# 日本農林規格の見直しについて

「チルドミートボール」

## チルドミートボールの日本農林規格の見直しについて (案)

平成21年11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25年法律第175号)第10条の規定及び「JAS規格の制定・見直しの基準」(平成21年8月農林物資規格調査会決定)に基づき、チルドミートボールの日本農林規格(昭和62年9月5日農林水産省告示第1238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

チルドミートボール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) 定義について、食肉の原材料に占める重量の割合の下限及び植物性たん白 の原材料に占める重量の割合の上限を規定する
- (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。

## チルドミートボールについて

## 1 規格の位置づけ

チルドミートボールは、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。チルドミートボールの日本農林規格は「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:1

## チルドミートボール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	117	101	86	131	163
	合計	117	101	86	131	163
生産数量		18, 879	19, 921	19, 887	21, 576	23, 200
格付率		0.6 %	0.5 %	0.4 %	0.6 %	0.7%

(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

チルドミートボールの国際規格はない。

### チルドミートボールの日本農林規格の改正概要

#### 1 定義の改正

・ チルドハンバーグステーキの定義と同様に、食肉の原材料に占める重量の割合の下 限及び植物性たん白の原材料に占める重量の割合の上限を規定する。

#### 第2条(定義)

#### 改正案 用 語 現 行 チルドミート 次に掲げるものを包装したもの 次に掲げるものを包装したもの ボール であつて、チルド温度帯において 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。 冷蔵してあるものをいう。 1 食肉(牛肉、豚肉、馬肉、め 1 食肉(牛肉、豚肉、馬肉、め ん羊肉又は家きん肉をいう。以 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 下同じ。)をひき肉したもの又 はこれに牛、豚、馬、めん羊若 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 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 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 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 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 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 性たん白(その使用量が食肉の ぎその他の野菜をみじん切りし 使用量を超えないものに限る。 たもの、つなぎ、調味料、香辛 )を加えたものに、玉ねぎその 他の野菜、つなぎ、調味料、香 料等を加え又は加えないで練り 合せた後、球状等に成 形し、 辛料等を加え又は加えないで練 食用油脂で揚げ、ばい焼し又は り合せた後、球状等に成形し、 蒸煮したもの(食肉の原材料に 食用油脂で揚げ、ばい焼し又は 占める重量の割合が50%を超え 蒸煮したもの 、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 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 縮物、トマトペースト、果実ピ ューレー、食塩、砂糖類(砂糖 ューレー、食塩、砂糖類、香辛

、糖みつ及び糖類をいう。以下

料等で調製した調味液(野菜等

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

同じ。)、香辛料等で調製した 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** 

# 2 規格の改正

- ・ 食品添加物以外の原材料について、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(チルドミートボールの規格)上級

- おこ	・未(ノル)	トミートホールの規格)上級	
区	分	改正案	現行
原	食品添加	次に掲げるもの以外のものを使用	次に掲げるもの以外のものを使用
材	物以外の	していないこと。	していないこと。
料	原材料	1 (略)	1 食肉
			牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉
			及び家きん肉
		2 (略)	2 臓器及び可食部分
			牛及び豚の脂肪層
		3 (略)	3 食肉製品
			ベーコン類及びハム類
		4 つなぎ	4 つなぎ
		パン粉、小麦粉、でん粉、粉	パン粉、小麦粉、でん粉、粉
		末状植物性たん白、卵 <u>(粉末卵</u>	末状植物性たん白、卵、粉乳、
		<u>を含む。以下同じ。)</u> 、粉乳、	乳たん白及び <u>ゼラチン</u>
		乳たん白及び <u>粗ゼラチン</u>	
		5 (略)	5 野菜等
			野菜、果実、きのこ類、種実
			及び海藻類
		6 (略)	6 食用油脂
		7 調味料	7 調味料
		砂糖類、はちみつ、トマト加	砂糖類、はちみつ、トマト加
		工品、食塩、みそ、しようゆ、	工品、食塩、みそ、しようゆ、
		ウスターソース類、醸造酢、た	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	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	濃縮物、みりん風調味料、果実

