

はちみつの組成基準

～社会法人全国はちみつ公正取引協議会

☆全国はちみつ公正取引協議会と公正競争規約

内閣府所管の社団法人。公正取引委員会から景品表示法第 12 条に基づいて認定された「はちみつ類の表示に関する公正取引規約」というルールを定めている。

なお、平成 14 年 10 月公正取引規格改正荷よって、別表及び同規約第 7 条に**組成基準**及びその試験方法が規定された。この組成基準は国内産・輸入はちみつの如何を問わず適用されるが、輸入はちみつには、下表（英文）に示すように、含有水分により厳しい条件が課されている。

成分	はちみつの組成基準
水分	(於 20℃) 21%以下 (屈折糖度計 78° 以上) ただし第 4 条第 1 項第 2 号に規定する国産はちみつにあつては、水分 23%以下 (屈折糖度計 76° 以上) とする。
直接還元糖	65%以上
見かけのショ糖	5%以下(※①)
灰分	04%以下
H.M.F.	5mg/100g 以下
酸度(遊離酸)	100g につき 1N アルカリ 4ml 以下
澱粉デキストリン	陰性反応(※②)

※①5%超は、花蜜が熟成していない間に採蜜したか、ショ糖液を混入した恐れあり。

※②陽性反応は、水飴等の混入の疑いがある。

English version (輸入はちみつ対象)

Components	Standards
Moisture	20% or less imported. 23% or less domestic production
Fructose & Glucose	60g/100g or over
Sucrose	5g/100g or less
Conductivity	08mS/cm or less
H.M.F.	5.9mg/100g or less
Free Acidity	1N alkaline or less/100g
Dextrin	Not detectable