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800工場

品目	工場数	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
冷凍コロッケ	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 %)

品田	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、	81, 188	99, 594	122. 7
ぎょうざ、春巻			
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、	38, 195	40, 808	106.8
ぎょうざ、春巻			
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、%) 生産数量 格付数量 格付率 品 目 冷凍魚フライ 0 17,587 冷凍えびフライ 3 0.06 5, 403 0 冷凍いかフライ 4,861 0 0 冷凍かきフライ 10, 331 0 冷凍コロッケ 161, 152 35 0.02 冷凍カツレツ 0 0 80,920 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 0.04 36,041 15 冷凍春巻 195 0.9 22, 498 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 276 18.7 1,478 冷凍米飯類 144,699 0 0 冷凍めん類 236, 988 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	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び
イ	甲殻を除去したえび又はこれから尾	甲殻を除去したえび(クルマエビ科、
	扇を除去したもの (細切し、又はす	タラバエビ科、エビジャコ科及びテ
	<u>りつぶしたものを除く。)</u> をフライ	ナガエビ科に限る。以下同じ。)又
	種としたものをいう。	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	冷凍フライ類のうち、いか(細切	冷凍フライ類のうち、いか <u>(アカ</u>
イ	し、又はすりつぶしたものを除く。)	イカ科、ジンドウイカ科、コウイカ
	をフライ種としたものをいう。	科、ホタルイカモドキ科及びソデイ
		カ科に限る。以下同じ。)(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	冷凍フライ類のうち、かきのむき	冷凍フライ類のうち、かき <u>(イタ</u>
イ	身をフライ種としたものをいう。	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、	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</u>	豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、 <u>家</u>
	<u>肉</u> 又は家きん肉をいう。以下同じ。)、	<u>と肉</u> 又は家きん肉をいう。以下同
	魚肉(えび、貝その他の水産動物の	じ。)、魚肉(えび、貝その他の水産
	肉を含む。以下同じ。) <u>、臓器及び可</u>	動物の肉を含む。以下同じ。)、卵、
	食部分(牛、豚、馬、めん羊、山羊、	野菜等を細切したものに調味等を行
	家鬼又は家きんのものに限る。以下	ったものに、ばれいしよ、さつまい
	同じ。)、卵、野菜等を細切したもの	も、かぼちや等をすりつぶして調味
	 に調味等を行つたものに、ばれいし	
	よ、さつまいも、かぼちや等をすり	ウンソース等のソース(以下「あえ
	つぶして調味したもの又はホワイト	 材料」という。)を加えて混ぜ合わ
	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。	
<u></u> 冷凍しゆうま	次に掲げるものをいう。	次に掲げるものをいう。
V	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	調味料、香辛料、つなぎ等を加え、
	料、つなぎ等を加え、又は加えな	又は加えないで調製したもの(以
	いで調製したもの(以下「あん」	下「あん」という。)を皮で円筒
	という。)を皮で円筒形状、きん	形状 <u>又はきん着形状</u> に包み成形し
	<u>着形状等</u> に包み成形したもの	たもの
	2 [略]	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
冷凍ぎようざ	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	1 調理冷凍食品のうち、あんを皮
	で半円形状、円形状等に包み成形	で半円形状又は円形状に包み成形
	したもの	したもの
	2 [略]	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 1 調理冷凍食品のうち、あんを皮 で棒状等に包み成形したもの
- 2 [略]

で棒状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 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。) 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 <u>む。)</u>をいう。<u>冷凍ミートボール</u> の項及び冷凍フィッシュボールの 項において同じ。) 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 (その使用量は食肉の使用量より 少ないものに限る。) 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、結 着補強剤等を加え、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 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 <u>ッシュボールについて</u>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 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し

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 (その使用量は食肉の使用量より 少ないものに限る。) 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

	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。)	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	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、洗りのではすりのでは、魚肉をして、 のでは、 のでは、 はないのでは、 はないのではないのではないのでは、 はないのでは、 はないのではないのでは、 はないのでは、 はないのではないのではないのでは、 はないのではないのではないのではないのではないのではないのではないのではないので	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、無力ではますりつがあしたももののでは、はないのでは、はないのでは、はないのでは、ないのでは、はいいのではでは、ないのではでは、はいいのではでは、はいいでは、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は
冷凍米飯類	たもの 次に掲げるものをいう。 1 [略]	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
	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	加熱処理をしたもの 2 1の加熱処理の前後に、食肉、 魚肉、野菜等(以下「具」という。)

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

	アー品質基準及び原材料等			
		改正案		現行
揚	げ油の酸価	[削る。]	食月	用油脂で揚げたものにあつては、
			2.5	<u>以下であること。</u>
原	食品添加物	[削る] <u>フライ種にあつては、</u> 次に掲	<u>フ</u>	次に掲げるもの以外のものを使
材	以外の原材	げるもの以外のものを使用し	<u>ラ</u>	用していないこと。
料	料	ていないこと。	1	
		1 [略]	<u>種</u>	1 魚
		2 [略]		2 食塩
		3 [略]		3 香辛料
		[削る] [削る。]	<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</u> 小麦粉、米粉、とうもろこ
				<u>し粉及びでん粉</u>
				2 粉末状植物性たん白
				3 乳製品及び卵
				$\frac{4}{2}$ ブレッディング材
				<u>パン粉、はるさめ、クラッ</u>
				<u>カー等及びこれらに混ぜて使</u>
				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
				<u>7</u> <u>食用油脂</u>
	A 11 37 1 27			
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用し		こ掲げるもの以外のものを使用し
		ていないこと。	てし	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 品質改良剤
	2 [44]	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 [略]	/ 「/ / / / / / / 3 p H調整剤
		3 月11調整剤
	4 「111女 7	4 調味料
		,,,,,,
	5 膨張剤	5 膨張剤
	L - 酒石酸水素カリウム、炭酸	
		トリウム <u>及び硫酸アルミニウムカ</u>
	ピロリン酸二水素二ナトリウム、	<u> リウム</u>
	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	a will distribute
	6 [略]	6 殺菌料
	5.4.5	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、トウガラシ色素
		及びフラボノイド
	9 [略]	9 香辛料抽出物
	10 強化剤	10 強化剤
	健康増進法施行規則(平成15年	栄養改善法施行規則(昭和27年
	厚生労働省令第86号)第16条に規	厚生省令第37号)第11条に規定す
	定する栄養成分の強化を目的とし	る栄養成分の強化を目的として使
	て使用するもの	用するもの
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		耐冷凍性、防湿性及び十分な強度を
の状態	有する資材を用いており、かつ、食	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	用油脂で揚げたものにあつては、耐
	つては耐油性を有する資材を用いて	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</u>	と。
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。	