飲料、酒類、みりん <u>、米発酵調</u>	飲料、酒類みりん <u>及び米発酵調</u>
<u>味料等</u>	<u>味料並びにこれら以外のもので</u>
	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
	<u>用するもの</u>
8 (略)	8 乳製品
	チーズ
9 (略)	9 香辛料

標準も同様に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	L-アスパラギン酸ナトリウム、	リン酸水素二ナトリウム
以下)	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	
pH調整剤(	クエン酸三ナトリウム、グルコノ	
3種以下)	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	乳酸	
以下)		
糊料(3種以	アラビアガム、アルギン酸プロピ	カロブビーンガム
下)	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	
着色料(5種	βーカロテン、ココア	アカキャベツ色素、アカダイコン
以下)		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
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
甘味料	Dーキシロース、Dーソルビトー	
	ル	
加工でん粉 <u>(</u>		
3種以下)		
日持向上剤(	グリシン	
標準のみ。保		
存料を使用し		
ない場合に限		
る。)		

# 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。

改 īĒ. 案 現 行 チルドミートボールの日本農林規格 チルドミートボールの日本農林規格 (適用の範囲) (適用の範囲) 第1条 (略) 第1条 この規格は、チルドミートボールに適用する。 (定義) (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。 語 定 義 語 定 義 チルドミートボー 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 チルドミートボー 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。 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。 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 )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 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 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 ん白(その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。)を加えたも 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、球状等に のに、玉ねぎその他の野菜、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、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又 成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの(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 は蒸煮したもの 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 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、香辛料等で調製した調味液(野菜等の固形分を含むも 、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 のを含む。)をいう。以下同じ。)を加えたもの 下同じ。) を加えたもの 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 加えるものをいう。 (チルドミートボールの規格) (チルドミートボールの規格) 第3条 チルドミートボールの規格は、次のとおりとする。 第3条 チルドミートボールの規格は、次のとおりとする。 分 分 基 区.

	上級	標	準		<b>上</b> 級	標準
内容物の品位	(略)	(略)		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 食品添加物以 外の原材料 オ	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略)	(略)		原 食品添加物以 外の原材料 材	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 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉及	ていないこと。 1 食肉
+	2 (略)			料	び家きん肉 2 臓器及び可食部分 牛及び豚の脂肪層	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 (略)				3 食肉製品 ベーコン類及びハム類	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
	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</u> む。以下同じ。) 、粉乳、乳たん 白及び粗ゼラチン				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、乳た ん白及び <u>ゼラチン</u>	5 つなぎ 上級の基準と同じ。
	5 (略)				5 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及 び海藻類	6 野菜等 上級の基準と同じ。
	6 (略) 7 調味料				- 1.4 01.721	7 食用油脂 8 調味料
	砂糖類、はちみつ、トマト加工 品、食塩、みそ、しようゆ、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				砂糖類、はちみつ、トマト加工品、食塩、みそ、しようゆ、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>				、みりん <u>及び米発酵調味料並びに</u> 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	
	8 (略)				8 乳製品 チーズ	9 乳製品 上級の基準と同じ。

