

日本農林規格の改正について

「熟成ソーセージ類」



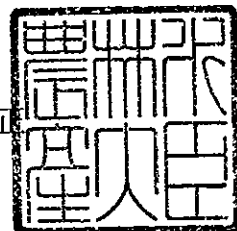
26消安第124号

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）

熟成ソーセージ類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、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）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。

熟成ソーセージ類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

熟成ソーセージ類とは、通常のソーセージ類と生産工程は同じだが、原料の豚肉又は牛肉を一定期間以上、低温で塩漬し熟成させるところに特色がある。これにより、特有の風味や香気を帯びる。

通常のソーセージ類と比べて高級感があることから、贈答品としての需要が多い。

(2) J A S 規格の基準

J A S 規格では、塩漬の温度、期間を規定した「生産の方法についての基準」、香味、外観、色沢、肉質等について規定した「品位」、水増しを防止する「水分」等が定められている（表1）。

表1 熟成ソーセージ類の主な項目

規格名	原材料	生産の方法		品質
		塩漬の温度	塩漬の期間	水分
熟成ソーセージ類	豚肉及び牛肉	低温 (0℃以上10℃以下)	3日間以上	65%以下

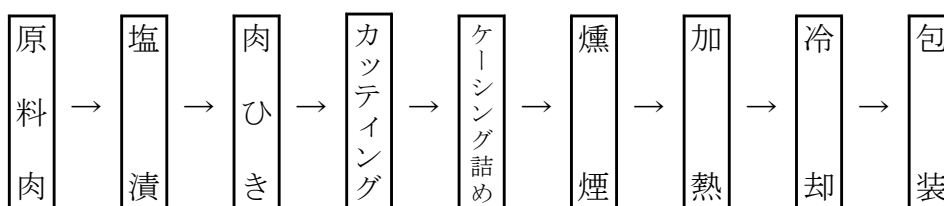
(3) 品質の実態

J A S 格付品（以下「J A S 品」という。）14件について、J A S 規格で定める品位、水分、異物について調査を行った。その結果、全ての製品で J A S 規格を満たしていた。

2 生産の現況

(1) 生産の状況

一般的な製造方法は以下のとおり。



（恒星社厚生閣「食品工業技術概説」）

(2) 格付の状況

熟成ソーセージ類の平成24年度の格付数量は25,945トンであり、平成20年度に比べて5,606トン増加している。格付主体は熟成ウインナーソーセージである(表2)。

熟成ソーセージ類の認定製造業者数は、平成24年12月現在46者であり、平成20年度と比べると6者増加している(表2)。

認定製造業者のうち、平成24年度には40者がJAS格付を実施している。

表2 格付数量と認定製造業者数の推移(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)
熟成ソーセージ類(トン)	20,339	21,967	24,465	24,343	25,945	5,606
熟成ボロニアソーセージ	19	45	53	60	91	72
熟成フランクフルトソーセージ	41	49	49	8	19	-22
熟成ウインナーソーセージ	20,280	21,873	24,363	24,275	25,834	5,554
認定製造業者数(者)	40	47	45	45	46	6

※ 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、33社(認定製造業者として延べ46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。

3 取引の現況

熟成ソーセージ類は、格付数量の約95%が家庭用製品、約5%が業務用製品と推測される。

家庭用製品は、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、贈答品としての需要が多い。

業務用製品は、ピザやパンの原材料として、レストラン等の外食用で利用される。

(2) 規格の利用状況

特定 J A S 規格の格付品は、高級品として通常より高価な価格で取引されるものもあるが、J A S 規格品（特級）と同程度の価格のものが多く普及しており、消費者が J A S 品を購入できる状況になっている。

5 将来の見通し

熟成ソーセージ類は、格付数量及び認定事業者数共に増加傾向にあることから、今後も増加傾向で推移するものと見込まれる。

6 国際的な規格の動向

平成24年12月現在、熟成ソーセージ類に関する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）

熟成ソーセージ類の日本農林規格の改正案の概要

1 規格の位置付け

熟成ソーセージ類の日本農林規格は、原料の豚肉を一定期間以上、低温で塩漬し熟成させる製造方法に特色があり、通常より高価な価格で取引されている等、他の商品との差別化が図られ、「特色規格」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4条）

