

調理冷凍食品の日本農林規格の見直しについて（案）

農 林 水 産 省

平成19年2月15日

1 趣旨

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第10条の規定及び「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成17年8月農林物資規格調査会決定）に基づき、調理冷凍食品の日本農林規格（昭和53年8月25日農林水産省告示第155号）について、標準規格の性格を有するとして、消費者に良質な製品を提供する観点から所要の見直しを行う。

2 内容

製造及び品質管理の実情等を踏まえ、定義及び規格内容の整理、粗脂肪の規定の削除等の改正を行う。

調理冷凍食品について

1 規格の位置づけ

調理冷凍食品は、消費者が日常的に使用していることから、一定の品質が期待されており、使用の合理化に資するとの観点から標準が必要であり、調理冷凍食品の日本農林規格は「標準規格」として位置づけられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

国内製造工場数 (平成17年)	約 8 0 0 工場				
	品 目		工場数		
	冷凍魚フライ	6 8	冷凍ぎょうざ	2 7	
	冷凍えびフライ	2 0	冷凍春巻	1 8	
	冷凍いかフライ	2 4	冷凍ハンバーグステーキ	3 4	
	冷凍かきフライ	1 3	冷凍ミートボール	3 9	
	冷凍コロケ	4 7	冷凍フィッシュボール	1 3	
	冷凍カツレツ	2 9	冷凍米飯類	3 8	
	上記以外の冷凍フライ類	1 2 0	冷凍めん類	3 9	
	冷凍しゅうまい	2 5			
(品目ごとの工場数は延べ数。(財)日本冷凍食品検査協会推計)					
生産数量、生産金額 の増減率	生産数量 (単位：トン %)				
	品 目		平成12年	平成17年	増減率
	冷凍フライ類		392, 800	380, 561	96. 9
	冷凍しゅうまい、 ぎょうざ、春巻		81, 188	99, 594	122. 7
	冷凍ハンバーグ、ミートボール		92, 337	97, 671	105. 8
	冷凍米飯類		149, 352	144, 699	96. 9
	冷凍めん類		189, 817	236, 988	124. 9
	生産金額 (単位：百万円 %)				
	品 目		平成12年	平成17年	増減率
	冷凍フライ類		198, 848	170, 299	85. 6
冷凍しゅうまい、 ぎょうざ、春巻		38, 195	40, 808	106. 8	
冷凍ハンバーグ、ミートボール		47, 679	46, 551	97. 6	
冷凍米飯類		58, 715	50, 448	85. 9	

	冷凍めん類	45, 053	55, 968	124. 2
	((社) 日本冷凍食品協会資料をもとに算出)			
格付の状況 (平成17年)	(単位：トン、%)			
	品 目	生産数量	格付数量	格付率
	冷凍魚フライ	17, 587	0	0
	冷凍えびフライ	5, 403	3	0. 06
	冷凍いかフライ	4, 861	0	0
	冷凍かきフライ	10, 331	0	0
	冷凍コロッケ	161, 152	35	0. 02
	冷凍カツレツ	80, 920	0	0
	上記以外の冷凍フライ類	100, 307	0	0
	冷凍しゅうまい	41, 055	93	0. 2
	冷凍ぎょうざ	36, 041	15	0. 04
	冷凍春巻	22, 498	195	0. 9
	冷凍ハンバーグステーキ	66, 591	27	0. 04
	冷凍ミートボール	31, 080	375	1. 2
	冷凍フィッシュボール	1, 478	276	18. 7
	冷凍米飯類	144, 699	0	0
	冷凍めん類	236, 988	0	0
	冷凍フィッシュボール以外の生産数量：(社) 日本冷凍食品協会資料			
	冷凍フィッシュボールの生産数量、格付数量：(財) 日本冷凍食品検査協会資料			

調理冷凍食品の日本農林規格の改正概要

1 定義の変更

(改正内容)

- ・ 冷凍えびフライ、冷凍いかフライ及び冷凍かきフライについては、原料として使用できる「えび」、「いか」、「かき」の種類の限定をなくし、「えび」等をフライ種とした製品は、調理冷凍食品の「えびフライ」等に該当することとする。
- ・ えびフライに使用するえびの形状については、細切したもののやすりつぶしたものを除くことを明確化する。
- ・ 「食肉」には、肝臓、横隔膜等の「臓器及び可食部分」が含まれないことを明確化するとともに、「臓器及び可食部分」を定義付ける。
- ・ 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻については、冷凍しゅうまいは円筒状又はきん着形状に成形したもの、冷凍ぎょうざは半円形状又は円形状に成形したもの、冷凍春巻は棒状のものと規定しているが、商品の多様化により、「棒状のぎょうざ」等、定義で規定されていない形状の製品が市販されていることから、しゅうまい等の形状を弾力化する。
- ・ 冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュボールについては、チーズなどの「具」を乗せたものやソースに野菜等の固形物を入れた製品があることから、「具」、「野菜等の固形物」を追加する。
- ・ 冷凍めん類については、「調味料」を添付した商品も冷凍めん類に該当することを明確化する。
- ・ 冷凍フライ類の衣については、小麦粉や片栗粉のみを衣として使用することがあるため、これらを単独で使用できるよう改める。

(定義)

用 語	改 正 案	現 行
冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび（ <u>クルマエビ科、タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科に限る。以下同じ。</u> ）又はこれから尾扇を除去したものをフライ種としたものをいう。
冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。	冷凍フライ類のうち、いか（ <u>アカイカ科、ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。以下同じ。</u> ）（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。	冷凍フライ類のうち、かき（ <u>イタボガキ科に限る。以下同じ。</u> ）のむ

		き身をフライ種としたものをいう。
冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、<u>家兎肉</u>又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、<u>臓器及び可食部分</u>（牛、豚、馬、めん羊、山羊、<u>家兎</u>又は家きんのものに限る。以下同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下「あえ材料」という。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、<u>家と肉</u>又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下「あえ材料」という。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。
冷凍しゅうまい	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉又は<u>臓器及び可食部分</u>を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白（以下「肉様植たん」という。）、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの（以下「あん」という。）を皮で円筒形状、<u>きん着形状等</u>に包み成形したもの 2 [略]	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白（以下「肉様植たん」という。）、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの（以下「あん」という。）を皮で円筒形状又は<u>きん着形状</u>に包み成形したもの 2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
冷凍ぎょうざ	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、<u>円形状等</u>に包み成形したもの 2 [略]	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状又は<u>円形状</u>に包み成形したもの 2 1に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
冷凍春巻	次に掲げるものをいう。	次に掲げるものをいう。

	1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で<u>棒状等</u>に包み成形したもの 2 [略]	1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で<u>棒状</u>に包み成形したもの 2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
冷凍ハンバーグステーキ	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの<u>若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量が食肉の使用量より少ないものに限る。）</u>若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 [略] 3 1又は2に<u>具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含有するものを含む。）をいう。冷凍ミートボールの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。）</u>を加えたもの	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの（<u>その使用量は食肉の使用量より少ないものに限る。</u>）若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、<u>結着補強剤等</u>を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 3 1又は2に<u>ソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下冷凍ミートボール及び冷凍フィッシュボールについて同じ。）</u>を加えたもの
冷凍ミートボール	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの<u>若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量が食肉の使用量より少ないものに限る。）</u>	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの（<u>その使用量は食肉の使用量より少ないものに限る。</u>）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの

	る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球状に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 [略] 3 1又は2に<u>具又はソース</u>を加えたもの	の、つなぎ、調味料、香辛料、<u>結着補強剤</u>等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 3 1又は2に<u>ソース</u>を加えたもの
冷凍フィッシュボール	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの<u>若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量が魚肉の使用量より少ないものに限る。）</u>若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球状に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 [略] 3 1又は2に<u>具又はソース</u>を加えたもの	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの（<u>その使用量は魚肉の使用量より少ないものに限る。）</u>若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、<u>結着補強剤</u>等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 3 1又は2に<u>ソース</u>を加えたもの
冷凍米飯類	次に掲げるものをいう。 1 [略] 2 1の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、<u>野菜等の具</u>を加え、又は加	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、精米（精麦又は雑穀を混合したものを含む。）に炊き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの 2 1の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、<u>野菜等（以下「具」という。）</u>

	えないで調味等をしたもの 3 [略]	を加え、又は加えないで調味等をしたもの 3 1 若しくは2を成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの
冷凍めん類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに <u>食塩、かんすい等</u> を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの 2 1に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下「かやく」という。）を加え調理したもの、又は調味料若しくは <u>これらを添付したもの</u>	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに <u>水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの</u> を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの 2 1に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下「かやく」という。）を加え調理したもの、又は <u>これらを添付したもの</u>
<u>臓器及び可食部分</u>	<u>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層</u> をいう。	
衣	小麦粉又はでん粉若しくはこれらに <u>脱脂粉乳、卵等</u> を加えたもの又はこれに <u>パン粉、クラッカー、はるさめ等</u> をつけたものであつて、 <u>フライ種</u> を油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該 <u>フライ種</u> を包むものをいう。	小麦粉、でん粉、脱脂粉乳、卵等を混ぜ合わせたもの又は <u>その上にパン粉、クラッカー、はるさめ等</u> をつけたものであつて、 <u>食品</u> を油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該 <u>食品</u> を包むものをいう。

2 規格の変更

(1) 冷凍魚フライ類

(改正内容)