	9 (略)			9 香辛料	10 香辛料
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	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。		ていないこと。	ていないこと。
	1 調味料 (5種以下を使用する場			1 調味料 (5種以下を使用する場	
	合に限る。)	- (1)		合に限る。)	合に限る。)
	(1) 調味料 (アミノ酸)			(1) 調味料 (アミノ酸)	上級の基準と同じ。
	L-アスパラギン酸ナトリウ			DL-アラニン、グリシン及	
	ム、DL-アラニン、L-アル			びL-グルタミン酸ナトリウム	
	ギニン、グリシン、Lーグルタ			<u> </u>	
	ミン酸ナトリウム、Lーシスチ				
	ン及びDLーメチオニン				
	(2) 調味料 (核酸)			(2) 調味料 (核酸)	
	5' ーイノシン酸二ナトリウ			5' ーイノシン酸二ナトリウ	
	ム、5'ーグアニル酸二ナトリ			ム、5'ーグアニル酸二ナトリ	
	ウム、5'ーリボヌクレオチド			ウム及び5'ーリボヌクレオチ	
	カルシウム及び5'ーリボヌク			ドニナトリウム	
	レオチドニナトリウム				
	(3) 調味料 (有機酸)			(3) 調味料 (有機酸)	
	クエン酸三ナトリウム <u>、コハ</u>			クエン酸三ナトリウム、コハ	
	ク酸、コハク酸一ナトリウム、			ク酸一ナトリウム、コハク酸二	
	コハク酸二ナトリウム、酢酸ナ			ナトリウム、酢酸ナトリウム、	
	トリウム、乳酸カルシウム、乳			乳酸カルシウム、乳酸ナトリウ	
	酸ナトリウム及びフマル酸一ナ			ム及びフマル酸一ナトリウム	
	トリウム				
	(4) 調味料 (無機塩)			(4) 調味料 (無機塩)	
	塩化カリウム、ホエイソルト			ホエイソルト、リン酸水素二	
	、リン酸二水素ナトリウム及び			ナトリウム及びリン酸三ナトリ	
	リン酸三ナトリウム			<u>ウム</u>	
	2 (略)	2 (略)		2 結着補強剤	2 結着補強剤
	_ (1)			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	
				リン酸カリウム、ポリリン酸ナト	
				リウム、メタリン酸カリウム及び	
				メタリン酸ナトリウムのうち5種	
				以下	
	3 (略)	3 (略)		2.1	3 乳化安定剤
				カゼインナトリウム	上級の基準と同じ。
	4 pH調整剤	4 (略)		4 pH調整剤	4 pH調整剤
	アジピン酸、クエン酸、クエン	- 08/		アジピン酸、クエン酸、酢酸ナ	1 17 17

	酸三ナトリウム、グルコノデルタ	トリウム、氷酢酸、フマル酸及び
	ラクトン、グルコン酸、コハク酸	DL-リンゴ酸のうち3種以下
	ナトリウム、炭酸水素ナトリウム	
	、酢酸ナトリウム、乳酸ナトリウ	
	ム、氷酢酸、ピロリン酸二水素二	
	ナトリウム、フマル酸、フマル酸	
	一ナトリウム及びDLーリンゴ酸	
	<u></u>	
	5 酸味料 5 酸味料	5 酸味料(ソースに使用する場合 5 酸味料(ソースに使用する場合
	クエン酸、酢酸ナトリウム <u>乳</u> 上級の基準と同じ。	に限る。) に限る。)
	<u>酸</u> 、氷酢酸、フマル酸及びDLー リンゴ酸のうち3種以下	
	リンコ酸のりらる性以下	酢酸、フマル酸及びDL-リンゴ
		酸のうち3種以下
	6 糊料	6 糊料 (ソースに使用する場合に (アロス)       6 糊料 (ソースに使用する場合に (アロス)
	アラビアガム、アルギン酸プロ 上級の基準と同じ。	<u>限る。)</u> <u>限る。)</u> 1 (7 n H) (1
	ピレングリコールエステル、カラ	カラギナン、カロブビーンガム 上級の基準と同じ。
	ギナン、キサンタンガム、グァー	、キサンタンガム、グァーガム及
	ガム <u>、コンニャクイモ抽出物、タ</u>	<u>びタマリンドシードガム</u> のうち3
	マリンドシードガム及びプルラン	
	のうち3種以下	
	7 着色料 7 (略)	7 着色料   7 着色料   7
	アナトー色素、カカオ色素、カ	アカキャベツ色素、アカダイコ 上級の基準と同じ。
	ラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメル	<u>ン色素、シソ色素、チコリ色素、</u>
	$IV_{\underline{\ }} \beta - \beta \Box \overline{\ } \gamma $	<u>ビートレッド、ムラサキイモ色素</u>
	ニール色素、トウガラシ色素、ベ	及びムラサキヤマイモ色素(それ
	ニコウジ色素及びラック色素のう	ぞれソースに使用する場合に限る。
	ち5種以下	<u>) 並びに</u> アナトー色素、カカオ色
		素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カ
		ラメルIV <u>、</u> クチナシ赤色素、クチ
		<u>ナシ黄色素</u> 、コチニール色素 <u>タ</u>
		<u>マネギ色素</u> 、トウガラシ色素 <u>ト</u>
		マト色素、ベニコウジ色素及びラ
	8 保存料	8 保存料
	ソルビン酸	ソルビン酸及びソルビン酸カリ
		ウム
	8 酸化防止剤 9 (略)	
	Lーアスコルビン酸ナトリウム	L-アスコルビン酸、L-アス 上級の基準と同じ。
	及びミックストコフェロール	コルビン酸ナトリウム及びミック
		ストコフェロールのうち2種以下
1 1 1		ハドーノエド /r <u>v/ / ワム (単外  </u>

