	透明ガラスびん	38
190.2	179.9	0.76	0.68	-	0.6	190	プラスチックびん	39
189.9	183.5	0.75	0.43	-	0.2	320	プラスチックびん	40

No.	種類名	JAS分析項目						
		一般状態 (注1)	色 (ロビホト法) (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)
41	食用インカインチ油	4-5-3	30-1.6	0.059	0.9278	1.4798	2.55	-
42	食用荳胡麻油	5-5-3	30-3.1	0.018	0.9299	1.4815	0.37	-
43	食用荳胡麻油	5-5-3	40-3.4	0.045	0.9304	1.4816	0.51	-
44	食用荳胡麻油	5-5-3	4-0.5	0.045	0.9289	1.4805	0.03	-
45	食用荳胡麻油	5-5-3	20-3.4	0.041	0.9305	1.4817	0.46	-
46	食用荳胡麻油	5-5-3	12-1.2	0.027	0.9293	1.4806	0.30	-
47	食用紫蘇油	5-5-3	10-0.9	0.017	0.9301	1.4814	0.04	-
48	食用マカテミアナツ油	5-5-3	40-4.2	0.057	0.9118	1.4662	5.09	-
49	食用調理油	5-5-3	20-2.1	0.047	0.9191	1.4722	0.05	-
50	食用調理油	5-5-3	10-1.0	0.074	0.9158	1.4701	0.03	-
51	食用油脂	5-5-3	10-1.0	0.031	0.9190	1.4729	0.07	-

JAS分析項目					容量・容器		No.	
けん化価	よう素価 (ウイイス法)	不けん化物 (%)	過酸化物価 (meq/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		
191.0	194.4	0.46	0.42	-	0.5	180	色付きガラスびん	41
190.7	205.4	0.75	1.99	-	0.6	170	色付きガラスびん	42
190.5	209.5	0.61	6.15	-	-0.7	185	透明ガラスびん	43
190.5	192.7	0.58	0.78	-	1.8	170	透明ガラスびん	44
191.7	209.9	0.59	5.05	-	2.3	185	透明ガラスびん	45
190.3	195.9	0.65	1.14	-	2.2	190	プラスチックびん	46
188.2	202.5	0.49	3.36	-	1.2	170	透明ガラスびん	47
192.9	75.1	0.38	2.60	-	0.4	145	プラスチックびん	48
182.2	107.8	4.08	0.51	-	0.3	600	プラスチックびん	49
190.1	105.3	0.94	0.21	-	1.0	600	プラスチックびん	50
191.1	131.4	0.65	0.39	-	2.4	400	パウチ	51