別表１

長官指定告示物品の使用目的の細目と定義

細　目	定　　義	長官指定告示物品名
清　　澄	酒類の精製工程において、酒類中に存在する混濁物質、及び混濁物質の生成要因となる原因物質を除去し、酒類の透明度を向上させたり、混濁の発生を予防することをいう。	活性炭、フィチン酸、寒天、ゼラチン、アルギン酸ナトリウム、カラギナン、ベントナイト、活性白土、ケイソウ土、微小繊維状セルロース、小麦粉、グルテン、卵白、柿タンニン、タンニン（抽出物）、二酸化ケイ素、ポリビニルポリピロリドン、木材チップ、コラーゲン、パパイン、プロテアーゼ、ペクチナーゼ、ヘミセルラーゼ、キトサン、エンドウたんぱく、β－グルカナーゼ、カゼイン、カゼインナトリウム、カオリン、パーライト、ばれいしょたんぱく質、酵母たんぱく質抽出物、キチングルカン、ビニルイミダゾール・ビニルピロリドン共重合体、カゼインカリウム、フェロシアン化カリウム又はフィチン酸カルシウム
酸化防止	酒類の貯蔵工程及び精製工程において、酸素の影響を取り除いて品質劣化を防止し、酒質を本来の品質に保持することをいう。	エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、Ｌ－アスコルビン酸、Ｌ－アスコルビン酸ナトリウム、ピロ亜硫酸カリウム、亜硫酸水素カリウム液、二酸化硫黄、窒素又はアルゴン
酒質保全	酒類の貯蔵工程において、酒質を劣化させる物質の生成防止又は酒質を劣化させる物質の除去により、酒質の保持と安定化を図ることをいう。	ウレアーゼ、ＤＬ－酒石酸水素カリウム、Ｌ－酒石酸水素カリウム、アラビアガム、クエン酸、カルボキシメチルセルロースナトリウム、メタ酒石酸、ＤＬ－酒石酸カリウム、微結晶セルロース、酵母自己消化物、酵母細胞壁、不活性酵母、Ｌ－酒石酸カルシウム、硫酸銅又は酸性白土
再発酵防止	酒類の精製工程において、再発酵（雑菌の繁殖を含む）を抑え、酒質の保持を図ることをいう。	ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、リゾチーム又は二炭酸ジメチル

酸度調整	酒類の製造又は精製工程において、正常な酸度の範囲に調整して品質の維持を図ることをいう。	炭酸カルシウム、炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、アンモニア、Ｌ－酒石酸カリウム、炭酸水素カリウム、リン酸又は乳酸
酒質矯正	酒類の精製工程において、味、香り、色等に異常を来した酒質を矯正することをいう。	イオン交換樹脂又は活性炭
副剤	長官指定告示物品の機能を安定的かつ効果的に発揮させる目的で、長官指定告示物品と共存させる必要最小限度の物品をいう。	ＤＬ－リンゴ酸、ＤＬ－リンゴ酸とピロ亜硫酸ナトリウムの混合物、乳糖、デキストリン又はグァーガム