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

(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。

,
行
ものにあつては、
<u> </u>
設を除去したえび
ら尾扇を除去した
のを使用していな
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	次に掲げるもの以外のものを使用し
	ていないこと。	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
		ル及びソルビタン脂肪酸エステル
	2 [略]	2 p H調整剤
		酢酸ナトリウム及び氷酢酸
	3 [略]	3 調味料
	4 膨張剤	4 膨張剤
	L-酒石酸水素カリウム、炭酸	一剤式合成膨張剤
	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	
	5 [略]	5 保湿剤
		Dーソルビトール
	6 [略]	6 殺菌料
		次亜塩素酸ナトリウム
	7 [略]	7 糊料
		カラギナン、グァーガム及びキ
		サンタンガム
	8 [略]	8 着色料
		βーカロテン及びアナトー色素
	9 [略]	9 甘味料
		カンゾウ抽出物
	10 [略]	10 香辛料抽出物
	11 強化剤	11 強化剤
	健康増進法施行規則第16条に規	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	定する栄養成分の強化を目的とし
	て使用するもの	て使用するもの

	改正案	現行
揚げ油の酸価	前条第3項の揚げ油の酸価と同じ。	[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	.]	<u>前</u> 第	除1項の規格の揚げ油の酸価と
				同じ	<u> </u>
原	食品添加物	[削る]	<u>フライ種にあっては、</u> 次に掲	<u>フ</u>	次に掲げるもの以外のものを使
材	以外の原材		げるもの以外のものを使用し	<u>ラ</u>	用していないこと。
料	料		ていないこと。	<u>1</u>	
			1 いか (アカイカ科、ジン	<u>種</u>	1 いか
			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]		2 食塩
			3 [略]		3 香辛料
		[削る]	[削る。]	<u>衣</u>	第3条第1項の規格の衣と同
					<u> </u>
	食品添加物	次に打	掲げるもの以外のものを使用し	次に	1掲げるもの以外のものを使用し
		ていた	ないこと。	てレ	いないこと。
		1	[略]	1	乳化剤
					植物レシチン、グリセリン脂肪
				酉	竣エステル、ショ糖脂肪酸エステ
				71	レ及びプロピレングリコール脂肪
				酉	俊エステル
		2	[略]	2	品質改良剤
					ポリリン酸ナトリウム及びメタ
				J	リン酸ナトリウム
		3	[略]	3	p H調整剤
					クエン酸ナトリウム、炭酸水素

ĺ		ナトリウム及び炭酸ナトリウム
	4 Fm## 7	, ,
	4 [略]	4 調味料
	5 膨張剤	5 膨張剤
	L-酒石酸水素カリウム、炭酸	一剤式合成膨張剤及び硫酸アル
	カルシウム、炭酸水素ナトリウム、	ミニウムカリウム
	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	
	6 [略]	6 保湿剤
		D-ソルビトール
	7 [略]	7 殺菌料
		次亜塩素酸ナトリウム
	8 [略]	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 [略]	9 着色料
		アナトー色素及びトウガラシ色
		素
	10 [略]	10 香辛料抽出物
	11 強化剤	11 強化剤
	健康増進法施行規則第16条に規	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	定する栄養成分の強化を目的とし
	て使用するもの	て使用するもの
	(K/II) & 0 v/	CIX/II y 'SI UV

	改正案	現行
揚げ油の酸価	第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。	[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。

	プログラス 一直				
		改 正 案	現行		
揚に	げ油の酸価	[削る。]	第4条第1項の規格の揚げ油の酸価		
			<u>と同じ。</u>		
原	食品添加	[削る] フライ種にあつては、次に掲	<u>フ</u> 次に掲げるもの以外のものを使		
材	物以外の	げるもの以外のものを使用し	_ <u>ラ</u> 用していないこと。		
料	原材料	ていないこと。	<u>-</u> <u>1</u>		
	<i>//</i> 1,11,11	1 かき (イタボガキ科に限	<u>・</u> 種 <u>1</u> かきのむき身		
		3.)			
			2 食塩		
		3 [略]	3 香辛料		
		[削る] [削る。]	<u>衣</u> <u>第3条第1項の規格の衣と同</u>		
			<u> ""</u>		
	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用し	次に掲げるもの以外のものを使用し		
	物	ていないこと。	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		
			酸エステル及びプロピレングリコ		
			ール脂肪酸エステル		
		2 [略]	2 品質改良剤		
			カードラン及びリン酸三カルシ		
			ウム		
		3 [略]	3 p H 調整剤		
			クエン酸、酢酸ナトリウム及び		
			氷酢酸		
		4 [略]	4 調味料		
		5 膨張剤	5 膨張剤		
		L-酒石酸水素カリウム、炭酸	一剤式合成膨張剤、炭酸水素ナ		
		<u>カルシウム、</u> 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> リウム</u>		
		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			

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	10 強化剤
健康増進法施行規則第16条に規	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	定する栄養成分の強化を目的とし
て使用するもの	て使用するもの

	改 正 案	現行
揚げ油の酸価	第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。	[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。

			改正案		現行
揚	げ油の酸価	[削る	。]	第 4	1条第1項の規格の揚げ油の酸価
				と同	可じ。
原	食品添加物	[削る]	フライ種にあつては、次に掲	<u>フ</u>	次に掲げるもの以外のものを使
材	以外の原材		げるもの以外のものを使用し	<u>ラ</u>	用していないこと。

料料	ていないこと。	<u> </u>
	1 食肉並びに臓器及び可食	種 1 食肉、魚肉、野菜、果実、
		卵(煮熟したもの)及びマカ
		 ロニ類
	2 魚肉及びその加工品	 2 食肉製品、魚肉製品及び乳
		製品(乳たん白にあつては、
	海藻、種実及びきのこ類並	クリームコロッケに使用する
	びにこれらの加工品	ものに限る。)
		3 粒状植物性たん白、繊維状
	 維状植物性たん白	植物性たん白、調味粒状植物
	<u></u>	性たん白及び調味繊維状植物
		<u></u>
	6 あえ材料	 4 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	 かぼちや及びこれらの乾
	 れらの加工品	燥品
	(2) [略]	(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) [略]	(3) 卵、ゼラチン及びデキス
		トリン
	<u>7</u> [略]	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、
		ドレッシング等
	<u>8</u> [略]	6 香辛料
	<u>9</u> [略]	7 食用油脂
	[削る。]	8 寒天 (クリームコロッケに
		使用するものに限る。)
	[削る] [削る。]	女 第 9 条 第 1 頂の相換の大し目
	[削る] [削る。] 	<u> 衣</u> <u>第3条第1項の規格の衣と同</u> <u> じ。</u>
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用し	次に掲げるもの以外のものを使用し
	ていないこと。	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

