

日本農林規格の改正について

「ソーセージ」



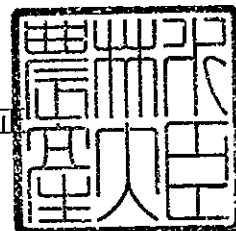
26消安第124号

平成26年4月23日

農林物資規格調査会

会長 阿久澤 良造 殿

農林水産大臣 林 芳正



日本農林規格の改正及び廃止について（諮問）

下記1から9までに掲げる日本農林規格の改正並びに下記10及び11に掲げる日本農林規格の廃止を行う必要があるので、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9条において準用する第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記

- 1 食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）
- 2 プレスハムの日本農林規格（昭和46年2月26日農林省告示第338号）
- 3 ベーコン類の日本農林規格（昭和48年4月10日農林省告示第786号）
- ④ ソーセージの日本農林規格（昭和52年4月25日農林省告示第411号）
- 5 ハム類の日本農林規格（昭和56年8月21日農林水産省告示第1260号）
- 6 熟成ハム類の日本農林規格（平成7年12月20日農林水産省告示第2073号）
- 7 熟成ソーセージ類の日本農林規格（平成7年12月20日農林水産省告示第2074号）
- 8 熟成ベーコン類の日本農林規格（平成7年12月20日農林水産省告示第2075号）
- 9 しょうゆの日本農林規格（平成16年9月13日農林水産省告示第1703号）
- 10 混合ソーセージの日本農林規格（昭和52年4月25日農林省告示第412号）
- 11 生糸の日本農林規格（平成10年2月23日農林水産省告示第302号）

ソーセージの日本農林規格の見直しについて（案）

平成 26 年 5 月 29 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 9 条において準用する同法第 7 条第 1 項の規定及び「JAS 規格の制定・見直しの基準」（平成 24 年 2 月 24 日農林物資規格調査会決定）に基づき、ソーセージの日本農林規格（昭和 52 年 4 月 25 日農林省告示第 411 号）について、所要の見直しを行う。

2 内容

現在の製造・流通の実情等を踏まえ、
（１）食品添加物の使用が必要かつ最小限であることを消費者に伝える規定にする
（２）異物の規定を削除する
（３）水分の測定方法を詳細に規定する
等の改正を行う。

ソーセージの日本農林規格に係る規格調査結果

1 品質の現況

(1) 製品の概要

ソーセージは、豚などのミンチ肉に調味料、香辛料、つなぎ等を加えて加工した製品であり、使用するケーシングの種類や太さ、原料、生産方法（加熱の有無、乾燥状態、塩漬の有無など）により様々な種類のソーセージが存在する。

ソーセージの中では、家庭で手軽に利用できるウインナーソーセージの生産量が最も多い。

(2) J A S 規格の基準

J A S 規格では、色沢、香味、異味異臭、肉質等について規定した「内容物の品位」、水増しを防止する「水分」、でん粉、小麦粉、粗ゼラチン等の結着材料の使用量を制限する「結着材料」、ケーシング等の充填状態を規定した「外面の状態」等が規定されている（表1）。なお、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格には、特級、上級及び標準の等級が、リオナソーセージ、セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格には、上級及び標準の等級が設けられている。

表1 ソーセージの主な品質項目

規格名		原材料	水分	結着材料	
				粗ゼラチン以外の結着材料	粗ゼラチン
ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージ	特級	豚肉及び牛肉	65%以下	—	—
	上級			5%以下、かつでん粉3%以下	
	標準	豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兎肉		10%以下、かつでん粉5%以下	5%以下
リオナソーセージ	上級	豚肉及び牛肉		5%以下、かつでん粉3%以下	—
		豚肉、牛肉、馬肉、		10%以下、かつ	5%以下

	標準	めん羊肉、山羊肉、 家きん肉及び家兎肉		でん粉5%以下	
レバーソーセージ		豚、牛、馬、めん羊、 山羊、家きん及び家 兎の肝臓	50%以下	10%以下、かつでん粉5% 以下	
セミドライソー セージ、ドライ ソーセージ	上級	豚肉及び牛肉	セミドライ:55% 以下 ドライ:35%以 下	5%以下、かつ でん粉3%以下	—
	標準	豚肉、牛肉、馬肉、 めん羊肉、山羊肉、 家きん肉及び家兎肉		10%以下、かつ でん粉5%以下	5%以下
加圧加熱ソーセージ			65%以下		5%以下
無塩漬ソーセージ					