別表２

長官指定告示物品又はその製剤及び副剤の規格並びに試験方法

細目	種　　類	項　　目	成　分　規　格	試　験　方　法
清澄	柿タンニン（液状のもの）	清澄効果	濁度が低下すること	国税庁所定分析法 231-7 による
		力　　価	130以上	〃　　〃-9　〃
		鉄 溶 出	Feとして溶出量0.05μg/mℓ以下	〃　　〃-11　〃
		鉛	Pbとして0.5μg/g以下	〃　　〃-12　〃
		ヒ　　素	Asとして0.75μg/g以下	〃　　〃-13　〃
		火 落 菌	火落菌が検出されないこと	〃　　〃-14　〃
	柿タンニン（粉末のもの）	清澄効果	濁度が低下すること	国税庁所定分析法 231-1 による
		力　　価	500以上	〃　　〃-2　〃
		鉄 溶 出	Feとして溶出量0.05μg/mℓ以下	〃　　〃-3　〃
		鉛	Pbとして1.0μg/g以下	〃　　〃-4　〃
		ヒ　　素	Asとして1.5μg/g以下	〃　　〃-5　〃
		火 落 菌	火落菌が検出されないこと	〃　　〃-6　〃
	タンニン酸を添加した柿タンニン（液状のもの）	清澄効果	濁度が低下すること	国税庁所定分析法 231-7 による
		力　　価	130以上	〃　　〃-9　〃
		タンニン酸	効能書の値±20%以内	〃　　〃-10　〃
		鉄 溶 出	Feとして溶出量0.05μg/mℓ以下	〃　　〃-11　〃
		鉛	Pbとして0.5μg/g以下	〃　　〃-12　〃
		ヒ　　素	Asとして1.5μg/g以下	〃　　〃-13　〃
		火 落 菌	火落菌が検出されないこと	〃　　〃-14　〃
	タンニン酸を添加した柿タンニン（粉末のもの）	清澄効果	濁度が低下すること	国税庁所定分析法 231-1 による
		力　　価	500以上	〃　　〃-2　〃
		タンニン酸	効能書の値±20%以内	〃　　〃-10　〃
		鉄 溶 出	Feとして溶出量0.05μg/mℓ以下	〃　　〃-3　〃
		鉛	Pbとして1.0μg/g以下	〃　　〃-4　〃
		ヒ　　素	Asとして1.5μg/g以下	〃　　〃-5　〃
		火 落 菌	火落菌が検出されないこと	〃　　〃-6　〃
	不溶性物を添加した柿タンニン	清澄効果	濁度が低下すること	国税庁所定分析法 231-15による
		力　　価	500以上	〃　　〃-16　〃
		鉄 溶 出	Feとして溶出量0.05μg/mℓ以下	〃　　〃-17　〃
		鉛	Pbとして2.5μg/g以下	〃　　〃-18　〃
		ヒ　　素	Asとして1.5μg/g以下	〃　　〃-19　〃
		火 落 菌	火落菌が検出されないこと	〃　　〃-20　〃

細目	種　　類	項　　目	成　分　規　格	試　験　方　法
清澄	タンパク質を主成分とするもの	清澄効果	濁度が低下すること	国税庁所定分析法 231-21による
		全窒素	効能書の値±20%以内	〃　〃-22　〃
		鉄溶出	Feとして溶出量0.05μg/mℓ以下	〃　〃-23　〃
		鉛	Pbとして2.5μg/g以下	〃　〃-24　〃
		ヒ素	Asとして1.5μg/g以下	〃　〃-25　〃
		火落菌	火落菌が検出されないこと	〃　〃-26　〃
	多糖類を主成分とするもの	清澄効果	濁度が低下すること	国税庁所定分析法 231-27による
		アルギン酸又はカラギナン	効能書の値±20%以内	〃　〃-28　〃
		鉄溶出	Feとして溶出量0.05μg/mℓ以下	〃　〃-29　〃
		鉛	Pbとして2.5μg/g以下	〃　〃-30　〃
		ヒ素	Asとして1.5μg/g以下	〃　〃-31　〃
		火落菌	火落菌が検出されないこと	〃　〃-32　〃
	プロテアーゼを主成分とするもの	清澄効果	濁度が低下すること	国税庁所定分析法 231-33による
		力価	表示力価を下回らないこと	〃　〃-34　〃
		鉄溶出	Feとして溶出量0.05μg/mℓ以下	〃　〃-35　〃
		鉛	Pbとして2.5μg/g以下	〃　〃-36　〃
		ヒ素	Asとして1.5μg/g以下	〃　〃-37　〃
		火落菌	火落菌が検出されないこと	〃　〃-38　〃
	ペクチナーゼを主成分とするもの	清澄効果	濁度が低下すること	国税庁所定分析法 231-39による
		力価	表示力価を下回らないこと	〃　〃-40　〃
		鉄溶出	Feとして溶出量0.05μg/mℓ以下	〃　〃-41　〃
		鉛	Pbとして2.5μg/g以下	〃　〃-42　〃
		ヒ素	Asとして1.5μg/g以下	〃　〃-43　〃
		生菌数	10^5/g以下	〃　〃-44　〃
	二酸化ケイ素を主成分とするもの	清澄効果	濁度が低下すること	国税庁所定分析法 231-45による
		鉄分	Feとして50μg/g以下	〃　〃-46　〃
		鉛	Pbとして2.0μg/g以下	〃　〃-47　〃
		ヒ素	Asとして1.5μg/g乾燥物以下	〃　〃-48　〃
		火落菌	火落菌が検出されないこと	〃　〃-49　〃