- ・ 現行の規格の揚げ油の酸価については、製品の衣から抽出した油脂の酸価を測定することとしているが、この抽出した油脂には、フライ種から衣に移行した油脂が含まれるため、衣に移行した油脂の量やその酸価等の影響によって、測定値にばらつきが生じることがあり、揚げ油の酸価のみを正確に測定することが困難となっている。このため、製品の品質基準としての揚げ油の酸価を削除する。

一方、調理冷凍食品は急速冷凍し、－18℃以下で保存されることから、保存中の油脂の劣化が抑制されており、製造工程中の揚げ油の酸価を測定することにより、製品中の揚げ油の酸価の指標とすることができる。このため、揚げ油の酸価を製造上の品質管理基準として規定する。

- ・ 衣に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化に対応可能とするため、使用できる原材料の制限を外す。
- ・ 食品添加物の膨張剤については、一剤式合成膨張剤の物質名を具体的に列記する。
- ・ 容器及び包装の状態については、容器包装のまま加熱調理する商品があることから、耐熱性について規定を追加する。
- ・ 内容量については、調理冷凍食品品質表示基準の規定に合わせ、「表示重量に適合していること。」と改める。

ア 品質基準及び原材料等

		改 正 案		現 行	
揚げ油の酸価		[削る。]		<u>食用油脂で揚げたものにあつては、2.5以下であること。</u>	
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る]	<u>フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> 1 [略] 2 [略] 3 [略]	<u>フ</u> <u>ラ</u> <u>イ</u> <u>種</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 魚 2 食塩 3 香辛料
		[削る]	[削る。]	<u>衣</u>	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>1 小麦粉、米粉、とうもろこし粉及びでん粉</u> <u>2 粉末状植物性たん白</u> <u>3 乳製品及び卵</u> <u>4 ブレッシング材</u> <u>パン粉、はるさめ、クラッカー等及びこれらに混ぜて使用するごま、青のり等</u> <u>5 調味料</u> <u>食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物等</u> <u>6 香辛料</u> <u>7 食用油脂</u>
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	

	1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 膨張剤 <u>Ｌ－酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びビリン酸二水素カルシウム</u> 6 [略] 7 [略] 8 [略] 9 [略] 10 強化剤 <u>健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>	1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル 2 品質改良剤 トランスグルタミナーゼ、ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 3 pH調整剤 酢酸ナトリウム 4 調味料 5 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤、炭酸水素ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u> 6 殺菌料 次亜塩素酸ナトリウム 7 糊料 キサントガム、グァーガム及びタマリンドガム 8 着色料 アナトー色素、トウガラシ色素及びフラボノイド 9 香辛料抽出物 10 強化剤 <u>栄養改善法施行規則（昭和27年厚生省令第37号）第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>
内容量	表示重量に適合していること	表示重量及び表示個数に適合していること
容器又は包装の状態	耐冷凍性、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、食用油脂で揚げ又はいためたものにあつては耐油性を有する資材を用いて	耐冷凍性、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、食用油脂で揚げたものにあつては、耐油性を有する資材を用いているこ

	いること。 <u>また、容器のまま加熱調理するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いていること。</u>	と。
--	---	----

イ 製造上の品質管理基準

	改 正 案	現 行
揚げ油の酸価	<u>食用油脂で揚げる場合における揚げ油の酸価は、2.5以下でなければならない。</u>	[新設]

(2) 冷凍えびフライ

(改正内容)

- 揚げ油の酸価については、冷凍魚フライと同様の理由により、製品の品質基準としての規定を改め、製造上の品質管理基準として規定する。
- フライ種の原材料については、えびフライの定義において「えび」の種類の限定を外すこととしているが、えびフライのＪＡＳ製品に使用できる「えび」は従来と同じ種類の「えび」とするため、クルマエビ科等の「えび」の種類を規定する。
また、食塩、香辛料で味付けした「えび」をフライ種としたものもＪＡＳ規格の対象に含める。
- 衣に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化への対応が可能となるように、使用できる原材料の制限を外す。
- 食品添加物の膨張剤については、一剤式合成膨張剤の物質名を具体的に列記する。

ア 品質基準及び原材料

		改 正 案		現 行	
揚げ油の酸価		[削る。]		<u>食用油脂で揚げたものにあつては、1.5以下であること。</u>	
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る]	フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 えび（クルマエビ科、タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科のものに限る。）</u> <u>2 食塩</u> <u>3 香辛料</u>	フ ラ イ 種	<u>頭胸部及び甲殻を除去したえび並びにこれから尾扇を除去したもの以外のものを使用していないこと。</u>
		[削る]	[削る。]	衣	<u>前条第１項の規格の衣と同じ。</u>

食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 膨張剤 <u>Ｌ－酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u> 5 [略] 6 [略] 7 [略] 8 [略] 9 [略] 10 [略] 11 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル 2 pH調整剤 酢酸ナトリウム及び氷酢酸 3 調味料 4 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤</u> 5 保湿剤 D－ソルビトール 6 殺菌料 次亜塩素酸ナトリウム 7 糊料 カラギナン、グァーガム及びキサンタンガム 8 着色料 β－カロテン及びアナトー色素 9 甘味料 カンゾウ抽出物 10 香辛料抽出物 11 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>
-------	---	---

イ 製造上の品質管理基準

	改 正 案	現 行
揚げ油の酸価	<u>前条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]

(3) 冷凍いかフライ

(改正内容)

- ・揚げ油の酸価については、冷凍魚フライと同様の理由により、製品の品質基準としての規定を改め、製造上の品質管理基準として規定する。
- ・フライ種の原材料については、いかフライの定義において「いか」の種類の限定を外すこととしているが、いかフライのJAS製品に使用できる「いか」は従来と同じ種類の「いか」とするため、アカイカ科等の「いか」の種類を規定する。
- ・衣に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化への対応が可能となるように、使用できる原材料の制限を外す。
- ・食品添加物の膨張剤については、一剤式合成膨張剤の物質名を具体的に列記する。

ア 品質基準及び原材料

		改 正 案		現 行	
揚げ油の酸価		[削る。]		前条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。	
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る]	<u>フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> 1 <u>いか（アカイカ科、ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。）</u> 2 [略] 3 [略]	<u>フ</u> <u>ラ</u> <u>イ</u> <u>種</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 いか 2 食塩 3 香辛料
		[削る]	[削る。]	衣	第3条第1項の規格の衣と同じ。
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 [略]		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル 2 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 3 pH調整剤 クエン酸ナトリウム、炭酸水素	

		4 [略] 5 膨張剤 <u>Ｌ－酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u> 6 [略] 7 [略] 8 [略] 9 [略] 10 [略] 11 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>	ナトリウム及び炭酸ナトリウム 4 調味料 5 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤及び硫酸アルミニウムカリウム</u> 6 保湿剤 D－ソルビトール 7 殺菌料 次亜塩素酸ナトリウム 8 糊料 キサンタンガム、グァーガム及びタマリンドガム 9 着色料 アナトー色素及びトウガラシ色素 10 香辛料抽出物 11 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>
--	--	---	---

イ 製造上の品質管理基準

	改 正 案	現 行
揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]

(4) 冷凍かきフライ

(改正内容)

- ・ 揚げ油の酸価については、冷凍魚フライと同様の理由により、製品の品質基準としての規定を改め、製造上の品質管理基準として規定する。
- ・ フライ種の原材料については、かきフライの定義において「かき」の種類の限定を外すこととしているが、かきフライのＪＡＳ製品に使用できる「かき」は従来と

同様の種類「かき」とするため、イタボガキ科の「かき」に限ることを規定する。

- ・ 衣に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化への対応が可能となるように使用できる原材料の制限を外す。
- ・ 食品添加物の膨張剤については、一剤式合成膨張剤の物質名を具体的に列記する。

ア 品質基準及び原材料

		改 正 案		現 行	
揚げ油の酸価		[削る。]		<u>第4条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。</u>	
原 材 料	食品添加物以外の原材料	[削る]	フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 かき（イタボガキ科に限る。）</u> 2 [略] 3 [略]	フ ラ イ 種	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 かきのむき身</u> 2 食塩 3 香辛料
		[削る]	[削る。]	衣	<u>第3条第1項の規格の衣と同じ。</u>
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 膨張剤 <u>L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u>		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル 2 品質改良剤 カードラン及びリン酸三カルシウム 3 pH調整剤 クエン酸、酢酸ナトリウム及び氷酢酸 4 調味料 5 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤、炭酸水素ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u>	

	6 [略]	6 殺菌料 次亜塩素酸ナトリウム
	7 [略]	7 糊料 キサンタンガム、グァーガム及びタマリンドガム
	8 [略]	8 着色料 アナトー色素及びトウガラシ色素
	9 [略]	9 香辛料抽出物
	10 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの	10 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの

イ 製造上の品質管理基準

	改 正 案	現 行
揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]

(5) 冷凍コロッケ

(改正内容)

- 揚げ油の酸価については、冷凍魚フライと同様の理由により、製品の品質基準としての規定を改め、製造上の品質管理基準として規定する。
- フライ種に使用する食品添加物以外の原材料については、「食肉」に「臓器及び可食部分」を含まないことを明確化する。また、商品の多様化への対応が可能となるよう、クリームコロッケのみに使用が認められていた「乳たん白」及び「寒天」をクリームコロッケ以外の製品にも使用できるようにするとともに、衣についての原材料の制限を外す。
- 食品添加物について、製造メーカーの使用実態等を踏まえて見直すとともに、一剤式合成膨張剤の物質名を具体的に列記する。

ア 品質基準及び原材料

	改 正 案	現 行
揚げ油の酸価	[削る。]	<u>第4条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。</u>
原材料	[削る] フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用し	<u>フ</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>ラ</u>

