さといも類	0.02ppm
かんしょ	0.02ppm
だいこん類の根	0.02ppm
だいこん類の葉	0.02ppm
かぶ類の根	0.02ppm
かぶ類の葉	0.02ppm
はくさい	0.02ppm
キャベツ	0.02ppm
カリフラワー	0.02ppm
ブロッコリー	0.05ppm
ごぼう	0.02ppm
レタス	0.1ppm
たまねぎ	0.02ppm
ねぎ	0.05ppm
アスパラガス	0.05ppm
わけぎ	0.1ppm
その他のゆり科野菜	0.02ppm
にんじん	0.1ppm
かぼちゃ	0.1ppm
しろうり	0.03ppm
すいか	0.02ppm
メロン類果実	0.02ppm
まくわうり	0.1ppm
ほうれんそう	0.1ppm
未成熟えんどう	0.02ppm
未成熟いんげん	0.05ppm
その他の野菜	0.02ppm
みかん	0.1ppm
なつみかんの果実全体	2 ppm
レモン	5 ppm
オレンジ	5 ppm
グレープフルーツ	5 ppm
ライム	5 ppm
その他のかんきつ類果実	5 ppm
りんご	0.7ppm
日本なし	0.1ppm
西洋なし	0.1ppm
もも	0.1ppm
うめ	0.02ppm
おうとう	0.05ppm
ぶどう	0.02ppm
かき	0.1ppm
くり	0.03ppm

	茶	0.02ppm
	その他のスパイス	10ppm

第１のＡの６の⑴の表のフルﾌｪﾅｾﾌﾟﾝの項の次に次のように加える。

フルリドン	小麦	0.1ppm
	とうもろこし	0.1ppm
	キャベツ	0.1ppm
	レタス	0.1ppm
	にんじん	0.1ppm
	トマト	0.1ppm
	ピーマン	0.1ppm
	きゅうり	0.1ppm
	かぼちゃ	0.1ppm
	未成熟いんげん	0.1ppm
	オレンジ	0.1ppm
	グレープフルーツ	0.1ppm
	りんご	0.1ppm
	西洋なし	0.1ppm
	すもも	0.1ppm
	アーモンド	0.1ppm
	くるみ	0.1ppm

第１のＡの７の⑴の表中アクロﾒﾄﾞﾝ、アミロホｽﾞ、ｼｸﾛﾌｪﾅﾁﾙﾎｽ、ﾍﾒﾆﾙﾎｽ、ﾋﾘﾀﾌｪﾝﾎｽ、フルリドン、ﾒﾙﾈﾌﾟ及びメタゾールの項を削る。

第２のＣの３のヒ素標準原液の目の次に次の１目を加える。

フッ化物イオン標準原液　あらかじめ110℃で２時間乾燥したフッ化ナトリウム2.210ｇを量り，ポリエチレン製ビーカーに入れ，水200mlを加えてかき混ぜながら溶かす。この液をメスフラスコに入れ，水を加えて1,000mlとする。本液１mlはフッ素（Ｆ）１㎎を含む。ポリエチレン製容器に保存する。

第２のＤのサリチル酸メチルの目の次に次の１目を加える。

酸化カルシウム
Calcium Oxide

CaO　　分子量　56.08

Calcium Oxide［1305―78―８］

含　　量　本品を強熱したものは，酸化カルシウム（CaO）95.0%以上を含む。

性　　状　本品は，白～うすい灰色の粉末，粒又は塊である。

確認試験　⑴　本品１ｇを水で潤すとき発熱し，更にこれに５mlの水を加え懸濁した液は，アルカリ性を呈する。

⑵　本品１ｇに水20mlを加え，酢酸を滴加して沈殿を溶かした液は，カルシウム塩の反応を呈する。

純度試験　⑴　塩酸不溶物　1.0%以下

あらかじめ，るつぼ型ガラスろ過器（１Ｇ４）を105℃で30分間乾燥し，デシケーター中で放冷した後，質量を精密に量る。本品5.0ｇを量り，水100mlを加え，振り混ぜながら，それ以上溶けなくなるまで塩酸を滴加した後，沸騰させる。冷後，必要があれば，塩酸を加えて酸性とし，先のガラスろ過器でろ過する。ガラスろ過器上の残留物を洗液が塩化物の反応を呈さなくなるまで水で洗い，ガラスろ過器とともに105℃で１時間乾燥し，デシケーター中で放冷した後，質量を精密に量る。