2 [略]

3 「略]

4 [略]

- 5 「略]
- 6 膨張剤

上一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

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 「略]
- 12 「略]
- 13 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 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 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 p H調整剤クエン酸、D L リンゴ酸及び酢酸ナトリウム
- 5 調味料
- 6 膨張剤一剤式合成膨張剤及び炭酸水素ナトリウム
- 7 保湿剤D-ソルビトール
- 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 着色料 β 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<u>及び酵素処理カ</u> ンゾウ
- 11 香辛料抽出物
- 12 香料
- 13 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

	改 正 案	現行
揚げ油の酸価	第3条第3項の揚げ油の酸価と同	[新設]
	<u>C.</u>	

(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。

_	7						
			改正案		現行		
揚	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	引じ。_		
原	食品添加物	[削る]	フライ種にあつては、次に掲	フ	次に掲げるもの以外のものを使		
材	以外の原材		げるもの以外のものを使用し	ラ	用していないこと。		
料	料		ていないこと。	イ			
			1 [略]	種	1 食肉		
			2 [略]		2 食塩		
			3 [略]		3 香辛料		
		[削る]	[削る。]	衣	第3条第1項の規格の衣と同		
					<u>Ľ.</u>		
	食品添加物	次に打	- 掲げるもの以外のものを使用し	次に	 ニ掲げるもの以外のものを使用し		
		ていた	ないこと。	てし	いないこと。		
		1	[略]	1	乳化剤		
					植物レシチン、グリセリン脂肪		
				酉	愛エステル及びショ糖脂肪酸エス		
				ラ	テル		
		2	[略]	2	乳化安定剤		
					カゼイン及びカゼインナトリウ		
				2	4		
•							

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	5 膨張剤
L-酒石酸水素カリウム、炭酸	一剤式合成膨張剤及び炭酸水素
カルシウム、炭酸水素ナトリウム、	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	
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ーカロテン及
	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	11 強化剤
健康増進法施行規則第16条に規	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	定する栄養成分の強化を目的とし
て使用するもの	て使用するもの

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

- (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。

	アー品質を	を 基準及び原材料	T
		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
			<u>と同じ</u>
原	食品添加物	[削る。]	衣については、次に掲げるもの以外
	以外の原材		のものを使用していないこと。
	料		1 小麦粉、米粉、とうもろこし粉
	11		及びでん粉
			2 粉末状植物性たん白
			<u>3 乳製品及び卵</u> 4 ブレルディング##
			4 ブレッディング材
			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
			<u>6</u> 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	次に掲げるもの以外のものを使用し
		ていないこと。	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
			2 和に女だ利 カゼイン及びカゼインナトリウ
			A DESTABLE 201
		3 [略]	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 [略]	4 p H調整剤
			グルコノデルタラクトン、酢酸

5 「略]

6 膨張剤

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、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

7 [略]

8 「略]

9 「略]

10 「略]

11 「略]

12 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 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</u>、炭酸水素ナトリウム<u>及び硫酸アルミニウムカ</u> リウム

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

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</u> | [新設] | <u>じ。</u>

- (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

	本 于	改正案		-		
粗脂肪				<u> </u>		
	冷凍しゆうまい	冷凍ぎようざ	冷凍春巻	冷凍しゆうまい	冷凍ぎようざ	冷凍春巻
	[削る。]	[削る。]	[削る。]	製品に占める重	製品に占める重	製品に占める重
				量の割合が、13	量の割合が、10	量の割合が、8
				<u>%以下であるこ</u>	<u>%以下であるこ</u>	<u>%以下であるこ</u>
				と。ただし、食	<u>と。ただし、食</u>	<u>と。ただし、食</u>
				用油脂で揚げた	用油脂で揚げた	用油脂で揚げた
				ものにあつては、	ものにあつては、	ものにあつては、
				15%以下である	12%以下である	<u>18%以下である</u>
				<u>こと。</u>	<u>こと。</u>	<u>こと。</u>
食肉	Г.					
(冷凍えびし	冷凍しゆうまい	冷凍ぎようざ	冷凍春巻	冷凍しゆうまい		冷凍春巻
ゆうまい、冷	[削る。]	[削る。]	[削る。]	あんの原材料に	<u>同左</u>	あんの原材料に
凍かにしゆう				占める重量の割		占める重量の割
まい、冷凍え				合が、20%以上		合が、10%以上
びぎようざ、				<u>であること。</u>		<u>であること。</u>
冷凍かにぎよ						
うざ、冷凍え						
び春巻及び冷						
凍かに春巻を						
除く。)						

えび							
(冷凍えびし	冷凍しゆうまい	冷凍ぎようざ	冷凍春巻	冷凍しゆき	うまい	冷凍ぎようざ	冷凍春巻
ゆうまい、冷	[削る。]	[削る。]	[削る。]	あんの原札	材料に	同左	あんの原材料に
凍えびぎよう				占める重量	量の割		占める重量の割
ざ及び冷凍え				合が、15%	%以上		合が、10%以上
び春巻に限				であること	· <u>0</u>		であること。
る。)							
かに							
かに (冷凍かにし	冷凍しゆうまい	冷凍ぎようざ	冷凍春巻	冷凍しゆき	うまい	冷凍ぎようざ	冷凍春巻
	冷凍しゆうまい [削る。]	冷凍ぎようざ[削る。]	冷凍春巻 [削る。]	冷凍しゆきあんの原材	-	, , , = , -	冷凍春巻 あんの原材料に
(冷凍かにし					材料に	, , , = , -	
(冷凍かにし ゆうまい、冷				あんの原材	材料に 量の割	, , , = , -	あんの原材料に
(冷凍かにし ゆうまい、冷 凍かにぎよう				<u>あんの原札</u> 占める重動	材料に 量の割 %以上	, , , = , -	あんの原材料に 占める重量の割
(冷凍かにし ゆうまい、冷 凍かにぎよう ざ及び冷凍か				<u>あんの原札</u> 占める重量 合が、10%	材料に 量の割 %以上	, , , = , -	あんの原材料に 占める重量の割 合が、8%以上

