

食品製造用水の基準（26項目）

項目	基準
一般細菌	1mlの検水で形成される集落数が100以下であること（標準寒天培地法）。
大腸菌群	検出されないこと（乳糖ブイヨン-プリリアントグリーン乳糖胆汁ブイヨン培地法）。
カドミウム	0.01mg/l以下であること。
水銀	0.0005mg/l以下であること。
鉛	0.1mg/l以下であること。
ヒ素	0.05mg/l以下であること。
六価クロム	0.05mg/l以下であること。
シアン（シアンイオン及び塩化シアン）	0.01mg/l以下であること。
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg/l以下であること。
フッ素	0.8mg/l以下であること。
有機リン	0.1mg/l以下であること。
亜鉛	1.0mg/l以下であること。
鉄	0.3mg/l以下であること。
銅	1.0mg/l以下であること。
マンガン	0.3mg/l以下であること。
塩素イオン	200mg/l以下であること。
カルシウム、マグネシウム等（硬度）	300mg/l以下であること。
蒸発残留物	500mg/l以下であること。
陰イオン界面活性剤	0.5mg/l以下であること。
フェノール類	フェノールとして0.005mg/l以下であること。
有機物等 （過マンガン酸カリウム消費量）	10mg/l以下であること。
pH値	5.8以上8.6以下であること。
味	異常でないこと。
臭気	異常でないこと。
色度	5度以下であること。
濁度	2度以下であること。