(3) 品質の実態

JAS格付品（以下「JAS品」という。）28件、JAS品以外のもの（以下「非JAS品」という。）93件について、JAS規格で定める品位、外面の状態、水分、でん粉含有率、異物について調査を行った。

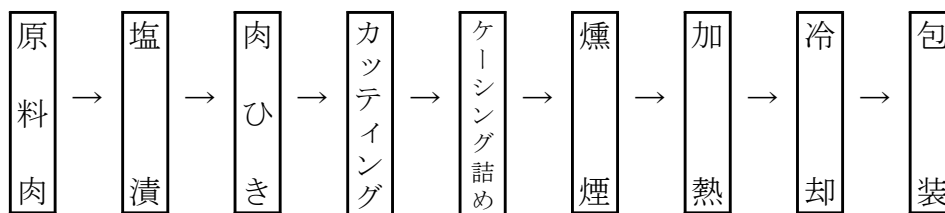
その結果、JAS品は全てJAS規格に適合していたが、非JAS品14件について、水分（ボロニアソーセージ、レバーソーセージ各3件、リオナソーセージ、セミドライソーセージ、ドライソーセージ各1件）、及びでん粉含有率（加圧加熱ソーセージ3件、フランクフルトソーセージ1件）がJAS規格の標準の基準値に適合していなかった。

2 生産の現況

(1) 生産の状況

① 生産方法

一般的な製造方法は以下のとおり。



* ドライソーセージ等は加熱の工程に変えて乾燥の工程となる。

（恒星社厚生閣「食品工業技術概説」）

② 生産数量

ソーセージの平成24年度の実産数量は268,231トンであり、平成20年度に比べると9,633トン（約4%）増加している。ソーセージのうち、約73%をウインナーソーセージが占めている（表2）。また、ソーセージの実産数量は食肉加工品（ハム、ベーコン、ソーセージ）全体の約60%を占めている。

表2 生産数量の推移（平成20年度～平成24年度）

	H20年度 (A)	H21年度	H22年度	H23年度	H24年度 (B)	増減 (B)-(A)
ソーセージ（トン）	258,598	263,351	260,950	266,323	268,231	9,633
ボロニアソーセージ	16,045	16,725	17,960	18,380	19,126	3,081
フランクフルトソーセージ	32,464	33,902	32,569	33,022	33,170	706
ウインナーソーセージ	188,084	191,680	189,061	193,721	194,478	6,394
リオナソーセージ	4,231	4,155	3,989	3,954	4,248	17
レバーソーセージ	37	36	19	7	15	-22
セミドライソーセージ	634	598	683	653	742	108
ドライソーセージ	4,984	4,818	5,522	6,361	6,233	1,249
加圧加熱ソーセージ	528	664	559	436	244	-284
無塩漬ソーセージ	11,591	10,773	10,588	9,789	9,975	-1,616

※ 生産数量：日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ（年度集計）

（2）格付の状況

ソーセージの平成24年度の実格付数量は99,804トンであり、平成20年度と比べると11,169トン減少している。格付率も減少傾向が見られる（表3、表4）。格付数量の約90%をウインナーソーセージが占めている（表4）。

ソーセージの認定製造業者数は、平成24年12月現在89者であり、平成20年度と比べると、5者増加している（表3）。

認定製造業者のうち、平成24年度には95者（社名変更による重複あり）がソ

ーセージの J A S 格付を実施している。

表 3 格付状況の推移（平成20年度～平成24年度）

	H20年度 (A)	H21年度	H22年度	H23年度	H24年度 (B)	増減 (B)－(A)
格付数量（トン）	110,973	105,531	100,880	99,743	99,804	－11,169
格付率（％）	42.9	40.1	38.7	37.5	37.2	－5.7
認定製造業者数（者）	84	90	87	86	89	5