イ 原材料

(ア) 食品添加物以外の原材料

		改正案		-	現行	
あん						
	冷凍しゆうまい	冷凍ぎようざ	冷凍春巻	冷凍しゆうまい	冷凍ぎようざ	冷凍春巻
	あんにあつては、	あんにあつては、	あんにあつては、	次に掲げるもの	次に掲げるもの	次に掲げるもの
	次に掲げるもの	次に掲げるもの	次に掲げるもの	以外のものを使	以外のものを使	以外のものを使
	以外のものを使	以外のものを使	以外のものを使	用していないこ	用していないこ	用していないこ
	用していないこ	用していないこ	用していないこ	٤.	と。	と。
	と。	と。	と。			
	1 食肉並びに臓	1 [略]	1 同左	1 豚肉、牛肉、	1 同左	1 豚肉、牛肉及
	器及び可食部分			馬肉、めん羊肉、	•	び鶏肉
				家と肉及び家き		
				<u>ん肉</u>		
	2 [略]	2 [略]	2 [略]	2 魚肉及びか	2 同左	2 同左
				まぼこ(繊維状		
				のものに限る。)		
	[削る。]	[削る。]	[削る。]	3 豚又は牛の	3 同左	3 同左
				脂肪層		
	<u>3</u> [略]	3 [略]	3 [略]	<u>4</u> 野菜、海藻、	<u>4</u> 同左	<u>4</u> 同左
				種実 及びきの		

	<u>4</u> 粒状植物性た	<u>4</u> [略]	<u>4</u> [略]	こ類 5 粒状植物性た 5 同左 5 同左
	ん白 <u>及び繊維状</u> 植物性たん白			ん白 <u>、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性た</u>
	<u>5</u> [略]	_ <u>5</u> [略]	<u>5</u> [略]	ん白及び調味繊維状植物性たん <u>維状植物性たん</u> 白 6 同左 6 同左
				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
	6 [略]	6 [略]	6 [略]	7 調味料 7 同左 食塩、砂糖、 動植物の抽出濃
	-7 [m/s]	7 [mb]	7 [mb]	縮物、たん白加水分解物等
	<u>7</u> [略] <u>8</u> [略]	<u>7</u> [略] <u>8</u> [略]	<u>7</u> [略] <u>8</u> [略]	8 香辛料 8 同左 8 同左 9 食用油脂 9 同左 9 同左
皮	冷凍しゆうまい	必浦ギトふギ	冷凍春巻	
	「削る。]	「削る。]	[削る。]	次に掲げるもの 次に掲げるもの 次に掲げるもの
	[114 00]	[111 00]	[114 00]	以外のものを使 以外のものを使
				用していないこ 用していないこ 用していないこ
				<u>\begin{array}{c} \end{array} \begin{array}{c} \end{array} \end{array} \begin{array}{c} \end{array} \end{array}</u>
				1 小麦粉、米粉、 1 同左 とうもろこし
				<u>粉、大豆粉、で</u> <u>ん粉及び小麦グ</u> <u>ルテン</u>
				2 粉末状植物性 2 同左 たん白

(化) 食品添加物

(1) 及山山州/川州/	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	次に掲げるもの	次に掲げるもの	次に掲げるもの 次に掲げるもの 次に掲げるもの
以外のものを使	以外のものを使	以外のものを使	以外のものを使 以外のものを使 以外のものを使
用していないこ	用していないこ	用していないこ	用していないこ 用していないこ 用していないこ
\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	と。	と。	Ł. Ł.
1 [略]	1 [略]	1 [略]	1 同左 1 同左
2 [略]	2 [略]	2 [略]	2 p H調整剤 2 同左 2 同左
			クエン酸、D
			L-リンゴ酸及
			び酢酸ナトリウ
3 [略]	3 [略]	3 <u>乳化剤</u>	3 乳化剤 3 同左 3 <u>同左</u>
		植物レシチ	植物レシチ
		<u>ン、グリセリン</u>	ン、グリセリン
		脂肪酸エステ	脂肪酸エステ
		<u>ル、ショ糖脂肪</u>	ル、ショ糖脂肪
		酸エステル、ソ	酸エステル及び
		<u>ルビタン脂肪酸</u>	ソルビタン脂肪
		エステル及びプ	酸エステル
		ロピレングリコ	
		ール脂肪酸エス	
		<u>テル</u>	
4 [略]	4 乳化安定剤	4 乳化安定剤	4 乳化安定剤 4 <u>同左</u> 4 <u>同左</u>
	<u>カゼイン及び</u>	<u>カゼイン</u>	カゼイン
	カゼインナトリ		
	<u>ウム</u>		
5 [略]	5 [略]	5 [略]	5 品質改良剤 5 同左 5 同左
			ポリリン酸ナ
			トリウム
[略]	6 [略]	6 [略]	6 保湿剤 6 同左 6 同左 1

9 [略] 9 世味料

	改 正 案	現行
揚げ油の酸価	第3条第3項の揚げ油の酸価と同	[新設]
	\mathbb{C}_{\circ}	

(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。

	アー品質基準	単及び原材料	
		改正案	現行
粗脂肪		[削る。]	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。_
食		原材料(ソースを加えたものにあつ	原材料に占める重量の割合が、40%
		ては、ソースを除く。以下特段の定	以上であり、かつ、めん羊肉、馬肉
		めのない限り本条及び次条において	及び家と肉の食肉に占める重量の割
		同じ。)に占める重量の割合が、40	合が、30%以下であること。
		 羊肉、馬肉及び家兎肉の占める重量	
		 の割合が、30%以下であること。	
原	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用し	次に掲げるもの以外のものを使用し
材	以外の原材	ていないこと。	ていないこと。
料	料	1 食肉並びに臓器及び可食部分	1 牛肉、豚肉、めん羊肉、馬肉、
		 [削る。]	2 魚肉
		 [削る。]	3 豚又は牛の脂肪層
		2 粒状植物性たん白及び繊維状植	
		<u> </u>	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>3</u> [略]	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
		 4 野菜、果実、乳及び乳製品、き	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	のこ類、海藻並びに種実
		れらの加工品	
		4 4 . 7 4 7 4 H T HH	l

	5 [略] 6 [略]	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
食品添加物	 6 [略] 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 [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ーカロテン、ベニコウジ色素及びラック色素 8 甘味料 	8香辛料9食用油脂次に掲げるもの以外のものを使用していないない。11調味料2p H調整剤
	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</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	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 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

揚げ油の酸価 第3条第3項の揚げ油の酸価と同 [新設]

