

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 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、チルドミートボールの日本農林規格（昭和 6 2 年 9 月 5 日農林水産省告示第 1 2 3 8 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）

用 語	改 正 案	現 行
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つて、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、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（<u>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>） 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（<u>砂糖、糖みつ及び糖類をいう。以下</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。 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（<u>その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。</u>）を加えたものに、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せた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの 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

	<u>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。）を加えたもの</u>	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

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、乳たん白及び<u>粗ゼラチン</u> 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	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、めん羊肉及び家きん肉 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、乳たん白及び<u>ゼラチン</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、米発酵調味料等</u>	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</u> <u>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 (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
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
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-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	

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）一部改正新旧対照表

改 正 案		現 行	
チルドミートボールの日本農林規格 （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。		チルドミートボールの日本農林規格 （適用の範囲） 第1条 この規格は、チルドミートボールに適用する。 （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。	
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つて、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わせた後、球状等に成形し、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。）を加えたもの	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つて、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（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、ばい焼し又は蒸煮したもの 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のを含む。）をいう。以下同じ。）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） 第3条 チルドミートボールの規格は、次のとおりとする。		（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。	
区 分	基 準	区 分	基 準

上 級 標 準			上 級 標 準		
内 容 物 の 品 位		(略)	内 容 物 の 品 位		(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)	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 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
原 材 料	食品添加物以外の原材料	3 (略)	原 材 料	食品添加物以外の原材料	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（粉末卵を含む。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、乳たん白及びゼラチン
原 材 料	食品添加物以外の原材料	5 (略)	原 材 料	食品添加物以外の原材料	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
原 材 料	食品添加物以外の原材料	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、米発酵調味料等	原 材 料	食品添加物以外の原材料	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
		8 (略)			8 乳製品 チーズ
原 材 料	食品添加物以外の原材料		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 食肉 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
原 材 料	食品添加物以外の原材料		原 材 料	食品添加物以外の原材料	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
原 材 料	食品添加物以外の原材料		原 材 料	食品添加物以外の原材料	5 つなぎ 上級の基準と同じ。
					6 野菜等 上級の基準と同じ。
原 材 料	食品添加物以外の原材料		原 材 料	食品添加物以外の原材料	7 食用油脂
					8 調味料 上級の基準と同じ。
原 材 料	食品添加物以外の原材料		原 材 料	食品添加物以外の原材料	9 乳製品 上級の基準と同じ。

[illegible]

		9 甘味料 <u>カンゾウ抽出物、D-キシロース及びD-ソルビトール</u> 10 (略) 11 (略) 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デンプン、ヒドロキシプロピル化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、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプンのうち3種以下 <u>15 日持向上剤（保存料を使用しない場合に限る。）</u> <u>グリシン</u>	10 (略) 11 (略) 12 (略) 13 (略) 14 (略) 15 (略)			9 甘味料 カンゾウ抽出物 10 香辛料抽出物 11 強化剤 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 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デンプン、ヒドロキシプロピル化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、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン	10 甘味料 上級の基準と同じ。 11 香料 12 香辛料抽出物 13 強化剤 上級の基準と同じ。 14 加工でん粉 上級の基準と同じ。
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。	(略)	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。 <u>特段の定めのある場合を除き、</u> 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。	原材料に占める重量の割合が50%を超えること。
	肉様の組織を有する植物性たん白	(略)	(略)		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%以下	同左

粗 脂 肪	(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±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。
- 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150mlを入れ、イ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。
- エ 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ょ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。

$$\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{(\text{抽出後の抽出用フラスコの重量 (g)} - \text{抽出前の抽出用フラスコの重量 (g)})}{\text{試料の重量 (g)}} \times 100$$

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
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 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

- 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、100～102℃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。
- イ 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）

チルドミートボール品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1678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	
チルドミートボール品質表示基準 (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。		チルドミートボール品質表示基準 (趣旨) 第1条 チルドミートボール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
チルドミートボール	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、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、球状等に成形し、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。）、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	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、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（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せた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの 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のを含む。）をいう。以下同じ。）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

(3) (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。
(その他の表示事項及びその表示の方法) 第4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150㎠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 (略)	(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tp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tp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