細目	種　　類	項　　目	成　分　規　格	試　験　方　法
清澄	ベントナイトを主成分とするもの	清澄効果	濁度が低下すること	国税庁所定分析法 231-50による
		鉄 溶 出	Feとして溶出量0.05μg/mℓ以下	〃　〃-51　〃
		鉛	Pbとして5.0μg/g以下	〃　〃-52　〃
		ヒ　素	Asとして1.5μg/g以下	〃　〃-53　〃
		火 落 菌	火落菌が検出されないこと	〃　〃-54　〃
	その他のおり下げ剤	清澄効果	濁度が低下すること	国税庁所定分析法 231-55による
		鉄 溶 出	Feとして溶出量0.05μg/mℓ以下	〃　〃-56　〃
		鉛	Pbとして2.5μg/g以下	〃　〃-57　〃
		ヒ　素	Asとして1.5μg/g以下	〃　〃-58　〃
		火 落 菌	火落菌が検出されないこと	〃　〃-59　〃
酒質保全	ウレアーゼを主成分とするもの	効　能	効能書の効能を有すること	国税庁所定分析法 231-60による
		鉄 溶 出	Feとして溶出量0.05μg/mℓ以下	〃　〃-61　〃
		鉛	Pbとして2.5μg/g以下	〃　〃-62　〃
		ヒ　素	Asとして1.5μg/g以下	〃　〃-63　〃
		火 落 菌	火落菌が検出されないこと	〃　〃-64　〃
	酸性白土を主成分とするもの	効　能	効能書の効能を有すること	国税庁所定分析法 231-65による
		酒質への影響	使用により、色、香、味等に異常を来さないこと	〃　〃-66　〃
		鉄 溶 出	Feとして溶出量1.0μg/mℓ以下	〃　〃-67　〃
		鉛	Pbとして40μg/g以下	〃　〃-68　〃
		ヒ　素	Asとして3.0μg/g以下	〃　〃-69　〃
		火 落 菌	火落菌が検出されないこと	〃　〃-70　〃
酸化防止、酒質保全、再発酵防止、酸度調整又は酒質矯正	既存添加物名簿に掲載されている指定告示物品又はこれらを使用した製剤	効　能	効能書の効能を有すること	国税庁所定分析法 231-71による
		酒質への影響	使用により、色、香、味等に異常を来さないこと	〃　〃-72　〃
		鉄 溶 出	Feとして溶出量0.05μg/mℓ以下	〃　〃-73　〃
		鉛	Pbとして2.5μg/g以下	〃　〃-74　〃
		ヒ　素	Asとして1.5μg/g以下	〃　〃-75　〃
		火 落 菌	火落菌が検出されないこと	〃　〃-76　〃
	上記以外の長官指定告示物品	―――		国税庁所定分析法 231-77による

細目	種　　類	項　　目	成　分　規　格	試　験　方　法
副剤	長官指定告示物品の機能を安定的かつ効果的に発揮させるために共存させる必要最小限度の物品	酒質への影響	使用により、色、香、味等に異常を来さないこと	国税庁所定分析法 231-78による
		鉄 溶 出	Feとして溶出量0.05μg/mℓ以下	〃　　〃-79　〃
		鉛	Pbとして1.0μg/g以下	〃　　〃-80　〃
		ヒ　　素	Asとして1.5μg/g以下	〃　　〃-81　〃
		火 落 菌	火落菌が検出されないこと	〃　　〃-82　〃