※ 格付数量：一般社団法人食肉科学技術研究所調べ（年度集計）

※ 格付率（％）：格付数量／生産数量×100

表 4 種類別の格付状況（平成20年度～平成24年度）

		H20年度 (A)	H21年度	H22年度	H23年度	H24年度 (B)	増減 (B)－(A)
ボロニアソーセージ	格付数量（トン）	5,780	5,633	5,140	5,195	5,139	－641
	格付率(%)	36.0	33.7	28.6	28.3	26.9	－9.1
フランクフルトソーセージ	格付数量（トン）	3,666	3,486	3,200	2,641	2,060	－1,606
	格付率(%)	11.3	10.3	9.8	8.0	6.2	－5.1
ウインナーソーセージ	格付数量（トン）	98,732	93,612	89,913	89,412	90,193	－8,539
	特級	44,986	46,842	46,233	46,279	48,297	3,311
	上級	15,593	15,417	15,864	17,416	17,761	2,168
	標準	38,153	31,354	27,816	25,717	24,136	－14,017
	格付率(%)	52.5	48.8	47.6	46.2	46.4	－6.1

リオナソー セージ	格付数量（トン）	991	998	984	945	898	－93
	格付率(%)	23.4	24.0	24.7	23.9	21.1	－2.3
レバーソー セージ	格付数量（トン）	28	24	0	0	0	－28
	格付率(%)	75.7	66.7	0	0	0	－75.9
セミドライ ソーセージ	格付数量（トン）	118	112	117	115	117	－1
	格付率(%)	18.6	18.7	17.1	17.6	15.8	－2.8
ドライソー セージ	格付数量（トン）	702	633	505	374	351	－351
	格付率(%)	14.1	13.1	9.1	5.9	5.6	－8.5
加圧加熱ソ ーセージ	格付数量（トン）	1	0	0	0	0	－1
	格付率(%)	0.2	0	0	0	0	－0.2
無塩漬ソー セージ	格付数量（トン）	955	1,034	1,022	1,061	1,045	90
	格付率(%)	8.2	9.6	9.7	10.8	10.5	2.3

※ 格付数量：一般社団法人食肉科学技術研究所調べ（年度集計）

（３）規格の利用状況

製造事業者157社（業界団体等に所属している社）のうち、70社（ソーセージの認定製造業者として延べ89者）が認定を取得していた。認定を取得している主な理由は、消費者への訴求効果、自社の品質（製造）管理等であった。

また、製造事業者は、J A S規格を格付に用いる他、社内の品質管理基準や取引基準に活用していた。活用している主な理由は、取引先からJ A S同等品を求められるなどであった。

3 取引の現況

ソーセージは、生産数量の約80％が家庭用製品、約20％が業務用製品と推測される。

家庭用製品は主に製造業者から小売業者へ販売されることが多く、業務用製品は主に製造業者から実需者に直接販売される。

4 使用又は消費の現況

(1) 使用又は消費の状況

家庭用製品は、家庭で消費される他、贈答用としての需要がある。

業務用製品は、中食、外食、加工用及び学校給食において、パン、ピザなどの原材料として使用している。

平成24年のソーセージの1世帯(二人以上の世帯)あたりの年間支出金額は、7,077円であり、平成20年の7,211円に比べてほぼ横ばいで推移している(総務省家計調査年報)。

(2) 規格の利用状況

家庭用製品の一部は、J A S 格付が行われており、消費者が J A S 品を選択できる状況になっている。また、業務用製品は、学校給食用の取引きにおいて、J A S 規格が利用されていた。

5 将来の見通し

生産数量は約26万トン前後で推移しており、この傾向はこのまま続くものと思われる。また、ソーセージの J A S 格付の主体であるウインナーソーセージにおいて、標準の格付数量は減少する一方で、特級及び上級の格付数量は増加傾向であり、引き続きソーセージの高品質化が期待される。

6 国際的な規格の動向

平成24年12月現在、ソーセージに関するCodex規格等国际的な規格は制定されていない。

7 その他

食肉加工品の業界団体として、日本ハム・ソーセージ工業協同組合(組合員139社)、一般社団法人日本食肉加工協会(会員145社)がある。(平成25年3月現在)

ソーセージの日本農林規格の改正案の概要

1 規格の位置付け

ソーセージの日本農林規格は、製造業者等が消費者に品質を保証するための基準として利用されているほか、ソーセージを製造する際の基準として、また、業者間の取引基準として利用され、使用の合理化及び取引の単純公正化に資するものであることから、「標準規格」と位置付けられる。

2 改正案の概要

(1) 「食品添加物」の改正（第3条から第8条まで）

食品添加物の使用が必要かつ最小限であることをコーデックス委員会が定めた「食品添加物の使用に関する一般原則」3.2及び3.3を引用して規定するとともに、当該情報を消費者に伝達する規定に変更。