料	料		ていないこと。 <u>1 食肉並びに臓器及び可食部分並びにこれらの加工品</u> <u>2 魚肉及びその加工品</u> <u>3 野菜、果実、穀類、豆類、海藻、種実及びきのこ類並びにこれらの加工品</u> <u>4 卵加工品及び乳製品</u> <u>5 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白</u> <u>6 あえ材料</u> (1) ばれいしよ、さつまいも<u>及びかぼちや並びにこれらの加工品</u> (2) [略] (3) [略] <u>7 [略]</u> <u>8 [略]</u> <u>9 [略]</u> [削る。]	イ 種	<u>1 食肉、魚肉、野菜、果実、穀類、豆類、海藻、きのこ類、卵（煮熟したもの）及びマカロニ類</u> <u>2 食肉製品、魚肉製品及び乳製品（乳たん白にあつては、クリームコロッケに使用するものに限る。）</u> <u>3 粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白</u> <u>4 あえ材料</u> (1) ばれいしよ、さつまいも、<u>かぼちや及びこれらの乾燥品</u> (2) 小麦粉、でん粉、パン粉、乳、乳製品及び粉末状植物性たん白 (3) 卵、ゼラチン及びデキストリン <u>5 調味料</u> 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、ドレッシング等 <u>6 香辛料</u> <u>7 食用油脂</u> <u>8 寒天（クリームコロッケに使用するものに限る。）</u>
		[削る]	[削る。]		衣
食品添加物		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
1 [略]				1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステ	

		ル及びプロピレングリコール脂肪 酸エステル
2	〔略〕	2 乳化安定剤 カゼイン及びカゼインナトリウ ム
3	〔略〕	3 品質改良剤 乳酸カルシウム、ポリリン酸ナ トリウム及びメタリン酸ナトリウ ム
4	〔略〕	4 pH調整剤 クエン酸、D Lーリンゴ酸及び 酢酸ナトリウム
5	〔略〕	5 調味料
6	膨張剤 <u>Lー酒石酸水素カリウム、炭酸</u> <u>カルシウム、炭酸水素ナトリウム、</u> <u>ピロリン酸二水素二ナトリウム、</u> <u>フマル酸、硫酸アルミニウムカリ</u> <u>ウム、リン酸一水素カルシウム及</u> <u>びリン酸二水素カルシウム</u>	6 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤及び炭酸水素</u> <u>ナトリウム</u>
7	〔略〕	7 保湿剤 Dーソルビトール
8	糊料 カラギナン、 <u>キサントガム及</u> <u>びグァーガム</u> （それぞれフライ種 に使用する場合には、クリームコ ロッケに使用するものに限る。）	8 糊料 カラギナン、 <u>カロブビーンガム、</u> <u>グァーガム及びペクチン</u> （それぞ れフライ種に使用する場合には、 クリームコロッケに使用するもの に限る。）
9	〔略〕	9 着色料 β ーカロテン、アナトー色素及 びトウガラシ色素
10	甘味料 カンゾウ抽出物	10 甘味料 カンゾウ抽出物 <u>及び酵素処理カ</u> <u>ンゾウ</u>
11	〔略〕	11 香辛料抽出物
12	〔略〕	12 香料
13	強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規</u> <u>定する栄養成分の強化を目的とし</u> <u>て使用するもの</u>	13 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規</u> <u>定する栄養成分の強化を目的とし</u> <u>て使用するもの</u>

--	--	--	--

イ 製造上の品質管理基準

	改 正 案	現 行
揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]

(6) 冷凍カツレツ

- ・ 揚げ油の酸価については、冷凍魚フライと同様の理由により、製品の品質基準としての規定を改め、製造上の品質管理基準として規定する。
- ・ 衣に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化への対応が可能となるように使用できる原材料の制限を外す。
- ・ 食品添加物の膨張剤については、一剤式合成膨張剤の物質名を具体的に列記する。

ア 品質基準及び原材料

		改 正 案		現 行	
揚げ油の酸価		[削る。]		<u>第3条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。</u>	
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る]	<u>フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> 1 [略] 2 [略] 3 [略]	フ ラ イ 種	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食肉 2 食塩 3 香辛料
		[削る]	[削る。]	衣	<u>第3条第1項の規格の衣と同じ。</u>
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略]		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及びショ糖脂肪酸エステル 2 乳化安定剤 カゼイン及びカゼインナトリウム	

	3	〔略〕	3	品質改良剤 トランスグルタミナーゼ、メタリン酸ナトリウム及びリン酸ナトリウム
	4	〔略〕	4	調味料
	5	膨張剤 <u>Ｌ－酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u>	5	膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤及び炭酸水素ナトリウム</u>
	6	〔略〕	6	保湿剤 Ｄ－ソルビトール
	7	〔略〕	7	糊料 カラギナン、キサンタンガム及びグァーガム
	8	〔略〕	8	着色料 アナトー色素、β－カロテン及びトウガラシ色素
	9	〔略〕	9	甘味料 カンゾウ抽出物及び酵素処理カンゾウ
	10	〔略〕	10	香辛料抽出物
	11	強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>	11	強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>

イ 製造上の品質管理基準

揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]
--------	--------------------------	------

(7) 第3条（冷凍魚フライ）～第8条（冷凍カツレツ）までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格

(改正内容)

- 揚げ油の酸価については、冷凍魚フライと同様の理由により、製品の品質基準としての規定を改め、製造上の品質管理基準として規定する。

- ・ 衣に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化への対応が可能となるように使用できる原材料の制限を外す。
- ・ 食品添加物の膨張剤については、一剤式合成膨張剤の物質名を具体的に列記する。

ア 品質基準及び原材料

		改 正 案	現 行
揚げ油の酸価		[削る。]	第3条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る。]	衣については、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 小麦粉、米粉、とうもろこし粉及びでん粉 2 粉末状植物性たん白 3 乳製品及び卵 4 ブレッシング材 パン粉、はるさめ、クラッカー等及びこれらに混ぜて使用するごま、青のり等 5 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物等 6 香辛料 7 食用油脂
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略]	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル 2 乳化安定剤 カゼイン及びカゼインナトリウム 3 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 4 pH調整剤 グルコノデルタラクトン、酢酸

		5 [略] 6 膨張剤 <u>Ｌ－酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u> 7 [略] 8 [略] 9 [略] 10 [略] 11 [略] 12 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>	ナトリウム及び炭酸ナトリウム 5 調味料 6 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤、炭酸水素ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u> 7 糊料 カラギナン、キサンタンガム及びグァーガム 8 着色料 アナトー色素、カラメルⅠ、β－カロテン、トウガラシ色素、フラボノイド及びベニコウジ色素 9 甘味料 カンゾウ抽出物及びステビア 10 香料 11 香辛料抽出物 12 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>
--	--	---	---

イ 製造上の品質管理基準

揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]
--------	--------------------------	------

(8) 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格

(改正内容)

- ・ 製品に占める粗脂肪の重量の割合については、脂身による増量防止の観点から規定していたものの、現在は、脂身は増量の目的でなく、脂身のおいしさを付与・期待する観点で使用されている。このため、粗脂肪の量の多寡が、必ずしも製品の品質を表す指標とならないことから、当該規定を削除する。
- ・ あんの原材料に占める食肉、えび及びかにの重量の割合については、食肉の割合

を規定すると「野菜ぎょうざ」等の商品の多様化に対応できないこと、「肉しゅうまい」、「えびぎょうざ」、「かに春巻」等と表示する場合における食肉等の含有率は調理冷凍食品品質表示基準で基準値が規定されていることから、規格項目を削除する。

- ・ あんに使用する食品添加物以外の原材料については、定義において「食肉」及び「臓器及び可食部分」をそれぞれ規定することに伴い、「豚肉」、「牛肉」、「豚又は牛の脂肪層」等の表現を改めるとともに、調味粒状植物性たん白等の使用実態がない原材料を削除する。
- ・ 皮に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化への対応が可能となるように使用できる原材料の制限を外す。
- ・ 食品添加物の乳化剤、乳化安定剤、着色料等については、使用実態等を踏まえて見直す。
- ・ 油で揚げた製品については、製造上の品質管理基準として「揚げ油の酸価」を新たに規定する。

ア 品質基準

	改 正 案			現 行		
粗脂肪	冷凍しゅうまい [削る。]	冷凍ぎょうざ [削る。]	冷凍春巻 [削る。]	冷凍しゅうまい 製品に占める重量の割合が、13%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、15%以下であること。	冷凍ぎょうざ 製品に占める重量の割合が、10%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、12%以下であること。	冷凍春巻 製品に占める重量の割合が、8%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、18%以下であること。
食肉 (冷凍えびしゅうまい、冷凍かにしゅうまい、冷凍えびぎょうざ、冷凍かにぎょうざ、冷凍えび春巻及び冷凍かに春巻を除く。)	冷凍しゅうまい [削る。]	冷凍ぎょうざ [削る。]	冷凍春巻 [削る。]	冷凍しゅうまい あんの原材料に占める重量の割合が、20%以上であること。	冷凍ぎょうざ 同左	冷凍春巻 あんの原材料に占める重量の割合が、10%以上であること。