(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。

		改正案	現行
粗脂肪		[削る。]	製品に占める重量の割合が10%以下
			であること。
原	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用し	次に掲げるもの以外のものを使用し
材	以外の原材	ていないこと。	ていないこと。
料	料	1 [略]	1 魚肉
		[削る。]	2 牛肉、豚肉、めん羊肉、馬肉、
			家きん肉及び家と肉
		<u>2</u> [略]	3 豚又は牛の脂肪層
		<u>3</u> [略]	<u>4</u> 繊維状かまぼこ
		4 粒状植物性たん白及び繊維状植	<u>5</u> 粒状植物性たん白 <u>、繊維状植物</u>
		物性たん白	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</u> [略]	<u>6</u> 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
		<u>6</u> 野菜、果実、乳及び乳製品、き	<u>7</u> 野菜、果実、乳及び乳製品、き
		のこ類、海藻 <u>、</u> 種実 <u>並びにこれら</u>	のこ類、海藻 <u>並びに</u> 種実
		の加工品	
		<u>7</u> [略]	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 <u>9</u> 香辛料 <u>10</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] 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 結着強剤 ポリリウム及びメタリントリウム 4 乳化安定剤 カゼイントリウム 5 保湿剤 Dーソルビトール 6 糊料 タマリンドシーに限る。) 7 着色料 カラメル I 及びベニコウジ色素 8 甘味 カングウ 9 香辛料抽出物及び酵素処理カング 2 対ウ 9 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養の強化を目的として使用するもの

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

(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

7 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	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	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	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	げるものを除く。)以外のものを使		
	用していないこと。	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		
		酸エステル及びソルビタン脂肪酸		
		エステル		
	2 [略]	2 乳化安定剤		
		カゼインナトリウム		
	3 [略]	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 [略]	4 p H 調整剤		
		クエン酸、炭酸ナトリウム及び		
		酢酸ナトリウム		
	5 [略]	5 調味料		
	6 [略]	6 着色料		
		カラメルΙ、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 [略]	7 甘味料		
		カンゾウ抽出物		
	8 [略]	8 香料		
	9 [略]	9 香辛料抽出物		
	10 強化剤	10 強化剤		
	健康増進法施行規則第16条に規	栄養改善法施行規則第11条に規		
	て使用するもの	て使用するもの		

イ 内容量

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

(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

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	次に掲げるもの以外のものを使用し
	ていないこと。	ていないこと。
	1 [略]	1 乳化剤
		植物レシチン及びグリセリン脂
	2 品質改良剤	肪酸エステル
	炭酸カリウム、炭酸水素ナトリ	2 品質改良剤
	ウム、炭酸ナトリウム、ピロリン	炭酸塩及びリン酸塩
	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、	
	リン酸水素ニナトリウム、リン酸	
	二水素ナトリウム及びリン酸三ナ	
	<u>トリウム</u>	
	3 [略]	3 p H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 [略]	4 調味料
	5 [略]	5 糊料
		キサンタンガム、グァーガム及
		びペクチン
	6 [略]	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 [略]	7 甘味料
		カンゾウ抽出物
	8 [略]	8 香料
	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

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。]			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200m1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、0.05mo
				1/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。
				$\underline{\underline{A} \times 2.806 \times F}$ <u>酸価</u> = $\underline{\underline{S}}$ 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
如阳与	「出山マーコ			コール溶液の力価
粗脂肪	[削る。]			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
				<u> </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
<u>分間乾燥しデシケーターで放冷させてひよう</u>
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。
$\underline{W-W_0}$
<u>粗脂肪(%)= ——— × 100</u>
<u>S</u>
_(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		調理冷凍食品の日本農林規格				

(適用の範囲)

第1条 (略)

(定義)

りとする。

用	語	定	義
(目	各)		(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	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(細切り	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	[E	豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家
		I ——	じ。)、魚肉(えび、貝その他の水産
		動物の肉を含む。以下同じ。) <u>、</u>	<u> </u>
		<u>羊、山羊、家兎又は家きんのもの</u> に	<u>こ限る。以下同じ。)</u> 、卵、野菜等を
		細切したものに調味等を行つたもの	のに、ばれいしよ、さつまいも、かぼ
		- , , - , - , - , - , - , - , - , - , -	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	たものをいう。
用)	各)	((略)
冷凍しゆう	まい	次に掲げるものをいう。	
		1 調理冷凍食品のうち、食肉 <u>又</u> /	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り	刃し、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る	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	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</u> 質	<u>等</u> に包み成形したもの
		2 (略)	

(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 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

りとする。		
用	語	定
(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、ジンドウイカ科、コウイカ科
		<u>、</u> ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。以下同じ。) (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</u>
		<u>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
		行つたものに、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)
冷凍しゆうまい		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
		きん着形状に包み成形したもの
		2 (略)

冷凍ぎようざ	次に掲げるものをいう。	冷凍ぎようざ	一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、円形状等に包み成形し		1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状又は円形状に包み成形し
	たもの		たもの
	2 (略)		2 (略)
冷凍春巻	次に掲げるものをいう。	冷凍春巻	次に掲げるものをいう。
	1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状等に包み成形したもの		1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状に包み成形したもの
	2 (略)		2 (略)
冷凍ハンバーグスラ	テー 次に掲げるものをいう。	冷凍ハンバーグステー	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	+	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若しくは臓器及び可食部分をひき肉し		し、若しくはすりつぶしたもの(その使用量は食肉の使用量より少な
	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		いものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他
	使用量より少ないものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに		の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤
	、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		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
	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		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
	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		のに限る。)
	ものに限る。)		
	2 (略)		2 (略)
	3 1又は2に具又はソース(動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、		3 1又は2にソース(動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピ
	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		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
	の固形分を有するものを含む。)をいう。冷凍ミートボールの項及び		東ミートボール及び冷凍フィッシュボールにおいて同じ。) を加えた
	冷凍フィッシュボールの項において同じ。)を加えたもの		\$0
冷凍ミートボール	次に掲げるものをいう。	冷凍ミートボール	次に掲げるものをいう。
11000	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		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若しくは臓器及び可食部分をひき肉し		し、若しくはすりつぶしたもの(その使用量は食肉の使用量より少な
	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		いものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の
	使用量より少ないものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに		野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤等
	、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		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
	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		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
	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。)		6 /
	2 (略)		2 (略)
	3 1又は2に具又はソースを加えたもの		3 1又は2にソースを加えたもの
冷凍フィッシュボー	-ル 次に掲げるものをいう。	冷凍フィッシュボール	
田珠ノイフラユが	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		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若しくは臓器及び可食部分をひき肉し		はこれに食肉をひき肉したもの(その使用量は魚肉の使用量より少な
	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		いものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の
	用量より少ないものに限る。) 若しくは肉様植たんを加えたものに、		野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤等
	用量より少ないものに限る。 <u>) 石</u> しくは内様値にんを加えたものに、 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		野来をみしん切りしたもの、うなさ、調味杯、音手杯 <u>、結有補強利</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
	ねさての他の野来をみしん切りしたもの、つなさ、調味杯、沓羊杯寺		を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に放形したもの(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
	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	1.1	。)

i			
	。)		
	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、野菜等の具を加え、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、これに食塩		
	、かんすい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		
	くることもヘンハロスススで在でしたのヘン		
	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こ		
	れらを添付したもの		
臓器及び可食部分	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。		
衣	小麦粉 <u>又はでん粉若しくはこれらに脱脂粉乳、卵等を加えた</u> もの又は <u>こ</u>		
	<u>れに</u> パン粉、クラッカー、はるさめ等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。		
(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。