(2) 「異物」の削除（第3条から第8条まで）

「異物」は、遵守義務のある食品衛生法で担保されるため。

(3) 「水分」の改正（第9条）

「水分」の測定方法を詳細に規定。

改	正	案	現	行												
（適用の範囲） 第 1 条 この規格は、ソーセージ（<u>食料缶詰</u>、<u>食料瓶詰</u>又はレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）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。			（適用の範囲） 第 1 条 この規格は、ソーセージ（<u>食料かん詰</u>、<u>食料びん詰</u>又はレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）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><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>ソ ー セ ー ジ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又は<u>すり潰</u>したもの（以下単に「原料臓器類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に<u>充</u>填した後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） 2 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に<u>充</u>填した後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 3～5 （略）</td></tr><tr><td>加圧加熱ソーセージ</td><td>ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。</td></tr></table>			用 語	定 義	ソ ー セ ー ジ	次に掲げるものをいう。 1 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又は <u>すり潰</u> したもの（以下単に「原料臓器類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に <u>充</u> 填した後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） 2 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に <u>充</u> 填した後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 3～5 （略）	加圧加熱ソーセージ	ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。	<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>ソ ー セ ー ジ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又は<u>すりつぶ</u>したもの（以下単に「原料臓器類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に<u>充てん</u>した後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） 2 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に<u>充てん</u>した後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 3 1又は2に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであつて、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの 4 1、2又は3に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであつて、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるもの 5 1、2、3又は4をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの</td></tr><tr><td>加圧加熱ソーセージ</td><td>ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下「<u>加圧加熱殺菌</u>」という。）したものの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。</td></tr></table>		用 語	定 義	ソ ー セ ー ジ	次に掲げるものをいう。 1 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又は <u>すりつぶ</u> したもの（以下単に「原料臓器類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に <u>充てん</u> した後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） 2 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に <u>充てん</u> した後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 3 1又は2に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであつて、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの 4 1、2又は3に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであつて、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるもの 5 1、2、3又は4をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの	加圧加熱ソーセージ	ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下「 <u>加圧加熱殺菌</u> 」という。）したものの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
用 語	定 義															
ソ ー セ ー ジ	次に掲げるものをいう。 1 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又は <u>すり潰</u> したもの（以下単に「原料臓器類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に <u>充</u> 填した後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） 2 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に <u>充</u> 填した後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 3～5 （略）															
加圧加熱ソーセージ	ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。															
用 語	定 義															
ソ ー セ ー ジ	次に掲げるものをいう。 1 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又は <u>すりつぶ</u> したもの（以下単に「原料臓器類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に <u>充てん</u> した後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） 2 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に <u>充てん</u> した後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 3 1又は2に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであつて、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの 4 1、2又は3に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであつて、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるもの 5 1、2、3又は4をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの															
加圧加熱ソーセージ	ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下「 <u>加圧加熱殺菌</u> 」という。）したものの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。															

セミドライソーセージ	(略)
ドライソーセージ	(略)
無塩漬ソーセージ	(略)
ボロニアソーセージ	(略)
フランクフルトソーセージ	(略)
ウインナーソーセージ	(略)
リオナソーセージ	(略)
レバーソーセージ	(略)
家畜	(略)
臓器及び可食部分	肝臓、腎臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。
ケーシング	(略)

(ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格)

第3条 ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	特 級	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	(略)	(略)	(略)

セミドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであつて水分が55%以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
ドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであつて水分が35%以下のものをいう。
無塩漬ソーセージ	ソーセージのうち、使用する原料畜肉類又は原料臓器類を塩漬していないものをいう。
ボロニアソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
フランクフルトソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
ウインナーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）をいう。
リオナソーセージ	ソーセージの項4に規定するもののうち、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）を加えていないものをいう。
レバーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであつて、その原材料に占める重量の割合が50%未満のものをいう。
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
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、血液又は脂肪層をいう。
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 1 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 2 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 3 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム

(ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格)

第3条 ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	特 級	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	1 色沢が優良であること。 2 香味が優良であり	1 色沢が良好であること。 2 香味が良好であり	1 色沢がおおむね良好であること。 2 香味がおおむね良