えび (冷凍えびし ゆうまい、冷 凍えびぎよう ざ及び冷凍え び春巻に限 る。)						
	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
	[削る。]	[削る。]	[削る。]	<u>あんの原材料に 占める重量の割 合が、15%以上 であること。</u>	<u>同左</u>	<u>あんの原材料に 占める重量の割 合が、10%以上 であること。</u>
かに (冷凍かにし ゆうまい、冷 凍かにぎよう ざ及び冷凍か に春巻に限 る。)						
	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
	[削る。]	[削る。]	[削る。]	<u>あんの原材料に 占める重量の割 合が、10%以上 であること。</u>	<u>同左</u>	<u>あんの原材料に 占める重量の割 合が、8%以上 であること。</u>

イ 原材料

(ア) 食品添加物以外の原材料

	改 正 案			現 行		
あん	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
	<u>あんにあつては、 次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。</u> 1 <u>食肉並びに臓 器及び可食部分</u>	<u>あんにあつては、 次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。</u> 1 [略]	<u>あんにあつては、 次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。</u> 1 <u>同左</u>	<u>次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。</u> 1 <u>豚肉、牛肉、 馬肉、めん羊肉、 家と肉及び家き ん肉</u>	<u>次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。</u> 1 <u>同左</u>	<u>次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。</u> 1 <u>豚肉、牛肉及 び鶏肉</u>
	2 [略]	2 [略]	2 [略]	2 魚肉及びか まぼこ（繊維状 のものに限る。）	2 同左	2 同左
	[削る。]	[削る。]	[削る。]	3 <u>豚又は牛の 脂肪層</u>	3 <u>同左</u>	3 <u>同左</u>
	3 [略]	3 [略]	3 [略]	4 野菜、海藻、 種実 及びきの	4 同左	4 同左

	4 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 5 [略] 6 [略] 7 [略] 8 [略]	4 [略] 5 [略] 6 [略] 7 [略] 8 [略]	4 [略] 5 [略] 6 [略] 7 [略] 8 [略]	こ類 5 粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白 6 つなぎ 小麦粉、でん粉、パン粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、小麦グルテン、米粉、卵、乳たん白、ゼラチン、デキストリン及び乳製品 7 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物等 8 香辛料 9 食用油脂	5 同左 6 同左 7 同左 8 同左 9 同左	5 同左 6 同左 7 同左 8 同左 9 同左
皮	冷凍しゅうまい [削る。]	冷凍ぎょうざ [削る。]	冷凍春巻 [削る。]	冷凍しゅうまい 次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 小麦粉、米粉、とうもろこし粉、大豆粉、でん粉及び小麦グルテン 2 粉末状植物性たん白	冷凍ぎょうざ 次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 同左 2 同左	冷凍春巻 次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 同左 2 同左

				3 卵	3 同左	3 同左
				4 野菜	4 同左	4 同左
				5 食塩、砂糖類、 しょうゆ及び食 用油脂	5 同左	5 同左

(イ) 食品添加物

改 正 案				現 行		
	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
	次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。	次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。	次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。	次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。	次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。	次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。
	1 [略]	1 [略]	1 [略]	1 調味料	1 同左	1 同左
	2 [略]	2 [略]	2 [略]	2 pH調整剤 クエン酸、D L-リンゴ酸及 び酢酸ナトリウ ム	2 同左	2 同左
	3 [略]	3 [略]	3 乳化剤 <u>植物レシチ ン、グリセリン 脂肪酸エステ ル、ショ糖脂肪 酸エステル、ソ ルビタン脂肪酸 エステル及びプ ロピレングリコ ール脂肪酸エス テル</u>	3 乳化剤 植物レシチ ン、グリセリン 脂肪酸エステ ル、ショ糖脂肪 酸エステル及び ソルビタン脂肪 酸エステル	3 同左	3 同左
	4 [略]	4 乳化安定剤 <u>カゼイン及び カゼインナトリ ウム</u>	4 乳化安定剤 <u>カゼイン</u>	4 乳化安定剤 カゼイン	4 同左	4 同左
	5 [略]	5 [略]	5 [略]	5 品質改良剤 ポリリン酸ナ トリウム	5 同左	5 同左
	6 [略]	6 [略]	6 [略]	6 保湿剤	6 同左	6 同左

				D-ソルビトール		
7 [略]	7 [略]	7 [略]	7 糊料 カラギナン及びグァーガム	7 糊料 キサンタンガム及びグァーガム	7 同左	
8 [略]	8 [略]	8 着色料 リボフラビン、カラメルI及びラック色素	8 着色料 β -カロテン、アナトー色素、クチナシ黄色素、ベニコウジ色素及びラック色素	8 着色料 β -カロテン、クチナシ黄色素及びベニコウジ色素	8 着色料 <u>β-カロテン</u> 、 <u>リボフラビン</u> 、 <u>カラメルI</u> 、 <u>ベニコウジ色素</u> 及びラック色素	
9 [略]	9 <u>甘味料</u> <u>キシロース</u>	9 <u>甘味料</u> <u>カンゾウ抽出物</u>	9 甘味料 カンゾウ抽出物	9 同左	9 同左	
10 [略]	10 [略]	10 [略]	10 香料	10 同左	10 同左	
11 [略]	11 [略]	11 [略]	11 香辛料抽出物	11 同左	11 同左	
12 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>	12 [略]	12 [略]	12 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>	12 同左	12 同左	

ウ 製造上の品質管理基準

	改 正 案	現 行
揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]

(9) 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格

(改正内容)

- 製品に占める粗脂肪の重量の割合については、脂身による増量防止の観点から規定していたものの、現在は、脂身は増量の目的でなく、脂身のおいしさを付与・期待する観点で使用されている。このため、粗脂肪の量の多寡が、必ずしも製品の品

質を表す指標とならないことから、当該規定を削除する。

- ・ 食品添加物以外の原材料については、使用できる原材料から「魚肉」を削除するとともに、「野菜、果実等の加工品」が使用できるよう改める。
- ・ 食品添加物の結着補強剤、着色料及び甘味料については、製造メーカーの使用実態等を踏まえて見直す。
- ・ 油で揚げた製品については、製造上の品質管理基準として「揚げ油の酸価」を新たに規定する。

ア 品質基準及び原材料

		改 正 案	現 行
粗脂肪		[削る。]	<u>製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り本条及び次条において同じ。）に占める重量の割合が、20%以下であること。</u>
食肉		原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り本条及び次条において同じ。）に占める重量の割合が、40%以上であり、かつ、めん羊肉、 <u>山羊肉、馬肉及び家兎肉</u> の占める重量の割合が、30%以下であること。	原材料に占める重量の割合が、40%以上であり、かつ、めん羊肉、馬肉及び家と肉の食肉に占める重量の割合が、30%以下であること。
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>食肉並びに臓器及び可食部分</u> [削る。] [削る。] 2 <u>粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白</u> 3 [略] 4 野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに<u>種実並びにこれらの加工品</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>牛肉、豚肉、めん羊肉、馬肉、家きん肉及び家と肉</u> 2 魚肉 3 <u>豚又は牛の脂肪層</u> 4 <u>粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白</u> 5 つなぎ パン粉、小麦粉、こんにやく粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、乳製品、卵及びゼラチン 6 野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実

	5 [略] 6 [略] 7 [略]	<u>7</u> 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、チーズ等 <u>8</u> 香辛料 <u>9</u> 食用油脂
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 結着補強剤 ポリリン酸ナトリウム 4 [略] 5 [略] 6 [略] 7 着色料 カラメルⅠ、β-カロテン、ベニコウジ色素<u>及びラック色素</u> 8 甘味料 カンゾウ抽出物 9 [略] 10 [略] 11 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 2 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸及び酢酸ナトリウム 3 結着補強剤 ポリリン酸ナトリウム<u>及びメタリン酸ナトリウム</u> 4 乳化安定剤 カゼインナトリウム 5 保湿剤 D-ソルビトール 6 糊料 タマリンドシードガム及びキシタンガム（それぞれソースに使用するものに限る。） 7 着色料 カラメルⅠ、β-カロテン、ベニコウジ色素、<u>ラック色素及びリボフラビン</u> 8 甘味料 カンゾウ抽出物<u>及び酵素処理カンゾウ</u> 9 香料 10 香辛料抽出物 11 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>

イ 製造上の品質管理基準

揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同</u>	[新設]
--------	------------------------	------

	<u>じ。</u>	
--	-----------	--

(10) 冷凍フィッシュボールの規格

(改正内容)

- ・ 製品に占める粗脂肪の重量の割合については、脂身による増量防止の観点から規定していたものの、現在は、脂身は増量の目的でなく、脂身のおいしさを付与・期待する観点で使用されている。このため、粗脂肪の量の多寡が、必ずしも製品の品質を表す指標とならないことから、当該規定を削除する。
- ・ 食品添加物以外の原材料については、調味粒状植物性たん白等の使用実態のない原材料を削除するとともに、「野菜、果実等の加工品」が使用できるよう改める。
- ・ 食品添加物の着色料、甘味料については、使用実態等を踏まえて見直す。
- ・ 油で揚げた製品については、製造上の品質管理基準として「揚げ油の酸価」を新たに規定する。

ア 品質基準及び原材料

		改 正 案	現 行
粗脂肪		[削る。]	<u>製品に占める重量の割合が10%以下であること。</u>
原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] [削る。] 2 [略] 3 [略] 4 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 5 [略] 6 野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻、種実並びにこれらの加工品 7 [略]	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 魚肉 2 牛肉、豚肉、めん羊肉、馬肉、 <u>家きん肉及び家と肉</u> 3 豚又は牛の脂肪層 4 繊維状かまぼこ 5 粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白 6 つなぎ パン粉、小麦粉、こんにやく粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、乳製品、卵及びゼラチン 7 野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実 8 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮

	8 [略] 9 [略]	物、たん白加水分解物、チーズ等 9 香辛料 10 食用油脂
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 [略] 7 着色料 カラメル I 8 甘味料 カンゾウ抽出物 9 [略] 10 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 2 p H調整剤 クエン酸、D Lーリンゴ酸 3 結着補強剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 4 乳化安定剤 カゼインナトリウム 5 保湿剤 Dーソルビトール 6 糊料 タマリンドシードガム（ソースに使用するものに限る。） 7 着色料 カラメル I 及びベニコウジ色素 8 甘味料 カンゾウ抽出物及び酵素処理カンゾウ 9 香辛料抽出物 10 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの

イ 製造上の品質管理基準

揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]
--------	--------------------------	------

(11) 冷凍米飯類の規格
(改正内容)

- ・ 内容量について、冷凍魚フライ類の規格と同様の改正を行う。

ア 原材料

	改 正 案	現 行
食品添加物	次に掲げるもの（第2条の表冷凍米飯類の項定義の欄の1に掲げるものにあつては、次の1から9までに掲げるものを除く。）以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 [略] 7 [略] 8 [略] 9 [略] 10 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条</u>に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの	次に掲げるもの（第2条の表冷凍米飯類の項定義の欄の1に掲げるものにあつては、次の1から9までに掲げるものを除く。）以外のものを使用していないこと。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル 2 乳化安定剤 カゼインナトリウム 3 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及びリン酸ナトリウム 4 pH調整剤 クエン酸、炭酸ナトリウム及び酢酸ナトリウム 5 調味料 6 着色料 カラメルⅠ、β-カロテン、クチナシ色素、コチニール色素、トウガラシ色素及びベニコウジ色素 7 甘味料 カンゾウ抽出物 8 香料 9 香辛料抽出物 10 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条</u>に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの

イ 内容量

	改 正 案	現 行
内容量	<u>第3条第1項の規格の内容量と同じ。</u>	<u>成形したものにあつては表示重量及び表示個数に、成形していないもの</u>

	にあつては表示重量に適合していること。
--	---------------------

(12) 冷凍めん類の規格

(改正内容)

- ・ めんに使用する食品添加物については、品質改良剤の炭酸塩及びリン酸塩の物質名を具体的に列記する。
- ・ 内容量について、冷凍魚フライ類の規格と同様の改正を行う。

ア 原材料

	改 正 案	現 行
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 品質改良剤 <u>炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム及びリン酸三ナトリウム</u> 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 [略] 7 [略] 8 [略] 9 [略]	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 乳化剤 植物レシチン及びグリセリン脂肪酸エステル 2 品質改良剤 <u>炭酸塩及びリン酸塩</u> 3 pH調整剤 クエン酸三ナトリウム及び炭酸水素ナトリウム 4 調味料 5 糊料 キサンタンガム、グァーガム及びペクチン 6 着色料 アナトー色素、カラメルⅠ、クチナシ黄色素及びトウガラシ色素 7 甘味料 カンゾウ抽出物 8 香料 9 香辛料抽出物

	10 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>	10 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>
--	--	--

3 測定方法の変更

(改正内容)

- ・ 製品の品質に関する規格項目から「揚げ油の酸価」及び「粗脂肪」を削除することに伴い、これらの項目の測定方法を削除する。

	改 正 案	現 行
揚げ油の酸価	[削る。]	<u>フライ種を除去して調製した試料から石油エーテルにより抽出した油脂約 3 g を200mlの三角フラスコに量り取り、エチルアルコール・エチルエーテル混合液（エチルアルコール（94容量%以上のもの）及びエチルエーテルを1：1の容量の割合で混合したもの）80mlを加え、フェノールフタレイン溶液を指示薬として、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次式により酸価を算出する。</u> $\text{酸価} = \frac{A \times 2.806 \times F}{S}$ <u>S＝抽出した油脂の量(g)</u> <u>A＝0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の使用量(ml)</u> <u>F＝0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の力価</u>
粗脂肪	[削る。]	<u>1 試料の調製</u> <u>(1) 試料を磨砕して均一とする。</u> <u>(2) ソースを加えたものにあつては、ソースを除去した後に調製する。</u> <u>2 脂肪の抽出</u> <u>調製した試料約 4 gを少量の砂又は石綿を入れた円筒ろ紙に量り取り、ガラス棒でよく</u>

		混ぜた後、100～102℃の乾燥器中で6時間乾燥し、又は125℃の乾燥器中で1.5時間乾燥する。乾燥後の試料をソックスレー型脂肪抽出器に移し、脱水したエチルエーテルを溶剤として50～70℃の水浴上で16時間抽出する。エチルエーテルを留去した後、95～100℃で30分間乾燥しデシケーターで放冷させてひょう量する操作を、恒量を得るまで繰り返す。 3 計算 粗脂肪含量は、次式によつて計算する。 $\text{粗脂肪}(\%) = \frac{W - W_0}{S} \times 100$ (注) Wは抽出後のフラスコの恒量(g)、W₀は抽出前のフラスコの恒量(g)、Sは円筒ろ紙に入れた試料重量(g)
--	--	---

改 正 案	現 行																																
調理冷凍食品の日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 (略) (定義) 第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。	調理冷凍食品の日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 (略) (定義) 第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。																																
<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>(略)</td><td>(略)</td></tr><tr><td>冷凍えびフライ</td><td>冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの(細切し、又はすりつぶしたものを除く。)をフライ種としたものをいう。</td></tr><tr><td>冷凍いかフライ</td><td>冷凍フライ類のうち、いか(細切し、又はすりつぶしたものを除く。)をフライ種としたものをいう。</td></tr><tr><td>冷凍かきフライ</td><td>冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。</td></tr><tr><td>冷凍コロッケ</td><td>冷凍フライ類のうち、食肉(牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、<u>家兎肉</u>又は家きん肉をいう。以下同じ。)、魚肉(えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。)、<u>臓器及び可食部分(牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下同じ。)</u>、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース(以下「あえ材料」という。)を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。</td></tr><tr><td>(略)</td><td>(略)</td></tr><tr><td>冷凍しゅうまい</td><td>次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉又は臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白(以下「肉様植たん」という。)、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの(以下「あん」という。)を皮で円筒形状、<u>きん着形状等</u>に包み成形したもの 2 (略)</td></tr></table>	用 語	定 義	(略)	(略)	冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの(細切し、又はすりつぶしたものを除く。)をフライ種としたものをいう。	冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか(細切し、又はすりつぶしたものを除く。)をフライ種としたものをいう。	冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。	冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉(牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、 <u>家兎肉</u> 又は家きん肉をいう。以下同じ。)、魚肉(えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。)、 <u>臓器及び可食部分(牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下同じ。)</u> 、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース(以下「あえ材料」という。)を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。	(略)	(略)	冷凍しゅうまい	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉又は臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白(以下「肉様植たん」という。)、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの(以下「あん」という。)を皮で円筒形状、 <u>きん着形状等</u> に包み成形したもの 2 (略)	<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>(略)</td><td>(略)</td></tr><tr><td>冷凍えびフライ</td><td>冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび(クルマエビ科、<u>タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科に限る。以下同じ。</u>)又はこれから尾扇を除去したものをフライ種としたものをいう。</td></tr><tr><td>冷凍いかフライ</td><td>冷凍フライ類のうち、いか(アカイカ科、<u>ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。以下同じ。</u>) (細切し、又はすりつぶしたものを除く。)をフライ種としたものをいう。</td></tr><tr><td>冷凍かきフライ</td><td>冷凍フライ類のうち、かき(イタボガキ科に限る。以下同じ。)のむき身をフライ種としたものをいう。</td></tr><tr><td>冷凍コロッケ</td><td>冷凍フライ類のうち、食肉(牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、<u>家と肉</u>又は家きん肉をいう。以下同じ。)、魚肉(えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。)、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース(以下「あえ材料」という。)を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。</td></tr><tr><td>(略)</td><td>(略)</td></tr><tr><td>冷凍しゅうまい</td><td>次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白(以下「肉様植たん」という。)、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの(以下「あん」という。)を皮で円筒形状又は<u>きん着形状</u>に包み成形したもの 2 (略)</td></tr></table>	用 語	定 義	(略)	(略)	冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび(クルマエビ科、 <u>タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科に限る。以下同じ。</u>)又はこれから尾扇を除去したものをフライ種としたものをいう。	冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか(アカイカ科、 <u>ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。以下同じ。</u>) (細切し、又はすりつぶしたものを除く。)をフライ種としたものをいう。	冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かき(イタボガキ科に限る。以下同じ。)のむき身をフライ種としたものをいう。	冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉(牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、 <u>家と肉</u> 又は家きん肉をいう。以下同じ。)、魚肉(えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。)、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース(以下「あえ材料」という。)を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。	(略)	(略)	冷凍しゅうまい	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白(以下「肉様植たん」という。)、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの(以下「あん」という。)を皮で円筒形状又は <u>きん着形状</u> に包み成形したもの 2 (略)
用 語	定 義																																
(略)	(略)																																
冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの(細切し、又はすりつぶしたものを除く。)をフライ種としたものをいう。																																
冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか(細切し、又はすりつぶしたものを除く。)をフライ種としたものをいう。																																
冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。																																
冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉(牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、 <u>家兎肉</u> 又は家きん肉をいう。以下同じ。)、魚肉(えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。)、 <u>臓器及び可食部分(牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下同じ。)</u> 、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース(以下「あえ材料」という。)を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。																																
(略)	(略)																																
冷凍しゅうまい	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉又は臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白(以下「肉様植たん」という。)、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの(以下「あん」という。)を皮で円筒形状、 <u>きん着形状等</u> に包み成形したもの 2 (略)																																
用 語	定 義																																
(略)	(略)																																
冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび(クルマエビ科、 <u>タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科に限る。以下同じ。</u>)又はこれから尾扇を除去したものをフライ種としたものをいう。																																
冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか(アカイカ科、 <u>ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。以下同じ。</u>) (細切し、又はすりつぶしたものを除く。)をフライ種としたものをいう。																																
冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かき(イタボガキ科に限る。以下同じ。)のむき身をフライ種としたものをいう。																																
冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉(牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、 <u>家と肉</u> 又は家きん肉をいう。以下同じ。)、魚肉(えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。)、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース(以下「あえ材料」という。)を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。																																
(略)	(略)																																
冷凍しゅうまい	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白(以下「肉様植たん」という。)、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの(以下「あん」という。)を皮で円筒形状又は <u>きん着形状</u> に包み成形したもの 2 (略)																																

