

食用植物油脂の日本農林規格（主なJAS規格値）

平成30年4月現在

油脂名	色(黄)	色(赤)	水夾	酸価	比重	屈折率	けん化価	よう素価	不けん化物
精製サフラワー油(ハイノール)	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.919~0.924	1.473~1.476	186~194	136~148	≤1.0
精製サフラワー油(ハイオレック)※1	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.910~0.916	1.466~1.470	186~194	80~100	≤1.0
精製サフラワー油(混合品)	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.910~0.924	1.466~1.476	186~194	80~148	≤1.0
サフラワーサラダ油(ハイノール)	≤20	≤2.0	≤0.10	≤0.15	0.919~0.924	1.473~1.476	186~194	136~148	≤1.0
サフラワーサラダ油(ハイオレック)※1	≤20	≤2.0	≤0.10	≤0.15	0.910~0.916	1.466~1.470	186~194	80~100	≤1.0
サフラワーサラダ油(混合品)	≤20	≤2.0	≤0.10	≤0.15	0.910~0.924	1.466~1.476	186~194	80~148	≤1.0
精製ぶどう油	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.918~0.923	1.472~1.476	188~194	128~150	≤1.5
ぶどうサラダ油	≤30	≤3.0	≤0.10	≤0.15	0.918~0.923	1.472~1.476	188~194	128~150	≤1.5
精製大豆油	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.916~0.922	1.472~1.475	189~195	124~139	≤1.0
大豆サラダ油	≤25	≤2.5	≤0.10	≤0.15	0.916~0.922	1.472~1.475	189~195	124~139	≤1.0
精製ひまわり油(ハイノール)	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.915~0.921	1.471~1.474	188~194	120~141	≤1.5
精製ひまわり油(ハイオレック)※2	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.909~0.915	1.465~1.469	182~194	78~90	≤1.5
精製ひまわり油(混合品)	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.909~0.921	1.465~1.474	182~194	78~141	≤1.5
ひまわりサラダ油(ハイノール)	≤20	≤2.0	≤0.10	≤0.15	0.915~0.921	1.471~1.474	188~194	120~141	≤1.5
ひまわりサラダ油(ハイオレック)※2	≤20	≤2.0	≤0.10	≤0.15	0.909~0.915	1.465~1.469	182~194	78~90	≤1.5
ひまわりサラダ油(混合品)	≤20	≤2.0	≤0.10	≤0.15	0.909~0.921	1.465~1.474	182~194	78~141	≤1.5
精製とうもろこし油	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.915~0.921	1.471~1.474	187~195	103~135	≤2.0
とうもろこしサラダ油	≤35	≤3.5	≤0.10	≤0.15	0.915~0.921	1.471~1.474	187~195	103~135	≤2.0
綿実油	特有	特有	≤0.20	≤0.50	0.916~0.922	1.469~1.472	190~197	102~120	≤1.5
精製綿実油	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.916~0.922	1.469~1.472	190~197	102~120	≤1.5
綿実サラダ油	≤35	≤3.5	≤0.10	≤0.15	0.916~0.922	1.470~1.473	190~197	105~123	≤1.5
ごま油	特有	特有	≤0.25	≤4.0	0.914~0.922	1.470~1.474	184~193	104~118	≤2.5
精製ごま油	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.914~0.922	1.470~1.474	184~193	104~118	≤2.0
ごまサラダ油	≤25	≤3.5	≤0.10	≤0.15	0.914~0.922	1.470~1.474	184~193	104~118	≤2.0
なたね油	特有	特有	≤0.20	≤2.0	0.907~0.919	1.469~1.474	169~193	94~126	≤1.5
精製なたね油	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.907~0.919	1.469~1.474	169~193	94~126	≤1.5
なたねサラダ油	≤20	≤2.0	≤0.10	≤0.15	0.907~0.919	1.469~1.474	169~193	94~126	≤1.5
精製こめ油	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.915~0.921	1.469~1.472	180~195	92~115	≤4.5
こめサラダ油	≤35	≤4.0	≤0.10	≤0.15	0.915~0.921	1.469~1.472	180~195	92~115	≤3.5
落花生油	特有	特有	≤0.20	≤0.50	0.910~0.916	1.468~1.471	188~196	86~103	≤1.0
精製落花生油	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.910~0.916	1.468~1.471	188~196	86~103	≤1.0
オリーブ油	特有	特有	≤0.30	≤2.0	0.907~0.913	1.466~1.469	184~196	75~94	≤1.5
精製オリーブ油	特有	特有	≤0.15	≤0.60	0.907~0.913	1.466~1.469	184~196	75~94	≤1.5
精製パーム油※3	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.897~0.905	1.457~1.460	190~209	50~55	≤1.0
食用パームオレイン※4	—	—	≤0.10	≤0.20	0.900~0.907	1.458~1.461	194~202	56~72	≤1.0
食用パームステアリン※5	—	—	≤0.10	≤0.20	0.881~0.890	1.447~1.452	193~205	≤48	≤0.9
精製パーム核油※6	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.900~0.913	1.449~1.452	230~254	14~22	≤1.0
精製やし油※7	特有	特有	≤0.10	≤0.20	0.909~0.917	1.448~1.450	248~264	7~11	≤1.0
調合油※8	良好	良好	≤0.20	≤0.50	—	—	—	—	≤1.5
精製調合油※9	良好	良好	≤0.10	≤0.20	—	—	—	—	≤1.5
調合サラダ油※10	≤35	≤3.5	≤0.10	≤0.15	—	—	—	—	≤1.5
香味食用油※11	—	—	≤0.20	≤2.0	—	—	—	—	≤5.0

※1 オレイン酸70%以上

※2 オレイン酸75%以上

※3 比重、屈折率at40°C

※4 mp≤24°C、POV≤5.0、比重、屈折率at40°C

※5 mp≥44°C、POV≤3.0、比重、屈折率at60°C

※6 mp24~30°C

※7 mp20~28°C

※8 ごま油調合品：酸価≤2.0、不けん化物≤2.0

こめ油調合品：不けん化物≤3.0

ごま油及びこめ油調合品：不けん化物≤3.5

※9 こめ油調合品：不けん化物≤3.0

※10 オリーブ油調合品：酸価≤0.40

こめ油調合品：不けん化物≤3.0

※11 水夾：水分≤0.20