			4～6（略）			準と同じ。） 5 香辛料	。） 4 結着材料 でん粉、小麦粉、 コーンミール、植物 性たん白、卵たん白 、乳たん白、血液た ん白及び粗ゼラチン 5 調味料（特級の基 準と同じ。） 6 香辛料
食 品 添 加 物	<u>1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</u> <u>2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</u> <u>3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。</u> <u>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> <u>(2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</u> <u>(3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法</u> <u>(4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</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 調味料</u> 5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、乳酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下 <u>2 結着補強剤</u> ピロリン酸四カリウム、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4種以下 <u>3 pH調整剤</u> クエン酸、グルコノデルタラクトン、酢酸ナトリウム及び	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 調味料（特級の基準と同じ。）</u> <u>2 結着補強剤（特級の基準と同じ。）</u> <u>3 乳化安定剤</u> カゼインナトリウム <u>4 pH調整剤（特級の基準と同じ。）</u> <u>5 発色剤（特級の基準と同じ。）</u> <u>6 保存料（特級の基準と同じ。）</u> <u>7 酸化防止剤（特級の基準と同じ。）</u> <u>8 甘味料</u> カンゾウ抽出物 <u>9 香辛料抽出物</u> <u>10 くん液</u> <u>11 強化剤（特級の基準と同じ。）</u> <u>12 加工でん粉</u> 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、	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 調味料（特級の基準と同じ。）</u> <u>2 結着補強剤（特級の基準と同じ。）</u> <u>3 乳化安定剤（上級の基準と同じ。）</u> <u>4 pH調整剤（特級の基準と同じ。）</u> <u>5 発色剤（特級の基準と同じ。）</u> <u>6 保存料（特級の基準と同じ。）</u> <u>7 酸化防止剤（特級の基準と同じ。）</u> <u>8 甘味料（上級の基準と同じ。）</u> <u>9 着色料</u> アナトー色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、クチナシ赤色素、コウリヤン色素、コチニール色素、食用赤色3号、食用赤色102号、食用赤色105号、食用黄色5号、トウガラシ色素、ノルビキ			

					<u>フマル酸のうち2種以下</u> <u>4 発色剤</u> <u>亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウムのうち2種以下</u> <u>5 保存料</u> <u>ソルビン酸及びソルビン酸カリウム</u> <u>6 酸化防止剤</u> <u>L－アスコルビン酸、L－アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸ナトリウム、dℓ－α－トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2種以下</u> <u>7 香辛料抽出物</u> <u>8 くん液</u> <u>9 強化剤</u> <u>クエン酸第一鉄ナトリウム、焼成カルシウム、炭酸カルシウム及び未焼成カルシウム</u> <u>10 日持向上剤（保存料を使用しない場合に限る。）</u> <u>グリシン及び酢酸ナトリウム</u>	<u>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、ヒドロキシプロビルデンプン、ヒドロキシプロビ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</u> <u>13 増粘安定剤（乳化安定剤を使用しない場合に限る。）</u> <u>カードラン、カラギーナン、キサントガム、グァーガム及びローカストビーングムのうち1種</u> <u>14 日持向上剤（特級の基準と同じ。）</u>	<u>シンカリウム、ベニコウジ色素及びラック色素のうち3種以下</u> <u>10 香辛料抽出物</u> <u>11 くん液</u> <u>12 強化剤（特級の基準と同じ。）</u> <u>13 加工でん粉（上級の基準と同じ。）</u> <u>14 増粘安定剤（上級の基準と同じ。）</u> <u>15 日持向上剤（特級の基準と同じ。）</u>
内 容 量	(略)	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。		

(リオナソーセージの規格)

第4条 リオナソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	(略)	(略)

(リオナソーセージの規格)

第4条 リオナソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	前条の規格の内容物の品位の上級の	前条の規格の内容物の品位の標準の

外 面 の 状 態	(略)	
水 分	(略)	
結 着 材 料	(略)	(略)
種 も の	(略)	
食品添加物以外の原材料	(略)	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、 <u>家きん肉及び家兎肉</u> 2～6 (略)
食 品 添 加 物	<u>前条の規格の食品添加物と同じ。</u>	
内 容 量	<u>前条の規格の内容量と同じ。</u>	

(レバーソーセージの規格)
第5条 レバーソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内 容 物 の 品 位	(略)
外 面 の 状 態	(略)
水 分	(略)
結 着 材 料	(略)
食品添加物以外の原材料	(略)