冷凍ぎょうざ	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、 <u>円形状等</u> に包み成形したもの 2 (略)
冷凍春巻	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で <u>棒状等</u> に包み成形したもの 2 (略)
冷凍ハンバーグステーキ	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの <u>若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量が食肉の使用量より少ないものに限る。）</u> 若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が２０％以下であるものに限る。） 2 (略) 3 １又は２に <u>具又はソース</u> （動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（ <u>野菜等の固形分を有するものを含む。</u> ）をいう。 <u>冷凍ミートボールの項及び冷凍フィッシュボールの項</u> において同じ。）を加えたもの
冷凍ミートボール	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの <u>若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量が食肉の使用量より少ないものに限る。）</u> 若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球状に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が２０％以下であるものに限る。） 2 (略) 3 １又は２に <u>具又はソース</u> を加えたもの
冷凍フィッシュボール	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの <u>若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの食肉又は臓器及び可食部分の使用量が魚肉の使用量より少ないものに限る。）</u> 若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球状に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が２０％以下であるものに限る）

冷凍ぎょうざ	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状 <u>又は円形状</u> に包み成形したもの 2 (略)
冷凍春巻	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で <u>棒状</u> に包み成形したもの 2 (略)
冷凍ハンバーグステーキ	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの（ <u>その使用量は食肉の使用量より少ないものに限る。</u> ）若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、 <u>結着補強剤</u> 等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が２０％以下であるものに限る。） 2 (略) 3 １又は２に <u>ソース</u> （動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。 <u>以下冷凍ミートボール及び冷凍フィッシュボールにおいて同じ。</u> ）を加えたもの
冷凍ミートボール	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの（ <u>その使用量は食肉の使用量より少ないものに限る。</u> ）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、 <u>結着補強剤</u> 等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が２０％以下であるものに限る。） 2 (略) 3 １又は２に <u>ソース</u> を加えたもの
冷凍フィッシュボール	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの（ <u>その使用量は魚肉の使用量より少ないものに限る。</u> ）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、 <u>結着補強剤</u> 等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が２０％以下であるものに限る。）

	。) 2 (略) 3 1又は2に<u>具又はソース</u>を加えたもの
冷凍米飯類	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 1の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、<u>野菜等の具</u>を加え、又は加えないで調味等をしたもの 3 (略)
冷凍めん類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに<u>食塩、かんすい</u>等を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの 2 1に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下「かやく」という。）を加え調理したもの、又は<u>調味料若しくはこれらを添付したもの</u>
<u>臓器及び可食部分</u>	<u>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。</u>
衣	小麦粉又はでん粉若しくはこれらに <u>脱脂粉乳、卵等</u> を加えたもの又はこれに <u>パン粉、クラッカー、はるさめ</u> 等をつけたものであつて、 <u>フライ種</u> を油脂で揚げの際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該 <u>フライ種</u> を包むものをいう。
(略)	(略)

	2 (略) 3 1又は2に<u>ソース</u>を加えたもの
冷凍米飯類	次に掲げるものをいう。 1 (略) 2 1の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、<u>野菜等</u>（以下「具」という。）<u>を加え、又は加えないで調味等をしたもの</u> 3 (略)
冷凍めん類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに<u>水、食塩又はかんすい</u>その他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの 2 1に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下「かやく」という。）を加え調理したもの、又は<u>これらを添付したもの</u>
衣	小麦粉、 <u>でん粉</u> 、 <u>脱脂粉乳</u> 、 <u>卵等</u> を <u>混ぜ合わせたもの</u> 又は <u>その上にパン粉、クラッカー、はるさめ</u> 等をつけたものであつて、 <u>食品</u> を油脂で揚げの際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該 <u>食品</u> を包むものをいう。
(略)	(略)

(冷凍魚フライの規格)

第3条 冷凍魚フライの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
	(略)	(略)	
	[削る。]	[削る。]	
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る。]	<u>フライ種</u>にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略) 2 (略) 3 (略)
		[削る。]	

(冷凍魚フライの規格)

第3条 冷凍魚フライの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
	(略)	(略)	
	揚げ油の酸価		<u>食用油脂で揚げたものにあつては、2.5以下であること。</u>
原材料	食品添加物以外の原材料	<u>フライ種</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 魚 2 食塩 3 香辛料
		<u>衣</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 小麦粉、米粉、とうもろこし粉及びでん粉</u> <u>2 粉末状植物性たん白</u> <u>3 乳製品及び卵</u> <u>4 ブレッシング材</u> <u>パン粉、はるさめ、クラッカー等及びこれらに混ぜて使用するごま</u>

食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～4 (略) 5 膨張剤 <u>Ｌ－酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u> 6～9 (略) 10 強化剤 健康増進法施行規則（平成１５年厚生労働省令第８６号）第１６条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの	
(略)	(略)	
内容量	表示重量に適合していること。	
容器又は包装の状態	耐冷凍性、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、食用油脂で揚げたものにあつては、耐油性を有する資材を用いていること。 <u>また、容器のまま加熱調理するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いていること。</u>	

2 (略)

3 食用油脂で揚げる場合における揚げ油の酸価は、２．５以下でなければならない。

(冷凍えびフライの規格)

第４条 冷凍えびフライの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
(略)		(略)	
[削る。]		[削る。]	
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る。]	フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>１ えび（クルマエビ科、タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科のものに限る。）</u> <u>２ 食塩</u> <u>３ 香辛料</u>
		[削る。]	[削る。]
食品添加物		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～3 (略) 4 膨張剤 <u>Ｌ－酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、</u>	

			<u>、青のり等</u> <u>５ 調味料</u> <u>食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物等</u> <u>６ 香辛料</u> <u>７ 食用油脂</u>
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～4 (略) 5 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤、炭酸水素ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u> 6～9 (略) 10 強化剤 栄養改善法施行規則（昭和２７年厚生省令第３７号）第１１条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの		
(略)	(略)		
内容量	表示重量及び表示個数に適合していること。		
容器又は包装の状態	耐冷凍性、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、食用油脂で揚げたものにあつては、耐油性を有する資材を用いていること。		

2 (略)

(冷凍えびフライの規格)

第４条 冷凍えびフライの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
(略)		(略)	
揚げ油の酸価		<u>食用油脂で揚げたものにあつては、１．５以下であること。</u>	
原材料	食品添加物以外の原材料	<u>フライ種</u>	<u>頭胸部及び甲殻を除去したえび並びにこれから尾扇を除去したもの以外</u> <u>のものを使用していないこと。</u>
		<u>衣</u>	<u>前条第１項の規格の衣と同じ。</u>
食品添加物		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～3 (略) 4 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤</u>	

		ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム 5～10 （略） 11 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条</u>に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	(略)	(略)

2 （略）

3 前条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

（冷凍いかフライの規格）

第5条 冷凍いかフライの規格は、次のとおりとする。

区 分			基 準
(略)			(略)
[削る。]			[削る。]
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る。]	フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 いか（アカイカ科、ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。） 2 （略） 3 （略）
		[削る。]	[削る。]
	食品添加物		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～4 （略） 5 膨張剤 <u>Ｌ－酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u> 6～10 （略） 11 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条</u>に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
(略)			(略)

2 （略）

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

（冷凍かきフライの規格）

第6条 冷凍かきフライの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
(略)		(略)

		5～10 （略） 11 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条</u>に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	(略)	(略)

2 （略）

（冷凍いかフライの規格）

第5条 冷凍いかフライの規格は、次のとおりとする。

区 分			基 準
(略)			(略)
揚げ油の酸価			<u>前条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。</u>
原材料	食品添加物以外の原材料	フライ種	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 いか 2 食塩 3 香辛料
		衣	<u>第3条第1項の規格の衣と同じ。</u>
	食品添加物		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～4 （略） 5 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤及び硫酸アルミニウムカリウム</u> 6～10 （略） 11 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条</u>に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
(略)			(略)

2 （略）

（冷凍かきフライの規格）

第6条 冷凍かきフライの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
(略)		(略)

〔削る。〕		〔削る。〕
原材料	食品添加物以外の原材料	〔削る。〕 フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 かき（イタボガキ科に限る。）</u> 2 （略） 3 （略）
		〔削る。〕
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 ～ 4 （略） 5 膨張剤 <u>L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u> 6 ～ 9 （略） 10 強化剤 <u>健康増進法施行規則第 1 6 条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
(略)		(略)

