

日本農林規格の見直しについて

「チルドハンバーグステーキ」

チルドハンバーグステーキの日本農林規格の見直しについて（案）

平成 2 1 年 1 1 月 4 日

農 林 水 産 省

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 2 5 年法律第 1 7 5 号）第 1 0 条の規定及び「J A S 規格の制定・見直しの基準」（平成 2 1 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和 5 2 年 1 0 月 8 日農林省告示第 1 0 1 6 号）について、標準規格の性格を有するものとして、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

チルドハンバーグステーキの日本農林規格について、現在の製造の実情等を踏まえ、

- （1）定義及び規格について、食肉の原材料に占める重量の割合等の算定に具を含まないことを明確にする
- （2）食品添加物以外の原材料及び食品添加物について、使用実態及び必要性を踏まえ、追加及び削除を行う
- （3）粗脂肪の測定方法について、分析妥当性が確認された方法を詳細に規定する

等の改正を行う。

チルドハンバーグステーキについて

1 規格の位置づけ

チルドハンバーグステーキは、消費者が日常的に使用しており、一定の品質が期待されることから標準が必要である。チルドハンバーグステーキの日本農林規格は「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

認定製造業者数：6

チルドハンバーグステーキの生産数量及び格付数量の推移

(単位：トン)

		16年度	17年度	18年度	19年度	20年度
格付数量	上級	0	0	0	0	0
	標準	4,667	4,484	4,282	4,707	4,276
	合計	4,667	4,484	4,282	4,707	4,276
生産数量		21,508	19,668	18,477	17,923	18,379
格付率		21.7%	22.8%	23.2%	26.3%	23.3%

(社) 日本ハンバーグ・ハンバーガー協会調べ

他法令での引用：特になし

3 将来の見通し

格付数量に大きな変動はないと思われる。

4 国際的な規格の動向

チルドハンバーグステーキの国際規格はない。

チルドハンバーグステーキの日本農林規格の改正概要

1 定義の改正

- ・ 食肉の原材料に占める重量の割合等の算定に具を含まないことを明確にする。
- ・ 具の定義を実情に合わせて変更する。

第2条（定義）

用 語	改 正 案	現 行
チルドハンバーグステーキ	<u>次に掲げるものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</u> <u>1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、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せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、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。）</u> <u>2 1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（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。以下同じ。）</u>、香辛料等で調製した	食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、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、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであつて、具を加え又は加えないもの又はこれにソース（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（野菜等の固形分を含むものを含む）をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（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同様とする。）に占める重量の割</u>

	<u>調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）又は具を加えたもの</u>	<u>合が50%を超え、かつ、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。）をいう。</u>
具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであつて、 <u>チルドハンバーグステーキに添えるもの（ソースを除く。）をいう。</u>	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであつて、 <u>食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に載せるものをいう。</u>

2 規格の改正

- 食品添加物以外の原材料について、つなぎに粗ゼラチンを追加し、調味料の限定を外す。
- 食品添加物について、追加及び削除を行う。

第3条（チルドハンバーグステーキの規格） 上級

区 分		改 正 案	現 行
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） 2 （略） 3 （略） 4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵 <u>（粉末卵を含む。以下同じ。）</u> 、粉乳、 <u>乳たん白及び粗ゼラチン</u> 5 （略）	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 牛肉、豚肉及び鶏肉 2 臓器及び可食部分 牛及び豚の脂肪層 3 食肉製品 ベーコン類及びハム類 4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵、粉乳 <u>及び乳たん白</u> 5 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類

	6 (略) 7 調味料 砂糖類、はちみつ、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん、 <u>米発酵調味料等</u> 8 (略) 9 (略)	6 食用油脂 7 調味料 砂糖類、はちみつ、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん <u>及び米発酵調味料並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの</u> 8 乳製品 チーズ 9 香辛料
--	--	---