		10 (略)			10 甘味料
	カンゾウ抽出物 <u>Dーキシロース及びDーソルビトール</u> 10 (略) 11 (略)	11 (略) 12 (略) 13 (略)		カンゾウ抽出物 10 香辛料抽出物 11 強化剤	上級の基準と同じ。 11 香料 12 香辛料抽出物 13 強化剤
	TT (PH)	To the third the		β - カロテン、焼成カルシウム 、炭酸カルシウム及び未焼成カル シウム	上級の基準と同じ。
	12 加工でん粉 アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルビリン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸架橋デンプン及びリン酸架橋デンプン及びリン酸架橋デンプンのうち3種以下	14 (略)         15 日持向上剤 (保存料を使用しない場合に限る。)         グリシン		12 加工でん粉 アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルビリン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸架橋デンプン、リン酸マイエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸マインン	
<b>食</b> 肉	原材料(ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下同じ。)に占める重量の割合が70%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10%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。	(昭各)	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。特段の定めのある場合を除き、以下同じ。)に占める重量の割合が70%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10%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。	超えること。
肉様の組織を有す る植物性たん白	(略)	(町各)	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。	(略)	(略)	つなぎ(卵を除く。	原材料に占める重量の割合が15%以	同左

)				
粗	脂	肪	(略)	(略)
異		物	(略)	
内	容	量	(略)	
容器態	器又は包装	長の状	(略)	

(測定方法)

- 第4条 前条の規格における粗脂肪の測定方法は、次のとおりとする。
- (1) (略)

#### (2) 脂肪の抽出

- ア 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 $\pm 2$ ℃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よう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。
- イ 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。
- ウ アの抽出用フラスコにジエチルエーテル約150m1を入れ、イの円筒ろ紙を入れたソックスレ 一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>エ</u> 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操作を繰り返して恒量を測定する。
- (3) 計算

粗脂肪含量は、次式によつて計算する。

粗脂肪(%) = (抽出後の抽出用フラスコの重量(g)-抽出前の抽出用フラスコの重量(g))/ 試料の重量(g)×100

- 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。
- 注2:恒温水槽の温度は約55℃を目安とする。
- 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。

)			下であること。
粗	脂	肪	製品 (ソースを加えたものにあつて 同左 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。
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	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の測定方法は、次のとおりとする。
- (1) 試料の調製

ア 試料を磨砕して均一とする。

イン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
  - ア 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、 $100\sim102$ ℃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。
  - <u>イ</u> 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。
  - ウ 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。

粗脂肪 (%) = 
$$\frac{W-Wo}{S}$$
 ×100

 (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)

