

4-8 国内非JAS製品の品質状況

No.	種類名	JAS分析項目							JAS分析項目					表示重量 誤差(注6)		容量・容器	No.
		一般状態 (注1)	色 (ロビホント法) (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)	けん化価	よう素価 (ウイス法)	不けん化物 (%)	過酸化物価 (meg/kg)	上昇融点 (°C)	容器の種類			
														差量g	表示量g		
1	食用 サフラワー油 (ハイオレイック)	5-5-3	10-0.9	0.061	0.9128	1.4683	0.14	-	189.0	89.9	0.67	5.38	-	4.1	500	プラスチックびん	1
2	食用 ぶどう油	5-5-3	※7-0.5- 0.6	0.021	0.9203	1.4734	0.15	-	190.3	131.3	0.92	1.85	-	8.6	400	透明ガラスびん	2
3	食用 ぶどう油	5-5-3	10-0.0-1.1	0.036	0.9204	1.4738	0.19	-	190.1	139.1	0.49	4.45	-	8.7	500	プラスチックびん	3
4	食用 ぶどう油	5-5-3	10-0.5-1.0	0.049	0.9203	1.4735	0.14	-	190.5	134.8	0.71	5.25	-	1.7	500	プラスチックびん	4
5	食用 ひまわり油 (ハイオレイック)	5-5-3	6-0.7	0.034	0.9116	1.4676	0.05	-	189.2	83.1	0.47	5.19	-	2.1	500	プラスチックびん	5
6	食用 ごま油	5-5-3	16-1.7	0.012	0.9186	1.4711	0.15	-	188.6	109.7	1.13	0.24	-	2.3	1,200	缶	6
7	食用 ごま油	5-5-3	39-3.9	0.058	0.9196	1.4717	1.97	-	188.5	111.6	1.92	3.82	-	0.6	180	透明ガラスびん	7
8	食用 ごま油	5-5-3	※30-4.0	0.074	0.9188	1.4710	1.95	-	188.7	107.1	1.81	0.84	-	3.2	150	透明ガラスびん	8
9	食用 ごま油	5-5-3	9-1.0	0.042	0.9182	1.4713	0.08	-	188.5	110.0	1.32	3.86	-	3.5	180	透明ガラスびん	9
10	食用 ごま油	5-5-3	※78-16.0	0.032	0.9188	1.4716	1.51	-	188.8	110.4	1.73	0.14	-	2.3	145	プラスチックびん	10
11	食用 ごま油	5-5-3	※21-3.2	0.035	0.9188	1.4713	0.53	-	188.6	110.3	1.45	1.77	-	2.6	180	プラスチックびん	11
12	食用 なたね油	5-5-3	40-5.3	0.030	0.9158	1.4710	0.51	-	188.3	112.8	0.97	2.75	-	0.6	455	透明ガラスびん	12
13	食用 なたね油	5-5-3	5-0.4	0.041	0.9139	1.4693	0.03	-	187.8	98.0	0.82	1.21	-	1.1	900	プラスチックびん	13
14	食用 なたね油	5-5-3	60-4.3	0.061	0.9162	1.4715	0.25	-	188.2	116.7	0.89	2.41	-	5.8	600	プラスチックびん	14
15	食用 こめ油	5-5-3	20-2.1	0.036	0.9174	1.4708	0.03	-	186.9	104.3	2.19	1.38	-	5.7	910	プラスチックびん	15
16	食用 こめ油	5-5-3	27-2.8	0.047	0.9177	1.4711	0.04	-	187.1	105.3	2.40	1.23	-	4.3	600	プラスチックびん	16
17	食用 こめ油	5-5-3	21-2.1	0.044	0.9177	1.4708	0.03	-	187.1	104.2	2.41	1.86	-	4.3	600	プラスチックびん	17
18	食用 こめ油	5-5-3	24-2.4	0.048	0.9174	1.4708	0.04	-	186.9	104.1	2.37	1.96	-	4.1	600	プラスチックびん	18
19	食用 こめ油	5-5-3	37-3.8	0.069	0.9196	1.4717	0.12	-	186.8	102.2	3.19	0.75	-	1.2	600	プラスチックびん	19
20	食用 こめ油	5-4-3	35-3.5	0.063	0.9187	1.4714	0.03	-	186.1	99.9	3.06	3.96	-	1.6	600	プラスチックびん	20