標準も同様につなぎに粗ゼラチンを追加し、調味料として使用するものの限定を外す。

用 途	追加する食品添加物	削除する食品添加物
調味料（5種以下）	L-アスパラギン酸ナトリウム、L-アルギニン、L-シスチン、DL-メチオニン、5'-リボヌクレオチドカルシウム、コハク酸、塩化カリウム、リン酸二水素ナトリウム	リン酸水素二ナトリウム
pH調整剤（3種以下）	クエン酸三ナトリウム、グルコノデルタラクトン、グルコン酸、コハク酸ナトリウム、炭酸水素ナトリウム、乳酸ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸一ナトリウム	
酸味料（3種以下）	乳酸	
糊料（3種以下）	アラビアガム、アルギン酸プロピレングリコールエステル、コンニャクイモ抽出物、プルラン	カロブビーンガム
保存料（標準）		ソルビン酸カリウム

のみ)		
酸化防止剤		L-アスコルビン酸
着色料（5種以下）	β -カロテン、ココア	アカキャベツ色素、アカダイコン色素、シソ色素、チコリ色素、ビートレッド、ムラサキイモ色素、ムラサキヤマイモ色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、タマネギ色素、トマト色素
甘味料	D-キシロース、D-ソルビトール	
加工でん粉（ <u>3種以下</u> ）		
日持向上剤（標準のみ。保存料を使用しない場合に限る。）	グリシン	

第3条（チルドハンバーグステーキの規格） 上級

区 分	改 正 案	現 行
食 肉	原材料（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を除く。以下同じ。）に占める重量の割合が、80%以上であり、かつ、牛肉の食肉に占める重量の割合が、30%以上であること。ただし、卵及び野菜等の原材料に占める重量の割合が20%以上のものにあつては、食肉の原材料に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。	原材料に占める重量の割合が、80%以上であり、かつ、牛肉の食肉に占める重量の割合が、30%以上であること。ただし、卵及び野菜等の原材料に占める重量の割合が20%以上のものにあつては、食肉の原材料に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。

3 測定方法の改正

粗脂肪の測定方法について、分析妥当性が確認された方法を詳細に規定する。

チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1016号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																				
チルドハンバーグステーキの日本農林規格 （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 border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>チルドハンバーグステーキ</td><td>次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、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せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、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（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。以下同じ。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）又は具を加えたもの</td></tr> <tr> <td>臓器及び可食部分</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>つ な ぎ</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>具</td><td>野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、チルドハンバーグステーキに添えるもの（ソースを除く。）をいう。</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	チルドハンバーグステーキ	次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、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せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、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（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。以下同じ。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）又は具を加えたもの	臓器及び可食部分	（略）	つ な ぎ	（略）	具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、チルドハンバーグステーキに添えるもの（ソースを除く。）をいう。	チルドハンバーグステーキの日本農林規格 （適用の範囲） 第1条 この規格は、チルドハンバーグステーキに適用する。 （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 border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>チルドハンバーグステーキ</td><td>食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、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、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであつて、具を加え又は加えないもの又はこれにソース（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（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（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同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、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。）をいう。</td></tr> <tr> <td>臓器及び可食部分</td><td>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。</td></tr> <tr> <td>つ な ぎ</td><td>パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</td></tr> <tr> <td>具</td><td>野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであつて、食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に載せるものをいう。</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	チルドハンバーグステーキ	食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、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、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであつて、具を加え又は加えないもの又はこれにソース（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（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（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同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、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。）をいう。	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。	つ な ぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。	具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであつて、食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に載せるものをいう。
用 語	定 義																				
チルドハンバーグステーキ	次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、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せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、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（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。以下同じ。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）又は具を加えたもの																				
臓器及び可食部分	（略）																				
つ な ぎ	（略）																				
具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、チルドハンバーグステーキに添えるもの（ソースを除く。）をいう。																				
用 語	定 義																				
チルドハンバーグステーキ	食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、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、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであつて、具を加え又は加えないもの又はこれにソース（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（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（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同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、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。）をいう。																				
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。																				
つ な ぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。																				
具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであつて、食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に載せるものをいう。																				