	改正	案			現	行
(趣旨) (条 (略) (定義)	ール品質表示基準 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	(趣旨 第1条 31日農 (定義	) チルドミート 林水産省告示 ) この基準にお	第513号)に定めるもののほ	については、加工食品品質表示基準(平成12年 ほか、この基準の定めるところによる。 る用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げる
用語	定	義	用	語	定	義
チルドミートボール	次に掲げるものを包装したものであったあるものをいう。  1 食肉(牛肉、豚肉、馬肉、めん羊口いう。以下同じ。)をひき肉したものの水産動物の肉を含む。以下同じ。)の(その使用量が食肉の使用量を超れる。 の(その使用量が食丸を力したもの、その使用量が、力性の野菜をみじん切りしたもの、その使用量が、の他の野菜をみじん切りしたもの、は加えないで練り合せた後、球状等し又は蒸煮したもの(食肉の原材料に占めたして、はないで、食肉の原材料に占めたで、食塩、砂糖類(砂糖、糖みつ及び、た調味液(野菜等の固形分を含むものを加えたもの	対、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をの又はこれに魚肉(鯨その他魚以外を細切し若しくはすりつぶしたもえないものに限る。)、牛、豚、馬んの臓器及び可食部分をひき肉し若食肉の使用量を超えないものに限る。生たん白を加えたものに、玉ねぎそつなぎ、調味料、香辛料等を加え又に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼こ占める重量の割合が50%を超え、3重量の割合が20%以下であるものトマトペースト、果実ピューレー糖類をいう。)、香辛料等で調製し	チルル	<b>ヾミートボー</b>	あるものをいう。 1 食肉(牛肉、豚肉、馬いう。以下同じ。)をひの水産動物の肉を含む。の(その使用量が食肉が裏で、めん羊、山羊、家の、され細切したものには、若しくは細切したものに限るを超えないものに限るなぎ、調味料、香辛料等成形し、食用油脂で揚げ	まものであって、チルド温度帯において冷蔵して 高肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉を き肉したもの又はこれに魚肉(鯨その他魚以タ 以下同じ。)を細切し若しくはすりつぶしたもの 使用量を超えないものに限る。)、牛、豚、馬 にしくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉しま で使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。 で有する植物性たん白 (その使用量が食肉の使用 を加えたものに、玉ねぎその他の野菜、で を加えては加えないで練り合せた後、球状等に が、ばい焼し又は蒸煮したもの の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー 半等で調製した調味液(野菜等の固形分を含むも は下同じ。)を加えたもの
臓器及び可食部分	(略)		臓器)	ひ可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓 尾、横隔膜、血液及び脂肪	域、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、 防層をいう。
つ な ぎ	(略)		2	なぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植	

(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、「チルドミートボール」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、「チルドミートボール (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

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。

- (7) 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「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っては、「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。)、魚肉、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、(ガ)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」)、「魚肉」、「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」、「たら、まぐろ」、「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。

イ (略)

ウ (略)

えるものをいう。

(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、「チルドミートボール」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、<u>その食肉の名称を「チ</u>ルドミートボール」と併せて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(工を除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、<u>次の</u>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。

- (が) 「牛肉」、「豚肉」、「たら」、「粒状植物性たん白」、「パン粉」、「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記載すること。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「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。)、魚肉、つなぎ又は野菜等が2種類以上である場合は、(ウ)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」)、「魚肉」、「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」、「たら、まぐろ」、「パン粉、でん粉」又は「たまねぎ、にんじん」等と、原材料 (ソースの原材料を除く。) 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 (ソースの原材料を除く。) に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。
- 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 の他の香辛料にあっては、「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

(3) (略)

(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)

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っては、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。

(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150cm以下のものにあっては、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ミートボールの日本農林規格(昭和62年9月5日農林水産省告示第1238号)第3条に規定する規格による格付け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。)であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りではない。
- (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
- (3) 前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語
- (4) 2種類以上の食肉を使用したものについて、当該食肉のうち特定の種類のものを特に強調する 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