No.	種類名	JAS分析項目							JAS分析項目					容量・容器			No.
		一般状態 (注1)	色 (ロビホント法) (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)	けん化価	よう素価 (ワイイス法)	不けん化物 (%)	過酸化物価 (meg/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		
21	食用こめ油	5-5-3	38-3.8	0.080	0.9180	1.4708	0.04	-	186.9	101.1	2.78	1.69	-	-0.3	600	プラスチックびん	21
22	食用こめ油	5-5-3	33-3.4	0.073	0.9196	1.4721	0.38	-	185.1	104.6	3.06	1.40	-	6.0	750	プラスチックびん	22
23	食用こめ油	5-5-3	18-1.9	0.071	0.9174	1.4711	0.03	-	186.4	105.7	2.45	1.91	-	7.7	600	プラスチックびん	23
24	食用オリーブ油 (E X V)	5-5-3	74-3.8-1.0	0.062	0.9114	1.4673	0.55	-	190.5	83.4	0.96	4.29	-	0.5	400	透明ガラスびん	24
25	食用オリーブ油 (E X V)	5-5-3	※41-1.4	0.041	0.9115	1.4673	0.61	-	190.3	83.2	1.05	4.93	-	1.4	400	色付きガラスびん	25
26	食用オリーブ油 (E X V)	5-5-3	※50-1.4	0.074	0.9114	1.4671	0.52	-	190.4	81.6	0.89	7.69	-	4.0	250	色付きガラスびん	26
27	食用オリーブ油 (E X V)	5-5-3	※21-1.5	0.071	0.9112	1.4668	0.45	-	190.4	79.8	0.92	8.19	-	5.8	400	透明ガラスびん	27
28	食用オリーブ油 (E X V)	5-5-3	※40-1.8	0.104	0.9114	1.4669	0.99	-	189.6	80.3	0.98	8.55	-	-	-	透明ガラスびん	28
29	食用オリーブ油 (E X V)	5-5-3	※40-1.8	0.075	0.9114	1.4671	0.66	-	189.9	82.0	0.84	7.68	-	2.8	400	透明ガラスびん	29
30	食用オリーブ油 (E X V)	5-5-3	※50-1.4	0.084	0.9115	1.4671	0.82	-	190.3	82.3	0.86	8.08	-	1.9	400	透明ガラスびん	30
31	食用オリーブ油 (E X V)	5-5-3	※40-1.7	0.054	0.9114	1.4670	0.50	-	190.4	80.9	0.90	7.66	-	2.9	600	プラスチックびん	31
32	食用オリーブ油	5-5-3	49-2.6	0.024	0.9118	1.4671	0.28	-	189.5	80.8	0.69	3.35	-	1.1	456	透明ガラスびん	32
33	食用オリーブ油	5-5-3	41-2.2	0.032	0.9119	1.4672	0.31	-	189.6	81.5	0.78	4.87	-	1.5	200	透明ガラスびん	33
34	食用調合油	5-5-3	※60-9.0	0.033	0.9183	1.4714	1.02	-	188.3	111.5	1.48	0.00	-	0.5	250	透明ガラスびん	34
35	食用調合油	5-5-3	14-1.4	0.012	0.9212	1.4744	0.06	-	190.5	143.7	1.05	1.99	-	4.0	200	透明ガラスびん	35
36	食用調合油	5-5-3	※14-0.6	0.019	0.9144	1.4692	0.22	-	190.3	99.2	0.70	3.75	-	1.7	200	透明ガラスびん	36
37	食用調合油	5-5-3	19-2.0	0.023	0.9187	1.4719	0.03	-	188.3	114.7	1.79	3.34	-	7.9	1,350	プラスチックびん	37
38	食用調合油	5-5-3	9-0.9	0.034	0.9169	1.4715	0.05	-	188.8	117.2	1.00	1.54	-	3.8	1,000	プラスチックびん	38
39	食用調合油	5-5-3	※64-10.0	0.067	0.9181	1.4712	0.94	-	188.6	111.4	1.30	0.00	-	1.4	350	プラスチックびん	39
40	食用調合油	5-5-3	15-1.5	0.068	0.9205	1.4741	0.10	-	190.3	140.4	0.99	2.06	-	4.7	600	プラスチックびん	40

No.	種類名	JAS分析項目							JAS分析項目					容量・容器			No.
		一般状態 (注1)	色 (ロビホント法) (注2)	水分及び きよう雑物 (%)	比重 (25°C/25°C) (注3)	屈折率 (25°C) (注4)	酸価	冷却試験 (注5)	けん化価	よう素価 (ウイイス法)	不けん化物 (%)	過酸化物価 (meg/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		
41	香味食用油	5-5-3	31-4.2	0.011	0.9169	1.4711	0.16	-	188.4	112.9	0.92	2.00	-	1.7	160	透明ガラスびん	41
42	食用荳胡麻油	5-5-3	30-3.4	0.047	0.9305	1.4816	0.55	-	190.2	208.4	0.46	5.49	-	1.3	185	透明ガラスびん	42
43	食用植物油	5-5-3	16-1.6	0.038	0.9172	1.4716	0.04	-	188.6	115.2	1.44	0.76	-	2.8	270	プラスチックびん	43
44	食用調理油	5-5-3	9-1.0	0.033	0.9160	1.4701	0.04	-	190.1	105.4	0.91	0.52	-	1.2	900	プラスチックびん	44
45	食用調理油	5-5-3	5-0.6	0.081	0.9208	1.4682	0.03	-	206.6	98.0	0.89	0.00	-	0.9	600	プラスチックびん	45
46	食用調理油	5-5-3	5-0.6	0.028	0.9187	1.4725	0.12	-	189.8	127.5	0.62	0.48	-	1.1	900	プラスチックびん	46
47	クッキングオイル	5-5-3	10-0.9	0.078	0.9166	1.4711	0.06	-	188.1	113.0	0.96	0.34	-	0.4	200	プラスチックびん	47
48	食用油脂	5-5-3	1-0.4	0.066	※0.9339	※1.4418	0.04	-	334.2	0.3	0.01	0.00	-	0.8	270	透明ガラスびん	48
49	食用植物油脂	5-5-3	10-1.0	0.036	0.9207	1.4737	0.08	-	190.4	139.6	0.69	4.08	-	7.2	270	透明ガラスびん	49
50	食用植物油脂	5-5-3	50-7.8	0.048	0.9140	1.4723	0.55	-	179.3	118.5	0.99	13.84	-	9.7	1,650	プラスチックびん	50