[2	₹	分	基	準	
	(略)			(略)	
[肖	刊る。]		[削る。]		
原	食品添加物	[削	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	していないこと。
材	以外の原材	る。]	1 (略)		
料	料		2 (略)		
			3 (略)		
		[削	[削る。]		
		る。]			

冷凍米飯類	2 (略) 3 1又は2に <u>ソース</u> を加えたもの 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(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 3 (略) 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</u> を添付したもの
衣	小麦粉 <u>、でん粉</u> 、脱脂粉乳、卵等を <u>混ぜ合わせた</u> もの又は <u>その上に</u> パン粉、クラッカー、はるさめ等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。
(略)	(略)

(冷凍魚フライの規格)

第3多	63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	げ油の酸価		食用油脂で揚げたものにあつては	<u> は、2.5以下であること。</u>	
原	食品添加物	フラ	次に掲げるもの以外のものを使用	用していないこと。	
材	以外の原材	<u>イ種</u>	1 魚		
料	料		2 食塩		
			3 香辛料		
	衣		次に掲げるもの以外のものを使用	用していないこと。	
			<u>1</u> 小麦粉、米粉、とうもろこし	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 ブレッディング材		
			パン粉、はるさめ、クラッカ	カー等及びこれらに混ぜて使用するごま	

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、</u> 炭酸水素ナトリウム、 <u>ピロリン酸二水素ニナトリウム、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。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。

- 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。

	ζ.	分	基	準
	(略)			(略)
[肖	刊る。]		[削る。]	
原	食品添加物	[削	フライ種にあつては、次に掲け	るもの以外のものを使用していないこと。
材	以外の原材	る。]	<u>1</u> <u>えび(クルマエビ科、タラ</u>	バエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ
料	料		科のものに限る。)	
			2 食塩	
			3 香辛料	
		[削	[削る。]	
		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。
			$1 \sim 3$ (略)	
			4 膨張剤	
			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、

食品添加物	表のり等 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 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 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 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。

17 1/	マネ 目状だり ライ の死相は、氏のとも ラとうも。						
	区 分		基	準			
	(略)			(略)			
揚り	げ油の酸価		食用油脂で揚げたものにあつて	は、1.5以下であること。			
原	食品添加物	フラ	頭胸部及び甲殼を除去したえび	並びにこれから尾扇を除去したもの以外			
材	以外の原材	<u>イ種</u>	のものを使用していないこと。				
料	料						
	<u>衣</u>		前条第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。			
			$1 \sim 3$ (略)				
			4 膨張剤				
			一剤式合成膨張剤				

	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
	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 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。

7107	50未 前球でかっ ノイのが情は、 い のともりとする。				
Þ	区 分		基		
(略)			(略)		
[肖	刊る。]		[削る。]		
原	食品添加物	[削	<u>フライ種にあつては、</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。		
材	以外の原材	る。]	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		
料	料		<u>キ科及びソデイカ科に限る。)</u>		
			2 (略)		
			3 (略)		
		[削	[削る。]		
		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		
			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>ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、</u> 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		
			6~10 (略)		
			11 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。

ſ	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。

わりコ	50米 作体にかり 2年の規格は、伏のこわりとする。			
⊵	₹.	分	基準	
	(略)		(略)	
揚に	げ油の酸価		前条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。	
原	食品添加物	フラ	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
材	以外の原材	イ種	1 いか	
料	料			
			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のを使用していないこと。	
			$1 \sim 4$ (略)	
			5 膨張剤	
			<u>一剤式合成膨張剤及び</u> 硫酸アルミニウムカリウム	
			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)	٦
			l.	

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)

[肖	刊る。]		[削る。]
原	食品添加物	[削	<u>フライ種にあつては、</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
材	以外の原材	る。]	1 かき (イタボガキ科に限る。)
料	料		2 (略)
			3 (略)
		[削	[削る。]
		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。
			$1 \sim 4$ (略)
			5 膨張剤
<u>L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、</u> 炭酸水素ナト		<u>L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、</u> 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、フマル酸、硫酸アルミニウム		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	
			<u>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>
			$6 \sim 9$ (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)
[#]	刊る。]		[削る。]	
原	食品添加物	[削	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。
材	以外の原材	る。]	1 食肉並びに臓器及び可食部	分並びにこれらの加工品
料	料			
			2 魚肉及びその加工品	
			3 野菜、果実、穀類、豆類、	毎藻、種実及びきのこ類並びにこれらの
			4 卵加工品及び乳製品	
			5 粒状植物性たん白及び繊維	
			6 あえ材料	
				及びかぼちや並びにこれらの加工品
			(2)・(3) (略)	
			7 (略)	

揚り	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	食品添加物	<u>フラ</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
材	以外の原材	<u>イ種</u>	<u>1</u> <u>かきのむき身</u>
料	料		2 食塩
			3 香辛料
		<u>衣</u>	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。
			1~4 (略)
			5 膨張剤
			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
			<u>ウム</u>
			6~9 (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)

(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。

売 イラ	57条 行衆コロックの規格は、次のとわりとする。					
	区 分		基	準		
	(略)			(略)		
揚に	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	食品添加物	フラ	次に掲げるもの以外のものを	使用していないこと。		
材	以外の原材	イ種	1 食肉、魚肉、野菜、果実	、穀類、豆類、海藻、きのこ類、卵(煮熟		
料	料		したもの)及びマカロニ類			
			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。)_		
			3 粒状植物性たん白、繊維	状植物性たん白 <u>、調味粒状植物性たん白及</u>		
			 び調味繊維状植物性たん白			
			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			

	8 (略) 9 (略) [削る。] [削 [削る。]
食品添加物	る。] 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、</u> ピロリン酸ニ水素ニナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウ <u>ム、リン酸ー水素カルシウム及びリン酸ニ水素カルシウム</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 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。

27 U Z	70米 11水グラレクの発情は、大のとおうとする。			
	₹.	分	基	
	(略)		(略)	
[肖	[削る。]		[削る。]	
原	食品添加物	[削	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。
材	以外の原材	る。]	1 (略)	
料	料		2 (略)	
			3 (略)	
		[削	[削る。]	
		る。]		

<u>本</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 6 香辛料 7 食用油脂 8 寒天(クリームコロッケに使用するものに限る。) 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。 1~5 (略) 6 膨張剤 一剤式合成膨張剤及び炭酸水素ナトリウム 7 (略) 8 糊料 カラギナン、カロブビーンガム、グァーガム及びペクチン (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
	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。