2 （略）

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

（冷凍コロッケの規格）

第7条 冷凍コロッケの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
（略）		（略）	
〔削る。〕		〔削る。〕	
原材料	食品添加物以外の原材料	〔削る。〕	フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>食肉並びに臓器及び可食部分並びにこれらの加工品</u> 2 <u>魚肉及びその加工品</u> 3 <u>野菜、果実、穀類、豆類、海藻、種実及びきのこ類並びにこれらの加工品</u> 4 <u>卵加工品及び乳製品</u> 5 <u>粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白</u> 6 あえ材料 (1) ばれいしよ、さつまいも及びかぼちや並びにこれらの加工品 (2)・(3) （略） 7 （略）
		〔削る。〕	

揚げ油の酸価		第4条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。	
原材料	食品添加物以外の原材料	フ ラ イ 種	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 <u>かきのむき身</u> 2 食塩 3 香辛料
		衣	第3条第1項の規格の衣と同じ。
	食品添加物		次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～4 (略) 5 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤、炭酸水素ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u> 6～9 (略) 10 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>
(略)		(略)	

2 （略）

（冷凍コロッケの規格）

第7条 冷凍コロッケの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
（略）		（略）	
揚げ油の酸価		第4条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。	
原材料	食品添加物以外の原材料	フライ種	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>食肉、魚肉、野菜、果実、穀類、豆類、海藻、きのこ類、卵（煮熟したもの）及びマカロニ類</u> 2 <u>食肉製品、魚肉製品及び乳製品（乳たん白にあつては、クリームコロッケに使用するものに限る。）</u> 3 <u>粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白</u> 4 あえ材料 (1) ばれいしよ、さつまいも、かぼちや及びこれらの乾燥品 (2)・(3) （略） 5 調味料
		衣	

			<u>8</u> (略) <u>9</u> (略) [削る。]
		[削る。]	[削る。]
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～5 (略) 6 膨張剤 <u>Ｌ－酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u> 7 (略) 8 糊料 カラギナン、 <u>キサンタンガム及びグァーガム</u> （それぞれフライ種に使用する場合には、クリームコロッケに使用するものに限る。） 9 (略) 10 甘味料 カンゾウ抽出物 11・12 (略) 13 強化剤 <u>健康増進法施行規則第１６条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの		
(略)	(略)		

2 (略)

3 第３条第３項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍カツレツの規格)

第８条 冷凍カツレツの規格は、次のとおりとする。

区 分			基 準
(略)			(略)
[削る。]			[削る。]
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る。]	<u>フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> 1 (略) 2 (略) 3 (略)
		[削る。]	[削る。]

			食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、ドレッシング等 <u>6</u> 香辛料 <u>7</u> 食用油脂 <u>8</u> 寒天（クリームコロッケに使用するものに限る。）
		衣	<u>第３条第１項の規格の衣と同じ。</u>
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～5 (略) 6 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤及び炭酸水素ナトリウム</u> 7 (略) 8 糊料 カラギナン、 <u>カロブビーンガム、グァーガム及びペクチン</u> （それぞれフライ種に使用する場合には、クリームコロッケに使用するものに限る。） 9 (略) 10 甘味料 カンゾウ抽出物 <u>及び酵素処理カンゾウ</u> 11・12 (略) 13 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第１１条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの		
(略)	(略)		

2 (略)

(冷凍カツレツの規格)

第８条 冷凍カツレツの規格は、次のとおりとする。

区 分			基 準
(略)			(略)
<u>揚げ油の酸価</u>			<u>第３条第１項の規格の揚げ油の酸価と同じ。</u>
原材料	食品添加物以外の原材料	<u>フライ種</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食肉 2 食塩 3 香辛料
		衣	<u>第３条第１項の規格の衣と同じ。</u>

食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～4 (略) 5 膨張剤 <u>Ｌ－酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u> 6～10 (略) 11 強化剤 <u>健康増進法施行規則第１６条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>
(略)	(略)

2 (略)

3 第３条第３項の揚げ油の酸価と同じ。

(第３条から第８条までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格)

第９条 第３条から第８条までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
[削る。]	[削る。]
「削る。」	[削る。]
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～5 (略) 6 膨張剤 <u>Ｌ－酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u> 7～11 (略) 12 強化剤

食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～4 (略) 5 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤及び炭酸水素ナトリウム</u> 6～10 (略) 11 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第１１条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>
(略)	(略)

2 (略)

(第３条から第８条までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格)

第９条 第３条から第８条までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
<u>揚げ油の酸価</u>	<u>第３条第１項の規格の揚げ油の酸価と同じ。</u>
原材料	<u>食品添加物以外の</u> 衣については、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>１ 小麦粉、米粉、とうもろこし粉及びでん粉</u> <u>２ 粉末状植物性たん白</u> <u>３ 乳製品及び卵</u> <u>４ ブレッシング材</u> <u>パン粉、はるさめ、クラッカー等及びこれらに混ぜて使用するごま、青のり等</u> <u>５ 調味料</u> <u>食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物等</u> <u>６ 香辛料</u> <u>７ 食用油脂</u>
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～5 (略) 6 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤、炭酸水素ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u> 7～11 (略) 12 強化剤

		健康増進法施行規則第 1 6 条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
(略)		(略)

2 (略)

3 第 3 条第 3 項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格)

第 1 0 条 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
(略)	(略)	(略)	(略)
[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]
[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]
[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]
[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]
(略)	(略)	(略)	(略)
原 食品添加物 [削	あんにあつては、次に	あんにあつては、次に	あんにあつては、次に

		栄養改善法施行規則第 1 1 条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
(略)		(略)

2 (略)

(冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格)

第 1 0 条 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
(略)	(略)	(略)	(略)
粗脂肪	製品に占める重量の割合が、1 3 %以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、1 5 %以下であること。	製品に占める重量の割合が、1 0 %以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、1 2 %以下であること。	製品に占める重量の割合が、8 %以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、1 8 %以下であること。
食肉 (冷凍えびしゅうまい、冷凍かにしゅうまい、冷凍えびぎょうざ、冷凍かにぎょうざ、冷凍えび春巻及び冷凍かに春巻を除く。)	あんの原材料に占める重量の割合が、2 0 %以上であること。	同左	あんの原材料に占める重量の割合が、1 0 %以上であること。
えび (冷凍えびしゅうまい、冷凍えびぎょうざ及び冷凍えび春巻に限る。)	あんの原材料に占める重量の割合が、1 5 %以上であること。	同左	あんの原材料に占める重量の割合が、1 0 %以上であること。
かに (冷凍かにしゅうまい、冷凍かにぎょうざ及び冷凍かに春巻に限る。)	あんの原材料に占める重量の割合が、1 0 %以上であること。	同左	あんの原材料に占める重量の割合が、8 %以上であること。
(略)	(略)	(略)	(略)
原 食品添加物 あん	次に掲げるもの以外の	次に掲げるもの以外の	次に掲げるもの以外の

材 料	以外の原材 料	る。]	掲げるもの以外のもの を使用していないこと。 1 <u>食肉並びに臓器及 び可食部分</u>	掲げるもの以外のもの を使用していないこと。 1 (略)	掲げるもの以外のもの を使用していないこと。 1 <u>同左</u>	材 料	以外の原材 料	ものを使用していな いこと。 1 <u>豚肉、牛肉、馬肉 、めん羊肉、家と肉 及び家きん肉</u>	ものを使用していない こと。 1 同左	ものを使用していない こと。 1 <u>豚肉、牛肉及び鶏 肉</u>
			2 (略) [削る。] 3 (略) 4 粒状植物性たん白 及び繊維状植物性たん白 5 (略) 6 (略) 7 (略) 8 (略)	2 (略) [削る。] 3 (略) 4 (略) 5 (略) 6 (略) 7 (略) 8 (略)	2 (略) [削る。] 3 (略) 4 (略) 5 (略) 6 (略) 7 (略) 8 (略)					
皮		[削 る。]	次に掲げるもの以外の ものを使用していない こと。 1 <u>小麦粉、米粉、と うもろこし粉、大豆 粉、でん粉及び小麦 グルテン</u>	次に掲げるもの以外の ものを使用していない こと。 1 (略)	次に掲げるもの以外の ものを使用していない こと。 1 <u>同左</u>			2 (略) 3 <u>豚又は牛の脂肪層</u> 4 野菜、海藻、種実 及びきのこ類 5 粒状植物性たん白 、繊維状植物性たん 白、調味粒状植物性 たん白及び調味繊維 状植物性たん白 6 つなぎ 小麦粉、でん粉、 パン粉、粉末状植物 性たん白、ペースト 状植物性たん白、小 麦グルテン、米粉、 卵、乳たん白、ゼラ チン、デキストリン 及び乳製品 7 調味料 食塩、砂糖、動植 物の抽出濃縮物、たん 白加水分解物等 8 香辛料 9 食用油脂	2 (略) 3 <u>同左</u> 4 同左 5 同左 6 同左 7 同左 8 同左 9 同左	2 (略) 3 <u>同左</u> 4 同左 5 同左 6 同左 7 同左 8 同左 9 同左
			2 粉末状植物性たん 白 3 卵 4 野菜	2 (略) [削る。] 3 (略) 4 (略) 5 (略) 6 (略) 7 (略) 8 (略)	2 (略) [削る。] 3 (略) 4 (略) 5 (略) 6 (略) 7 (略) 8 (略)					