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4条）

「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5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 （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。			（適用の範囲） 第1条 この規格は、熟成ソーセージ類に適用する。 （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</th><th>語</th><th>定</th><th>義</th></tr><tr><td>熟</td><td>成</td><td colspan="2">（略）</td></tr><tr><td>熟成ソーセージ類</td><td></td><td colspan="2">次に掲げるものをいう。 1 豚又は牛の肉を熟成し、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、豚又は牛の脂肪層を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料脂肪層」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>充填</u>した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの（原料畜肉類の重量が豚及び牛の脂肪層の重量を超えるものに限る。） 2 （略）</td></tr><tr><td>熟成ボロニアソーセージ</td><td></td><td colspan="2">（略）</td></tr><tr><td>熟成フランクフルトソーセージ</td><td></td><td colspan="2">（略）</td></tr><tr><td>熟成ウインナーソーセージ</td><td></td><td colspan="2">（略）</td></tr><tr><td>ケーシング</td><td></td><td colspan="2">（略）</td></tr></table>			用	語	定	義	熟	成	（略）		熟成ソーセージ類		次に掲げるものをいう。 1 豚又は牛の肉を熟成し、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、豚又は牛の脂肪層を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料脂肪層」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>充填</u> した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの（原料畜肉類の重量が豚及び牛の脂肪層の重量を超えるものに限る。） 2 （略）		熟成ボロニアソーセージ		（略）		熟成フランクフルトソーセージ		（略）		熟成ウインナーソーセージ		（略）		ケーシング		（略）		<table><tr><th>用</th><th>語</th><th>定</th><th>義</th></tr><tr><td>熟</td><td>成</td><td colspan="2">原料肉を一定期間塩漬することにより、原料肉中の色素を固定し、特有の風味を十分醸成させることをいう。</td></tr><tr><td>熟成ソーセージ類</td><td></td><td colspan="2">次に掲げるものをいう。 1 豚又は牛の肉を熟成し、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、豚又は牛の脂肪層を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料脂肪層」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、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの（原料畜肉類の重量が豚及び牛の脂肪層の重量を超えるものに限る。） 2 1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>熟成ボロニアソーセージ</td><td></td><td colspan="2">熟成ソーセージ類のうち、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。</td></tr><tr><td>熟成フランクフルトソーセージ</td><td></td><td colspan="2">熟成ソーセージ類のうち、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。</td></tr><tr><td>熟成ウインナーソーセージ</td><td></td><td colspan="2">熟成ソーセージ類のうち、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。</td></tr><tr><td>ケーシング</td><td></td><td colspan="2">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</td></tr></table>		用	語	定	義	熟	成	原料肉を一定期間塩漬することにより、原料肉中の色素を固定し、特有の風味を十分醸成させることをいう。		熟成ソーセージ類		次に掲げるものをいう。 1 豚又は牛の肉を熟成し、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、豚又は牛の脂肪層を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料脂肪層」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、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの（原料畜肉類の重量が豚及び牛の脂肪層の重量を超えるものに限る。） 2 1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		熟成ボロニアソーセージ		熟成ソーセージ類のうち、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。		熟成フランクフルトソーセージ		熟成ソーセージ類のうち、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。		熟成ウインナーソーセージ		熟成ソーセージ類のうち、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。		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	
用	語	定	義																																																									
熟	成	（略）																																																										
熟成ソーセージ類		次に掲げるものをいう。 1 豚又は牛の肉を熟成し、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、豚又は牛の脂肪層を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料脂肪層」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>充填</u> した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの（原料畜肉類の重量が豚及び牛の脂肪層の重量を超えるものに限る。） 2 （略）																																																										
熟成ボロニアソーセージ		（略）																																																										
熟成フランクフルトソーセージ		（略）																																																										
熟成ウインナーソーセージ		（略）																																																										
ケーシング		（略）																																																										
用	語	定	義																																																									
熟	成	原料肉を一定期間塩漬することにより、原料肉中の色素を固定し、特有の風味を十分醸成させることをいう。																																																										
熟成ソーセージ類		次に掲げるものをいう。 1 豚又は牛の肉を熟成し、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、豚又は牛の脂肪層を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料脂肪層」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、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの（原料畜肉類の重量が豚及び牛の脂肪層の重量を超えるものに限る。） 2 1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																																																										
熟成ボロニアソーセージ		熟成ソーセージ類のうち、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。																																																										
熟成フランクフルトソーセージ		熟成ソーセージ類のうち、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。																																																										
熟成ウインナーソーセージ		熟成ソーセージ類のうち、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。																																																										
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																																																										
（熟成ソーセージ類の生産の方法についての基準） 第3条 （略）			（熟成ソーセージ類の生産の方法についての基準） 第3条 熟成ソーセージ類の生産の方法についての基準は、塩漬剤又は塩漬液を用いて原料肉を低温（0℃以上10℃以下の温度をいう。）で3日間以上塩漬することとする。																																																									