	基準と同じ。	基準と同じ。
外 面 の 状 態	前条の規格の外面の状態と同じ。	<u>同左</u>
水 分	前条の規格の水分と同じ。	<u>同左</u>
結 着 材 料	前条の規格の結着材料の上級の基準と同じ。	前条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
種 も の	30%以下であること。	<u>同左</u>
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 豚肉及び牛肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 種もの 豆類、野菜類、ナッツ類、果実、穀類、海藻、食肉製品、卵製品、乳製品、魚介類及びフォアグラ 4 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 5 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 6 香辛料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、 <u>家兎肉及び家きん肉</u> 2 豚及び牛の脂肪層 3 種もの（上級の基準と同じ。） 4 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白及び粗ゼラチン 5 調味料（上級の基準と同じ。） 6 香辛料
食 品 添 加 物	<u>前条の規格の食品添加物の上級の基準と同じ。</u>	<u>前条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。</u>
異 物	<u>混入していないこと。</u>	
内 容 量	<u>表示重量に適合していること。</u>	

(レバーソーセージの規格)
第5条 レバーソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内 容 物 の 品 位	1 色沢がおおむね良好であること。 2 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着がおおむね良好であり、気孔がほとんどないこと。
外 面 の 状 態	第3条の規格の外面の状態と同じ。
水 分	50%以下であること。
結 着 材 料	10%以下であること。ただし、でん粉含有率が5%以下であること。
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 豚、牛、馬、めん羊、山羊、家きん及び家兎の肝臓 2 豚及び牛の脂肪層 3 豚肉

食 品 添 加 物	第3条の規格の <u>食品添加物</u> と同じ。
内 容 量	第3条の規格の <u>内容量</u> と同じ。

(セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格)

第6条 セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	(略)	(略)
外 面 の 状 態	(略)	
水 分	(略)	
結 着 材 料	(略)	(略)
食品添加物以外の原材料	(略)	(略)
食 品 添 加 物	第3条の規格の <u>食品添加物</u> と同じ。	
内 容 量	第3条の規格の <u>内容量</u> と同じ。	

	4 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 5 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 6 香辛料
食 品 添 加 物	第3条の規格の <u>食品添加物の標準の基準</u> と同じ。ただし、保存料は除く。
異 物	<u>混入していないこと。</u>
内 容 量	<u>表示重量に適合していること。</u>

(セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格)

第6条 セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	第3条の規格の内容物の品位の上級の基準と同じ。	第3条の規格の内容物の品位の標準の基準と同じ。
外 面 の 状 態	第3条の規格の外面の状態と同じ。	<u>同左</u>
水 分	1 セミドライソーセージの場合55%以下であること。 2 ドライソーセージの場合35%以下であること。	<u>同左</u>
結 着 材 料	第3条の規格の結着材料の上級の基準と同じ。	第3条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
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 豚肉及び牛肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 4 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 5 香辛料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兎肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白及び粗ゼラチン 4 調味料（上級の基準と同じ。） 5 香辛料
食 品 添 加 物	第3条の規格の <u>食品添加物の上級の基準</u> と同じ。	第3条の規格の <u>食品添加物の標準の基準</u> と同じ。
異 物	<u>混入していないこと。</u>	
内 容 量	<u>表示重量に適合していること。</u>	

(加圧加熱ソーセージの規格)

第7条 加圧加熱ソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内 容 物 の 品 位	(略)
外 面 の 状 態	(略)
水 分	(略)
結 着 材 料	(略)
食品添加物以外の原材料	(略)
食 品 添 加 物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。

(無塩漬ソーセージの規格)

第8条 無塩漬ソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内 容 物 の 品 位	(略)
外 面 の 状 態	(略)
水 分	(略)
結 着 材 料	(略)
食品添加物以外の原材料	(略)
食 品 添 加 物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。

(測定方法)

第9条 第3条から前条までの規格における水分及びでん粉含有率の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	1. 試料の調製 試料を粉碎器等で均質化したものを試験試料とする。

(加圧加熱ソーセージの規格)

第7条 加圧加熱ソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内 容 物 の 品 位	第5条の規格の内容物の品位と同じ。
外 面 の 状 態	第3条の規格の外面の状態と同じ。
水 分	第3条の規格の水分と同じ。
結 着 材 料	第3条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
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 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兎肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白及び粗ゼラチン 4 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 5 香辛料
食 品 添 加 物	第3条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。ただし、保存料は除く。
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。

(無塩漬ソーセージの規格)