/13 .	70 木 円 休				
	[2	₹	分	基	準
	(略)				(略)
1	揚げ油の酸価			第3条第1項の規格の揚げ油の	酸価と同じ。
Ţ	亰	食品添加物	フラ	次に掲げるもの以外のものを使	用していないこと。
ŧ	才	以外の原材	イ種	1 食肉	
*	料	料		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のを使用していないこと。 1 ~ 4 (略) 5 膨張剤
(略)	(暗)

- 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)

の規格は、次のとおりとする。

	₹	分	基	準
	(略)		(略)	
[肖	刊る。]		[削る。]	
「削る。」	[削る。]		[削る。]	
	食品添加物		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	カルシウム、炭酸水素ナトリウム <u>、</u> フマル酸、硫酸アルミニウムカリウ

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 一剤式合成膨張剤及び炭酸水素ナトリウム
	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)

(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

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 | 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。

U)75	兄俗は、伙のとわりる	1 9 る。
Þ	三 分	基
(略)		(略)
揚り	げ油の酸価	第3条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。
原	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>
<u>材</u>	原材料	<u>1</u> 小麦粉、米粉、とうもろこし粉及びでん粉
料		<u>2</u> <u>粉末状植物性たん白</u>
		3 乳製品及び卵
		<u>4</u> <u>ブレッディング材</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>、</u> 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。
		1~5 (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</u>
		<u>ウム</u>
		7~11 (略)
		12 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。

(冷凍しゆうまい、冷凍ぎようざ及び冷凍春巻の規格)

第10条 冷凍しゆうまい、冷凍ぎようざ及び冷凍春巻の規格は、次のとおりとする。

区分	基		準
	冷凍しゆうまい	冷凍ぎようざ	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)

(冷凍しゆうまい、冷凍ぎようざ及び冷凍春巻の規格)

第10条 冷凍しゆうまい、冷凍ぎようざ及び冷凍春巻の規格は、次のとおりとする。

区 分	基		準
	冷凍しゆうまい	冷凍ぎようざ	冷凍春巻
(略)	(略)	(略)	(略)
<u>粗脂肪</u>	製品に占める重量の割	製品に占める重量の割	製品に占める重量の割
	合が、13%以下であ	合が、10%以下であ	<u>合が、8%以下である</u>
	<u>ること。ただし、食用</u>	<u>ること。ただし、食用</u>	こと。ただし、食用油
	油脂で揚げたものにあ	油脂で揚げたものにあ	脂で揚げたものにあつ
	<u>つては、15%以下で</u>	<u>つては、12%以下で</u>	<u>ては、18%以下であ</u>
	<u>あること。</u>	<u>あること。</u>	<u>ること。</u>
<u>食肉</u>	あんの原材料に占める	同左	あんの原材料に占める
(冷凍えびしゆうまい	重量の割合が、20%		重量の割合が、10%
、冷凍かにしゆうまい	以上であること。		以上であること。
<u>、</u> 冷凍えびぎようざ、			
冷凍かにぎようざ、冷			
凍えび春巻及び冷凍か			
に春巻を除く。)			
<u> </u>	あんの原材料に占める	同左	あんの原材料に占める
(冷凍えびしゆうまい	<u>重量の割合が、15%</u>		重量の割合が、10%
、冷凍えびぎようざ及	以上であること。		以上であること。
び冷凍えび春巻に限る			
<u>。</u>)	+) o E+hhl)		+) o Etheliz bit 7
かに	あんの原材料に占める	<u>同左</u>	あんの原材料に占める
(冷凍かにしゆうまい	重量の割合が、10%		重量の割合が、8%以
、冷凍かにぎようざ及び冷凍なに素光に関え	以上であること。		上であること。
び冷凍かに春巻に限る			
<u>。)</u>			
(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

	る。]			掲げるもの以外のもの		以外の原材			ものを使用していない	
料料			を使用していないこと。		料料	料		いこと。	こと。	こと。
		1 食肉並びに臓器及	1 (略)	1 同左				1 豚肉、牛肉、馬肉	1 同左	1 豚肉、牛肉及び鶏
		び可食部分						、めん羊肉、家と肉		<u>肉</u>
								<u>及び家きん肉</u>		
		2 (略)	2 (略)	2 (略)				2 (略)	2 (略)	2 (略)
		[削る。]	[削る。]	[削る。]				3 豚又は牛の脂肪層	3 同左	3 同左
		<u>3</u> (略)	<u>3</u> (略)	<u>3</u> (略)				4 野菜、海藻、種実	<u>4</u> 同左	<u>4</u> 同左
								及びきのこ類		
		4 粒状植物性たん白	<u>4</u> (略)	<u>4</u> (略)				5 粒状植物性たん白	<u>5</u> 同左	<u>5</u> 同左
		及び繊維状植物性た						、繊維状植物性たん		
		<u>ん白</u>						白、調味粒状植物性		
								たん白及び調味繊維		
								状植物性たん白		
		5 (略)	<u>5</u> (略)	5 (略)				6 つなぎ	6 同左	6 同左
		_		_				 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		
		<u>6</u> (略)	<u>6</u> (略)	<u>6</u> (略)				<u>7</u> 調味料	<u>7</u> 同左	<u>7</u> 同左
								食塩、砂糖、動植		
								物の抽出濃縮物、た		
								ん白加水分解物等		
		<u>7</u> (略)	<u>7</u> (略)	<u>7</u> (略)				8 香辛料	8 同左	8 同左
		8 (略)	8 (略)	8 (略)				9 食用油脂	9 同左	9 同左
	「削	<u> </u>	「削る。」	<u>。</u> [削る。]			皮	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
	る。]	[111 00]	[111 0 0]	[111 00]			<u>~</u>	ものを使用していない	ものを使用していない	
	2003							<u>こと。</u>	<u>こと。</u>	<u>こと。</u>
								<u>1</u> 小麦粉、米粉、と	<u>1</u> 同左	1 同左
								うもろこし粉、大豆	<u>1 4/22</u>	<u> </u>
								粉、でん粉及び小麦		
								グルテン		
								2 粉末状植物性たん	2 同左	2 同左
								<u>さ</u> <u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
								<u>3</u> <u>卵</u>	3 同左	3 同左
								<u>3</u>	<u>3</u> 同左 <u>4</u> 同左	<u>3</u> 同左 <u>4</u> 同左
I	I	I	1	ı	1 1	ı l		<u>고 되</u> 本	<u> 1877</u>	<u> </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。	こと。	こと。
	1 • 2 (略)	1 • 2 (略)	1 • 2 (略)
	3 (略)	3 (略)	3 <u>乳化剤</u>
			植物レシチン、
			リセリン脂肪酸コ
			テル、ショ糖脂肪
			エステル、ソルト
			ン脂肪酸エステル
			びプロピレング!
	4 (m/z)		一ル脂肪酸エスラ
	4 (略)	4 乳化安定剤	4 乳化安定剤
		<u>カゼイン及びカゼ</u> インナトリウム	<u>カゼイン</u>
	5~7 (略)	$5 \sim 7$ (略)	5~7 (略)
	8 (略)	8 (略)	8 着色料
	O (MD)	O (MI)	0 看己何 リボフラビン、
			ラメルI及びラ、
			色素
	o (mb)	o Unividi	o timbolei
	9 (略)	9	9 甘味料
	10 11 (m/z)	<u>キシロース</u>	<u>カンゾウ抽出物</u>
	10・11 (略) 12 強化剤	10·11 (略) 12 (略)	10·11 (略) 12 (略)
	健康増進法施行規	12 (哈)	12 (哈)
	<u>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)	(略)	(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。