(チルドハンバーグステーキの規格)

第3条 チルドハンバーグステーキの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
		上 級	標 準
内 容 物 の 品 位		(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) 2 (略) 3 (略) 4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵(粉末卵を含む。以下同じ。)、粉乳、乳たん白及び粗ゼラチン 5 (略) 6 (略) 7 調味料 砂糖類、はちみつ、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん、 <u>米発酵調味料等</u>	(略)

(チルドハンバーグステーキの規格)

第3条 チルドハンバーグステーキの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
		上 級	標 準
内 容 物 の 品 位		色沢、香味及び性状が優良であること。	色沢、香味及び性状が良好であること。
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 牛肉、豚肉及び鶏肉 2 臓器及び可食部分 牛及び豚の脂肪層 3 食肉製品 ベーコン類及びハム類 4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵、 <u>粉乳及び乳たん白</u> 5 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類 6 食用油脂 7 調味料 砂糖類、はちみつ、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、 <u>みりん及び米発酵調味料並びにこれら以外のものであつて原材料</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉及び家きん肉 2 臓器及び可食部分 牛、豚、馬、めん羊及び家きんの皮、舌、横隔膜及び脂肪層 3 食肉製品 上級の基準と同じ。 4 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 5 つなぎ 上級の基準と同じ。 6 野菜等 上級の基準と同じ。 7 食用油脂 8 調味料 上級の基準と同じ。

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	こと。	
肉様の組織を有する植物性たん白	(略)	(略)
つなぎ(卵を除く。)	(略)	(略)
粗 脂 肪	製品(ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を除く。)に占める重量の割合が、25%以下であること。	(略)
厚 さ	(略)	(略)
異 物	(略)	
内 容 量	(略)	
容器又は包装の状態	(略)	

(測定方法)

第4条 前条の規格における粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
粗 脂 肪	1 (略) 2 脂肪の抽出 (1) 抽出用フラスコは、定温乾燥器(100℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもので、あらかじめ100℃に設定しておいたもの。以下同じ。)で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。 (2) 硫酸ナトリウム15gを入れた円筒ろ紙に調製した試料4gを正確に量りとり、ガラス棒で硫酸ナトリウムと試料を混合し均一とする。ガラス棒を入れたまま円筒ろ紙に試料を覆うように脱脂綿を入れ、定温

肉様の組織を有する植物性たん白	含まないこと。	原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。
つなぎ(卵を除く。)	原材料に占める重量の割合が、10%以下であること。	原材料に占める重量の割合が、15%以下であること。
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。)に占める重量の割合が、25%以下であること。	同左
厚 さ	5mm以上であること。	同左
異 物	混入していないこと。	
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	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いて密封されていること。	

(測定方法)

第4条 前条の規格における粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
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、布でソースを除去した後に調製する。 2 脂肪の抽出 <u>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中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。</u>

		<u>乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷する。</u> <u>(3) (1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。</u> <u>(4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひよう量する。</u> 3 計算 粗脂肪含量は、次式によつて計算する。 $\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{(\text{抽出後の抽出用フラスコの重量 (g)} - \text{抽出前の抽出用フラスコの重量 (g)})}{\text{試料の重量 (g)}} \times 100$ <u>注1：試験に用いるガラス器具は、日本工業規格の化学分析用ガラス器具の規格に適合するもの又はこれと同等のものとする。</u> <u>注2：恒温水槽の温度は約55℃を目安とする。</u> <u>注3：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。</u>	
厚	さ	(略)	

		3 計算 粗脂肪含量は、次式によつて計算する。 $\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{W - W_0}{S} \times 100$ <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)</u>	
厚	さ	ダイヤルシツクネスゲージにより、試料（ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去したもの）の中心部及び周辺部の3カ所の厚さを測定し、その平均値をもつて厚さとする。	

