

参考資料

JAS 規格によるトマト加工品の定義（一部抜粋）

トマト加工品	定 義
トマトジュース	① トマトを破碎し、または裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下「トマトの搾汁」という）、またはこれに食塩を加えたもの ② 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したもの、またはこれに食塩を加えたもの
トマトミックスジュース	① トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜等を破碎して搾汁したもの、またはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの ② トマトジュースを主原料とするもので、①に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）等（着色料を除く）を加えたもの
トマトピューレー	① 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%未満のもの ② ①にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎ、その他の野菜類、レモンまたは pH 調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%未満のもの
トマトペースト	① 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%以上のもの ② ①にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎ、その他の野菜類、レモンまたは pH 調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%以上のもの
トマトケチャップ	① 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類およびたまねぎ、またはにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの ② ①に酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く）を加えたもので、可溶性固形分が25%以上のもの
トマトソース	① 濃縮トマトまたはこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩および香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が9%以上25%未満のもの ② ①に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、糊料等（着色料を除く）を加えたもので可溶性固形分が9%以上25%未満のもの