	5 食塩、砂糖類、し ようゆ及び食用油脂	5 同左	5 同左
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 同左	
	4 乳化安定剤 カゼイン	4 同左	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	チナシ黄色素及びべ	5~7 (略) 8 着色料 <u>β-カロテン、</u> リ ボフラビン、カラメ ル I <u>ベニコウジ色</u> 素及びラック色素
	9 甘味料 カンゾウ抽出物 10・11 (略)	9 <u>同左</u> 10·11 (略)	9 <u>同左</u> 10·11 (略)
	12 強化剤 <u>栄養</u> 改善法施行規 <u>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	12 同左	12 同左
(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。

|--|--|

	(略)	(略)
[肖	削る。]	[削る。]
食肉	<i>t</i> a	同社製 (ソニフも加えたものにものでは、ソニフも除く N下株肌の5
及戶	N)	原材料 (ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の気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、4
		○ の場合であり、かつ、めん羊肉、山羊肉、馬肉及び家兎肉の占める重要のお言か、
		量の割合が、30%以下であること。
	(略)	単の割らが、30%以下であること。 (略)
原	食品添加物以外の	2.27
材		
松料	原材料	1 食肉並びに臓器及び可食部分
科		「削る。」
		[削る。]
		<u>2</u> 粒状植物性たん白 <u>及び繊維状植物性たん白</u>
		り (mを)
		<u>3</u> (略)
		4 服芸 田宇 図正が図制日 そのご拓 海帯がびに移字光がにこ
		4 野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実 <u>並びにこれ</u>
		らの加工品
		<u>5</u> (略)
		6 (略)
		<u>6</u> (略) 7 (略)
	食品添加物	<u>・</u> 〜 〜 〜 〜 〜 〜 〜 〜 〜 〜 〜 〜 〜 〜 〜 〜 〜 〜 〜
	及印标加物	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
		' ^{目 □ ℓ}
		スクグル1、p ガロケン、ベニニケン C示 <u>次のケファ C示</u>
		8 甘味料
		カンゾウ抽出物
		9~10 (略)
		11 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
	L (略)	(略)
	(略)	[\mu_1

	(略)	(略)			
粗脂肪		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			
		<u>%以下であること。</u>			
食肉	I	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>家と肉の食肉に</u> 占める重量の割合が、30%以下であること。			
1	(略)	(略)			
原	食品添加物以外の	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。			
材	原材料	1 牛肉、豚肉、めん羊肉、馬肉、家きん肉及び家と肉			
料		2 魚肉			
		3 豚又は牛の脂肪層			
		4 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</u> 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、ヘ			
		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			
		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 <u>及びメタリン酸ナトリウム</u>			
		$4\sim6$ (略)			
		7 着色料			
		カラメルΙ、β-カロテン、ベニコウジ色素 <u>、ラック色素及びリオ</u>			
		<u>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>			
		9~10 (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)			

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。

	分	基	
(略)		(略)	
[削る。]		[削る。]	
	(略)	(略)	
原	食品添加物以外の	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
材	原材料	1 (略)	
料		[削る。]	
		2 (略)	
		<u>3</u> (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 5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。	
		$1 \sim 6$ (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。

第 1 2	月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		
	(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	食品添加物以外の	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。		
材	原材料	1 魚肉		
料		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		
		<u>4</u> 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		
		<u>6</u> 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			
		$1 \sim 6$ (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)		
(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条の表冷凍米館にあつては、次の1から9までに掲げ用していないこと。 1~9 (略) 10 強化剤 健康増進法施行規則第16条に表 て使用するもの		
(略)	(略)	
内容量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。	_	
(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	進	
(略)		(略)		
め	(略)	(略)	
λ	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用して	こいないこと。	
		1 (略)		
		2 品質改良剤		
		炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウ	ワム、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、リン酢	<u> 俊水素二ナトリウム、リン酸二水素</u>	
		ナトリウム及びリン酸三ナトリウ4	<u>4</u>	
		$3 \sim 9$ (略)		
		10 強化剤		
		健康増進法施行規則第16条に規	見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		にあつては、次の1から9までに打用していないこと。 1~9 (略) 10 強化剤	米飯類の項定義の欄の1に掲げるもの 掲げるものを除く。)以外のものを使 に規定する栄養成分の強化を目的とし	
(略)			(略)	
内容量		成形したものにあつては表示重量/ にあつては表示重量に適合している。	及び表示個数に、成形していないものること。	
(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。

17 1	71 年末 111床の70類の流行は、次のと43 9 と 9 る。				
区分		基	準		
	(略)	(略)			
め	(略)	(E ₁	各)		
<i>k</i>	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用し 1 (略) 2 品質改良剤 <u>炭酸塩及びリン酸塩</u>	ていないこと。		
		3~9 (略) 10 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条</u> に て使用するもの	規定する栄養成分の強化を目的とし		
(略)		(町	答)		

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200㎖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)80mを加え、フ		
	ェノールフタレイン溶液を指示薬として、0.05m01/L水酸化力		
	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。		
	$\underline{A \times 2. 806 \times F}$		
	酸価=		
	<u>S</u>		
	<u>S = 抽出した油脂の量(g)</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		
\n □ \cdot □ \+	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</u>	<u>1</u> 試料の調製 (1) 計判も原理 (1) は、		
	(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		
	型		
	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°Cで30分間乾燥しデシケーターで放冷		
	させてひよう量する操作を、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。		
	$W-W_0$		
	<u>粗脂肪(%) = ——— × 100</u>		
	<u>S</u>		
	(注) Wは抽出後のフラスコの恒量(g)、Wo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)		