第8条 無塩漬ソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内 容 物 の 品 位	第5条の規格の内容物の品位と同じ。
外 面 の 状 態	第3条の規格の外面の状態と同じ。
水 分	第3条の規格の水分と同じ。
結 着 材 料	第3条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
食品添加物以外の原材料	前条の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。
食 品 添 加 物	第3条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。ただし、発色剤及び着色料は除く。
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。

(測定方法)

第9条 第3条から前条までの規格における水分及びでん粉含有率の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	試料約2 gを計り取り、135℃±2℃で2時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とす

	2 測定 (1) アルミニウム製ひょう量皿（下径直径50mm以上、高さ25mm以上のもの）で蓋を持つもの。以下「ひょう量皿」という。）を用いる場合 ア あらかじめ135℃に設定した定温乾燥器（135℃に設定した場合の温度調節精度が± 2℃であるもの。以下「乾燥器」という。）に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が135℃であることを確認した後、1時間加熱する。乾燥器内でひょう量皿に蓋をし、デシケーター（日本工業規格R 3503(2007)（以下「JIS R 3503」という。）に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。以下同じ。）に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。 イ 試験試料約2 gを恒量を求めたひょう量皿に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。 ウ 試験試料を入れたひょう量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ135℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が135℃であることを確認した後、2時間加熱する。 エ 乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。 (2) アルミニウム箔カップ（直径約15cmの円形に切り取ったアルミニウム箔をJIS R 3503に規定する100ml容ビーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径50mm以上のもので、上部を折り曲げて密閉が可能な大きさのもの）を用いる場合 ア アルミニウム箔カップの重量を0.1mgの桁まで測定する。 イ 試験試料約2 gをアルミニウム箔カップに量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。 ウ あらかじめ135℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が135℃であることを確認した後、2時間加熱する。 エ 乾燥器内でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密閉し、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。 3 計算 $\text{水分 (\%)} = \{W_1 - (W_2 - W_0)\} / W_1 \times 100$ W₀：乾燥容器の重量（g） W₁：乾燥前の試験試料の重量（g） W₂：乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量（g）	
でん粉含有率	1 試料の調製 試料を粉碎器等で均質化する。 2 抽出 (1) 調製した試料約5 gを遠心沈澱管に1mgの桁まで量りとり、6.8%	る。 でん粉含有率 1 試料の調製 試料を粉碎器等で均一化する。 2 抽出 (1) 調製した試料約5 gを遠心沈澱管に1mgの桁まで量りとり、6.8%

水酸化カリウム・95%エタノール溶液30mlを加え、80～95℃の湯浴中で30分間加熱溶解した後、95%エタノールを加熱前の液量まで加え、室温まで冷却する。

(2) (略)

(3) 沈澱に3.4%水酸化カリウム・50%エタノール溶液を加え、沈澱を葉さじ等を用いて押し潰し、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。

(4) (略)

(5) 沈澱に50%エタノールを加え、沈澱を葉さじ等を用いて押し潰し、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。

(6)・(7) (略)

3～6 (略)

水酸化カリウム・95%エタノール溶液30mlを加え、80～95℃の湯浴中で30分間加熱溶解した後95%エタノールを加熱前の液量まで加え、室温まで冷却する。

(2) 遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離する。上澄み液は傾斜して静かに捨てる。

(3) 沈澱に3.4%水酸化カリウム・50%エタノール溶液を加え、沈澱を葉さじ等を用いて押しつぶし、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。

(4) (3)の操作をもう一度繰り返す。

(5) 沈澱に50%エタノールを加え、沈澱を葉さじ等を用いて押しつぶし、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。

(6) (5)の操作をもう一度繰り返す。遠心分離が終了した時の上澄み液の状態が透明で、沈澱に粘りがなければ洗浄は終了とする。上澄み液が茶色に濁り、沈澱に粘りがある場合は、さらに(5)の操作を繰り返す。

(7) 洗浄が終了した沈澱を200mlの水を用いて300～500ml容三角フラスコに移す。

3 糖化

(1) 三角フラスコに25%塩酸20mlを加え、冷却器を付けて沸騰水浴中で150分間加水分解し、冷却する。

(2) 40%水酸化ナトリウム溶液、10%水酸化ナトリウム溶液及び10%塩酸を用いてpH5～6に中和する。

(3) 三角フラスコの内容物を500ml容全量フラスコに水で洗い込み、定容としたものを試験溶液とする。

4 還元

(1) 加熱装置により直火相当で加熱する場合

試験溶液10mlを全量ピペットで100ml容三角フラスコにとり、ソモギー第1液20mlを全量ピペットで加える。冷却器を付け、3分以内に沸騰するよう加熱装置で強く加熱し、沸騰後直ちに火力等を弱め、蒸気が還流する状態で15分間沸騰を持続させる。溶液を動揺させないようにしながら、冷却器を付けたまま速やかに流水中で冷却する。

