

食品製造用水の水質基準

食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）
第1食品B食品一般の製造、加工及び調理基準

	検査項目	基準値
1	一般細菌	100以下/mL
2	大腸菌群	検出されないこと
3	カドミウム	0.01mg/L以下
4	水銀	0.0005mg/L以下
5	鉛	0.1mg/L以下
6	ヒ素	0.05mg/L以下
7	六価クロム	0.05mg/L以下
8	シアン(シアンイオン及び塩化シアン)	0.01mg/L以下
9	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg/L以下
10	フッ素	0.8mg/L以下
11	有機リン	0.1mg/L以下
12	亜鉛	1.0mg/L以下
13	鉄	0.3mg/L以下
14	銅	1.0mg/L以下
15	マンガン	0.3mg/L以下
16	塩素イオン	200mg/L以下
17	カルシウム、マグネシウム等(硬度)	300mg/L以下
18	蒸発残留物	500mg/L以下
19	陰イオン界面活性剤	0.5mg/L以下
20	フェノール類	フェノールとして0.005mg/L以下
21	有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)	10mg/L以下
22	pH値	5.8以上8.6以下
23	味	異常でないこと
24	臭気	異常でないこと
25	色度	5度以下
26	濁度	2度以下