(熟成ソーセージ類の規格)

第4条 熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ及び熟成ウインナーソーセージの規格は、前条に規定する生産の方法についての基準のほか、次のとおりとする。

区 分			基 準
品 質	品 位	香 味	(略)
		外 観	(略)
		色 沢	(略)
	肉 質 等	肉 質 等	(略)
		水 分	(略)
原 材 料	原 料 肉		(略)
	原料肉及び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 ～ 3 (略) 4 <u>蜂蜜</u> 5 ～ 7 (略)
			1 <u>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> 2 <u>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> 3 <u>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> (1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> (2) <u>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> (3) <u>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> (4) <u>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>

(熟成ソーセージ類の規格)

第4条 熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ及び熟成ウインナーソーセージの規格は、前条に規定する生産の方法についての基準のほか、次のとおりとする。

区 分			基 準
品 質	品 位	香 味	熟成特有の風味を有し、優良であること。
		外 観	1 変形していないこと。 2 密封が完全であること。 3 損傷していないこと。 4 ケーシングと内容物が遊離していないこと。 5 ケーシングの結さつ部に内容物が付着していないこと。
		色 沢	色沢が優良であること。
	肉 質 等	肉 質 等	肉質及び結着が優良で、気孔がないこと。
		水 分	65%以下であること。
原 材 料	原 料 肉		豚肉及び牛肉以外のものを使用していないこと。
	原料肉及び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 豚及び牛の脂肪層 2 食塩 3 砂糖類 4 <u>はちみつ</u> 5 粉乳、牛乳、バター、チーズ、果汁、全卵及び卵黄 6 香辛料 7 糖アルコール
			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 <u>調味料</u> <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 <u>結着補強剤</u> <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 <u>pH調整剤</u> <u>クエン酸、酢酸ナトリウム及びフマル酸のうち2種以下</u> 4 <u>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> 5 <u>保存料</u> <u>ソルビン酸及びソルビン酸カリウム</u> 6 <u>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</u>

		内 容 量	(略)
表 示	名 称 の 表 示	(略)	

(測定方法)

第5条 前条における水分の測定方法は、次のとおりとする。

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。

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

			<u>うち2種以下</u> <u>7 香辛料抽出物</u> <u>8 くん液</u> <u>9 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>
	異 物	内 容 量	混入していないこと。
表 示	名 称 の 表 示	表示重量に適合していること。	次に規定する方法により行われていること。 1 熟成ボロニアソーセージにあつては「熟成ボロニアソーセージ」と、熟成フランクフルトソーセージにあつては「熟成フランクフルトソーセージ」と、熟成ウインナーソーセージにあつては「熟成ウインナーソーセージ」と記載すること。ただし、原料畜肉類及び原料脂肪層として豚肉及び豚の脂肪層のみを使用した熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ又は熟成ウインナーソーセージにあつては、それぞれ「熟成ポークソーセージ（ボロニア）」、「熟成ポークソーセージ（フランクフルト）」又は「熟成ポークソーセージ（ウインナー）」と、原料畜肉類及び原料脂肪層として牛肉及び牛の脂肪層のみを使用した熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ又は熟成ウインナーソーセージにあつては、それぞれ「熟成ビーフソーセージ（ボロニア）」、「熟成ビーフソーセージ（フランクフルト）」又は「熟成ビーフソーセージ（ウインナー）」と記載することができる。 2 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にあっては、1に規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。

(測定方法)

第5条 前条における水分の測定方法は、試料約2 gを量り取り、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る。

<u>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。</u> エ <u>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。</u> (2) <u>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</u> ア <u>アルミニウム箔カップの重量を0.1mgの桁まで測定する。</u> イ <u>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。</u> ウ <u>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。</u> エ <u>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。</u> 3 計算 <u>水分 (%) = {W₁ - (W₂ - W₀) } / W₁ × 100</u> <u>W₀ : 乾燥容器の重量 (g)</u> <u>W₁ : 乾燥前の試験試料の重量 (g)</u> <u>W₂ : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)</u>	
--	--

パブリックコメント等募集結果

熟成ソーセージ類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