チルドハンバーグステーキ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1677号）一部改正新旧対照表（消費者庁へ送付する案）

改 正 案		現 行	
チルドハンバーグステーキ品質表示基準 （趣旨） 第1条 （略） （定義） 第2条 この基準において、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。		チルドハンバーグステーキ品質表示基準 （趣旨） 第1条 チルドハンバーグステーキの品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第2条 この基準において、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。	
用 語	定 義	用 語	定 義
チルドハンバーグステーキ	<u>次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</u> 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、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せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、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 <u>1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（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）又は具を加えたもの</u>	チルドハンバーグステーキ	食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、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、保存料等</u>を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであって、<u>具を加え又は加えないもの又はこれにソース（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（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（ソースを加えたもの）にあっては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、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。）をいう。</u>
臓器及び可食部分	（略）	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。
つなぎ	（略）	つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加

具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、 <u>チルドハンバーグステーキに添えるもの（ソースを除く。）</u> をいう。

（表示の方法）

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と記載すること。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであって1種類の食肉のみを使用したものにあっては、「チルドハンバーグステーキ（〇〇）」又は「チルドハンバーグ（〇〇）」（〇〇は、「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」等の食肉の種類とする。）と記載することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を含む。）を、次のアからエまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからエまでに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料（ソース及び具の原材料を除く。）は、次に定めるところにより記載すること。

(ア) （略）

(イ) （略）

(ウ) （略）

(エ) （略）

	えるものをいう。
具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、 <u>食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に載せるもの</u> をいう。

（表示の方法）

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と記載すること。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであって、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ビーフ）」又は「チルドハンバーグ（ビーフ）」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（ポーク）」又は「チルドハンバーグ（ポーク）」、原材料の食肉として鶏肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ（チキン）」又は「チルドハンバーグ（チキン）」等と記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからウまでの区分により、原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料（ソースの原材料を除く。）は、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「牛肉」、「豚肉」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「アーモンド」、「食塩」、「牛肉エキス」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

(イ) 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「食肉等」（食肉のみを使用した場合は、「食肉」）、「つなぎ」又は「野菜等」（野菜のみを使用した場合は、「野菜」）の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉、牛肝臓」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(ウ) 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(エ) 魚肉は、(ア)の規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、その最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記

[削る。] イ (略) ウ <u>具を加えた場合における食品添加物以外の具の原材料は、「具」、「付け合わせ」等の文字の次に、括弧を付して、「チーズ、ベーコン」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。</u> エ <u>食品添加物は、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したものにあってはソース及び具の原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して、具の原材料に添加したものにあっては具の原材料名の表示に併記して、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。</u> (3) (略)	載すること。 (ウ) <u>具は、(ウ)及び(イ)の規定にかかわらず、「具」の文字の次に、括弧を付して、「たまねぎ、にんじん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</u> イ ソースを加えた場合における食品添加物以外のソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。 ウ 食品添加物は、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。
(その他の表示事項及びその表示の方法) 第4条 (略) (表示禁止事項) 第5条 (略)	(3) 内容量 ソースを加えたものにあっては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。 (その他の表示事項及びその表示の方法) 第4条 製造業者等は、加工食品品質表示基準第3条に規定する事項のほか、容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた活字で、調理方法を表示しなければならない。 (表示禁止事項) 第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項についてはチルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1016号）第3条に規定する規格による格付が行われたものに表示する場合、(6)に掲げる事項（品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語に限る。）については品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品（ソースを加えたものにあっては、ソースを含む。）であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。 (1) レトルトパウチ食品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1680号）第2条の表の左欄に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは調理冷凍食品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1676号）第2条の表の左欄に掲げる「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語 (2) 「上級」又は「標準」の用語

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">(3) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語(4) 原料食肉を2種類以上使用したものについて、原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語(5) 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たん白等を使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語(6) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語 |
|--|--|