食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略) 3 (略)	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略) 3 (略)	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略) 3 <u>乳化剤</u> <u>植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略) 3 <u>乳化剤</u> <u>植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル</u>
	4 (略)	4 <u>乳化安定剤</u> <u>カゼイン及びカゼインナトリウム</u>	4 <u>乳化安定剤</u> <u>カゼイン</u>	4 <u>乳化安定剤</u> <u>カゼイン</u>
	5～7 (略) 8 (略)	5～7 (略) 8 (略)	5～7 (略) 8 着色料 リボフラビン、カラメルⅠ及びラック色素	5～7 (略) 8 着色料 β-カロテン、アナトー色素、クチナシ黄色素、ベニコウジ色素及びラック色素
	9 (略)	9 <u>甘味料</u> <u>キシロース</u>	9 <u>甘味料</u> <u>カンゾウ抽出物</u>	9 <u>甘味料</u> <u>カンゾウ抽出物</u>
	10・11 (略) 12 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>	10・11 (略) 12 (略)	10・11 (略) 12 (略)	10・11 (略) 12 (略)
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)

2 (略)

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格)

第11条 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
---	---	---	---

		<u>5 食塩、砂糖類、し</u> <u>ようゆ及び食用油脂</u>	<u>5 同左</u>	<u>5 同左</u>
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略) 3 乳化剤 <u>植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略) 3 同左	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略) 3 同左	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略) 3 <u>同左</u>
	4 乳化安定剤 カゼイン	4 <u>同左</u>	4 <u>同左</u>	4 <u>同左</u>
	5～7 (略) 8 着色料 β-カロテン、アナトー色素、クチナシ黄色素、ベニコウジ色素及びラック色素	5～7 (略) 8 着色料 β-カロテン、クチナシ黄色素及びベニコウジ色素	5～7 (略) 8 着色料 β-カロテン、クチナシ黄色素及びベニコウジ色素	5～7 (略) 8 着色料 <u>β-カロテン、リボフラビン、カラメルⅠ、ベニコウジ色素及びラック色素</u>
	9 甘味料 カンゾウ抽出物	9 <u>同左</u>	9 <u>同左</u>	9 <u>同左</u>
	10・11 (略) 12 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>	10・11 (略) 12 同左	10・11 (略) 12 同左	10・11 (略) 12 同左
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)

2 (略)

(冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格)

第11条 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
---	---	---	---

(略)		(略)
[削る。]		[削る。]
食肉		原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り本条及び次条において同じ。）に占める重量の割合が、40%以上であり、かつ、めん羊肉、 <u>山羊肉</u> 、 <u>馬肉</u> 及び <u>家兔肉</u> の占める重量の割合が、30%以下であること。
(略)		(略)
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>食肉並びに臓器及び可食部分</u> [削る。] [削る。] 2 <u>粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白</u> 3 (略) 4 <u>野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実並びにこれらの加工品</u> 5 (略) 6 (略) 7 (略)
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略) 3 結着補強剤 ポリリン酸ナトリウム 4～6 (略) 7 着色料 カラメルⅠ、β-カロテン、ベニコウジ色素及びラック色素 8 甘味料 カンゾウ抽出物 9～10 (略) 11 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
(略)		(略)

2 (略)

(略)		(略)
<u>粗脂肪</u>		<u>製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り本条及び次条において同じ。）に占める重量の割合が、20%以下であること。</u>
食肉		原材料に占める重量の割合が、40%以上であり、かつ、めん羊肉、馬肉及び <u>家と肉の食肉</u> に占める重量の割合が、30%以下であること。
(略)		(略)
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>牛肉、豚肉、めん羊肉、馬肉、家きん肉及び家と肉</u> 2 <u>魚肉</u> 3 <u>豚又は牛の脂肪層</u> 4 <u>粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白</u> 5 つなぎ パン粉、小麦粉、こんにやく粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、乳製品、卵及びゼラチン 6 <u>野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実</u> 7 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、チーズ等 8 香辛料 9 食用油脂
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略) 3 結着補強剤 ポリリン酸ナトリウム及び <u>メタリン酸ナトリウム</u> 4～6 (略) 7 着色料 カラメルⅠ、β-カロテン、ベニコウジ色素、 <u>ラック色素及びリボフラビン</u> 8 甘味料 カンゾウ抽出物及び <u>酵素処理カンゾウ</u> 9～10 (略) 11 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
(略)		(略)

2 (略)

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍フィッシュボールの規格)

第12条 冷凍フィッシュボールの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
(略)		(略)
[削る。]		[削る。]
(略)		(略)
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略) [削る。] 2 (略) 3 (略) 4 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 5 (略) 6 野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実並びにこれらの加工品 7 (略) 8 (略) 9 (略)
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～6 (略) 7 着色料 カラメルⅠ 8 甘味料 カンゾウ抽出物 9 (略) 10 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
(略)		(略)

2 (略)

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍米飯類の規格)

第13条 冷凍米飯類の規格は、次のとおりとする。

(冷凍フィッシュボールの規格)

第12条 冷凍フィッシュボールの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
(略)		(略)
粗脂肪		製品に占める重量の割合が、10%以下であること。
(略)		(略)
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 魚肉 2 牛肉、豚肉、めん羊肉、馬肉、家きん肉及び家と肉 3 豚又は牛の脂肪層 4 繊維状かまぼこ 5 粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白 6 つなぎ パン粉、小麦粉、こんにやく粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、乳製品、卵及びゼラチン 7 野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実 8 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、チーズ等 9 香辛料 10 食用油脂
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～6 (略) 7 着色料 カラメルⅠ及びベニコウジ色素 8 甘味料 カンゾウ抽出物及び酵素処理カンゾウ 9 (略) 10 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
(略)		(略)

2 (略)

(冷凍米飯類の規格)

第13条 冷凍米飯類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
食品添加物	次に掲げるもの（第2条の表冷凍米飯類の項定義の欄の1に掲げるものにあつては、次の1から9までに掲げるものを除く。）以外のものを使用していないこと。 1～9 (略) 10 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
(略)	(略)
内容量	<u>第3条第1項の規格の内容量と同じ。</u>
(略)	(略)

2 (略)

(冷凍めん類の規格)

第14条 冷凍めん類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
め ん	(略)
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略) 2 品質改良剤 <u>炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム及びリン酸三ナトリウム</u> 3～9 (略) 10 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
(略)	(略)

2 (略)

(測定方法)

第15条 第3条第1項、第4条第1項、第5条第1項、第6条第1項、第7条第1項、第8条第1項、第9条第1項、第10条第1項、第11条第1項、第12条第1項、第13条第1項及び前条第1項の規格における品温、第3条第1項、第4条第1項、第5条第1項、第6条第1項、第7条第1項、第8条第1項及び第10条第1項の規格における衣又は皮の率並びに前条第1項の規格における水分の測定方法は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
食品添加物	次に掲げるもの（第2条の表冷凍米飯類の項定義の欄の1に掲げるものにあつては、次の1から9までに掲げるものを除く。）以外のものを使用していないこと。 1～9 (略) 10 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
(略)	(略)
内容量	<u>成形したものにあつては表示重量及び表示個数に、成形していないものにあつては表示重量に適合していること。</u>
(略)	(略)

2 (略)

(冷凍めん類の規格)

第14条 冷凍めん類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
め ん	(略)
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略) 2 品質改良剤 <u>炭酸塩及びリン酸塩</u> 3～9 (略) 10 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
(略)	(略)

2 (略)

(測定方法)

第15条 第3条第1項、第4条第1項、第5条第1項、第6条第1項、第7条第1項、第8条第1項、第9条第1項、第10条第1項、第11条第1項、第12条第1項、第13条第1項及び前条第1項の規格における品温、第3条第1項、第4条第1項、第5条第1項、第6条第1項、第7条第1項、第8条第1項及び第10条第1項の規格における衣又は皮の率、第3条第1項、第4条第1項、第5条第1項、第6条第1項、第7条第1項、第8条第1項及び第9条第1項の規格におけ

事 項	測 定 方 法
(略)	(略)
[削る。]	[削る。]
[削る。]	[削る。]
(略)	(略)

る揚げ油の酸価、第10条第1項、第11条第1項及び第12条第1項の規格における粗脂肪並びに前条第1項の規格における水分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
(略)	(略)
揚げ油の酸価	フライ種を除去して調製した試料から石油エーテルにより抽出した油脂約3gを200mlの三角フラスコに量り取り、エチルアルコール・エチルエーテル混合液（エチルアルコール（94容量%以上のもの）及びエチルエーテルを1：1の容量の割合で混合したもの）80mlを加え、フェノールフタレイン溶液を指示薬として、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次式により酸価を算出する。 $\text{酸価} = \frac{A \times 2.806 \times F}{S}$ S＝抽出した油脂の量（g） A＝0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の使用量（ml） F＝0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の力価
粗脂肪	1 試料の調製 (1) 試料を磨砕して均一とする。 (2) ソースを加えたものにあつては、ソースを除去した後に調製する。 2 脂肪の抽出 調製した試料約4gを少量の砂又は石綿を入れた円筒ろ紙に量り取り、ガラス棒でよく混ぜた後、100～102℃の乾燥器中で6時間乾燥し、又は125℃の乾燥器中で1.5時間乾燥する。乾燥後の試料をソックスレー型脂肪抽出器に移し、脱水したエチルエーテルを溶剤として50～70℃の水浴上で16時間抽出する。エチルエーテルを留去した後、95～100℃で30分間乾燥しデシケーターで放冷させてひょう量する操作を、恒量を得るまで繰り返す。 3 計算 粗脂肪含量は、次式によつて計算する。 $\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{W - W_0}{S} \times 100$ （注）Wは抽出後のフラスコの恒量（g）、W₀は抽出前のフラスコの恒量（g）、Sは円筒ろ紙に入れた試料重量（g）
(略)	(略)