(2) 沸騰水浴により加熱する場合

試験溶液10mlを全量ピペットで100ml容三角フラスコにとり、ソモギー第1液20mlを全量ピペットで加える。ガラス球を三角フラスコの口の上に載せ、激しく沸騰している水浴中で25分間加熱する。溶液を動揺させないようにしながら、ガラス球を載せたまま速やかに流水中で冷却する。

(3) 空試験

空試験は試験溶液の代わりに水10mlを用い、同様の操作を行う。

注 1：試験に用いる水は、日本工業規格 K 0557 (1998) に規定する A 2 又は同等以上のものとする。

注 2：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。

注 3：試験に用いる ガラス製体積計は、日本工業規格 R 3505 (1994) に規定するクラス A 又は同等以上のものとする。

注 4：ソモギー第 1 液は、(+) 一酒石酸ナトリウムカリウム四水和物 45 g とりん酸三ナトリウム・12 水 113 g に水を加えて沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、硫酸銅 (II) 五水和物 15 g を水 100 ml に溶かしたものを加え、沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、よう素酸カリウム 1.8 g を少量の水で溶かしたものを加え、全て溶解したことを確認してから室温まで冷却し、水で全量を 1 L としたものとする。

注 5・6 (略)

5 滴定

- (1) 冷却後、冷却器又はガラス球を外し、ソモギー第 2 液 10 ml を静かに加え、次に 1 mol/L 硫酸 10 ml を加え、よく混合して赤色沈殿を溶解し、2 分間放置する。
- (2) 25 ml 容ビュレットを用いて 0.05 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。試験溶液が褐色から緑色に変わり、さらに滴定を進め微青緑色になったら、でんぷん指示薬 0.5 ml を加え混合し、0.05 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で再び滴定する。滴定の終点は黒色が消失し明るい青色となった点とする。

6 計算

$$\text{でん粉含有率 (\%)} = \frac{(B - T) \times F \times 0.001449 \times 500 / 10}{W} \times 0.9 \times 100$$

T：試料の滴定に要したチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)

B：空試験の滴定に要したチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)

F：0.05 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液のファクター

W：試料の測定重量 (g)

0.001449：0.05 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液 1 ml に相当するぶどう糖の重量 (g)

0.9：ぶどう糖からでん粉に換算するための係数

注 1：試験に用いる水は、蒸留法若しくはイオン交換法によつて精製したもの又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によつて精製したもので、日本工業規格 K 8008 (1992) に規定する A 2 以上の品質を有するものとする。

注 2：試験に用いる 試薬及び試液は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。

注 3：試験に用いる 全量ピペット、全量フラスコ及びビュレットは、日本工業規格 R 3505 (1994) に規定するクラス A 又は同等以上のものとする。

注 4：ソモギー第 1 液は、(+) 一酒石酸ナトリウムカリウム四水和物 45 g とりん酸三ナトリウム・12 水 113 g に水を加えて沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、硫酸銅 (II) 五水和物 15 g を水 100 ml に溶かしたものを加え、沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、よう素酸カリウム 1.8 g を少量の水で溶かしたものを加え、すべて溶解したことを確認してから室温まで冷却し、水で全量を 1 L としたものとする。

注 5：ソモギー第 2 液は、しゅう酸カリウム一水和物 90 g とよう化カリウム 40 g を水に溶かして全量を 1 L としたものとする。

注 6：でん粉指示薬は、溶性のでん粉 1 g を水約 10 ml とよく混和したものを 100℃ 付近の熱水 100 ml 中にかき混ぜながら加え、煮沸し、透明に

			なつた後室温に冷却し、上澄みを取るか又はろ紙でろ過したものと する。
--	--	--	---------------------------------------

パブリックコメント等募集結果

ソーセージの日本農林規格の一部改正案

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H26. 3. 3～H26. 4. 1）

受付件数 なし

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H26. 1. 27～H26. 3. 28）

受付件数 なし