

新（平成29年10月20日農林水産省告示第1574号）		旧	
（食肉缶詰又は食肉瓶詰の規格）		（食肉缶詰又は食肉瓶詰の規格）	
第3条 食肉缶詰又は食肉瓶詰の規格は、次のとおりとする。		第3条 食肉缶詰又は食肉瓶詰の規格は、次のとおりとする。	
区 分	基 準	区 分	基 準
（略）		（略）	
形 態	小肉片、ほぐし肉及びひき肉を詰めたもの以外のものに <u>あつては</u> 、肉片のそろい及び切り方が適当であること。	形 態	小肉片、ほぐし肉及びひき肉を詰めたもの以外のものに <u>あつては</u> 、肉片のそろい及び切り方が適当であること。
（略）		（略）	
液 汁	1 水及び食用油脂を使用した調味液とともに詰めたものに <u>あつては</u> 、液がおおむね清澄であること。 2 その他のものに <u>あつては</u> 、液量がおおむね適当であること。	液 汁	1 水及び食用油脂を使用した調味液とともに詰めたものに <u>あつては</u> 、液がおおむね清澄であること。 2 その他のものに <u>あつては</u> 、液量がおおむね適当であること。
そ の 他 の 事 項	1 毛その他のきょう雑物がないこと。 2 <u>筋</u> 、血管及び膜がほとんどなく、脂肪部分の重量が固形量の20%以下であること。 3 骨付の食肉を原料としたものに <u>あつては</u> 、骨の重量が固形量の15%（骨付の家きん肉に <u>あつては</u> 20%）以下であること。 4 薄切りにしたものに <u>あつては</u> 、肉の厚さが4mm以上であること。	そ の 他 の 事 項	1 毛その他のきょう雑物がないこと。 2 <u>すじ</u> 、血管及び膜がほとんどなく、脂肪部分の重量が固形量の20%以下であること。 3 骨付の食肉を原料としたものに <u>あつては</u> 、骨の重量が固形量の15%（骨付の家きん肉に <u>あつては</u> 20%）以下であること。 4 薄切りにしたものに <u>あつては</u> 、肉の厚さが4mm以上であること。
（略）		（略）	
添 加 物	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</u> 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 <u>あつて</u> 、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。 2 <u>使用量が正確に記録され</u> 、かつ、その記録が保管されているものであること。 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<u>あつては</u>、この限りでない。</u> (1) <u>インターネット</u> を利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) <u>冊子、リーフレット</u> 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 (3) <u>店舗内の一般消費者の目につきやすい場所</u> に表示する方法 (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>	添 加 物	1 <u>しょうゆ</u> を使用した調味液とともに詰めたものに <u>あつては</u> 、 <u>L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、アセチル化アジピン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>アセチル化リン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>アセチル化酸化デンブ</u> ン、 <u>オクテニルコハク酸デンブ</u> ンナトリウム、 <u>酢酸デンブ</u> ン、 <u>酸化デンブ</u> ン、 <u>ヒドロキシプロピルデンブ</u> ン、 <u>ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>リン酸モノエステル化リン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>リン酸化デンブ</u> ン及び <u>リン酸架橋デンブ</u> ン以外のものを使用していないこと。 2 <u>その他のものに<u>あつては</u>、アセチル化アジピン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>アセチル化リン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>アセチル酸化デンブ</u> ン、 <u>オクテニルコハク酸デンブ</u> ンナトリウム、 <u>酢酸デンブ</u> ン、 <u>酸化デンブ</u> ン、 <u>ヒドロキシプロピルデンブ</u> ン、 <u>ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>リン酸モノエステル化リン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>リン酸化デンブ</u> ン及び <u>リン酸架橋デンブ</u> ン以外のものを使用していないこと。
（削る。）	（削る。）	異 物	<u>混入していないこと。</u>
（略）		（略）	
容 器 の 状 態	1・2 （略）	容 器 の 状 態	1・2 （略）

- 3 缶詰のものにあつては、缶の内面の状態が良好であること。
- 4 瓶詰のものにあつては、瓶及び蓋の品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

(ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰の規格)

第4条 ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	
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 豚肉、牛肉、馬肉及び鶏肉（セミドライソーセージにあつては豚肉、牛肉及び馬肉に限る。） 2～5 (略)
添 加 物	前条の規格の添加物と同じ。
(削る。)	(削る。)
(略)	

(コンビーフを詰めたもの以外のコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰の規格)

第5条 コンビーフを詰めたもの以外のコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
-----	-----

- 3 缶詰のものにあつては、缶の内面の状態が良好であること。
- 4 瓶詰のものにあつては、瓶及びふたの品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

(ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰の規格)

第4条 ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	
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 豚肉、牛肉、馬肉及び鶏肉（セミドライソーセージにあつては豚肉、牛肉及び馬肉に限る。） 2～5 (略)
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 調味料 <u>5' - イノシン酸二ナトリウム、5' - グアニル酸二ナトリウム、L - グルタミン酸ナトリウム及び5' - リボヌクレオチド二ナトリウム</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 乳化安定剤 <u>カゼインナトリウム</u> 4 発色剤 <u>亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウム</u> 5 酸化防止剤 <u>L - アスコルビン酸及びL - アスコルビン酸ナトリウム</u> 6 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、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</u>
異 物	前条の規格の異物と同じ。
(略)	

(コンビーフを詰めたもの以外のコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰の規格)

第5条 コンビーフを詰めたもの以外のコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
-----	-----

(略)	
その他の事項	筋、血管及び膜がほとんどないこと。
(略)	
添加物	第3条の規格の添加物と同じ。
(削る。)	(削る。)
(略)	

(略)	
その他の事項	すじ、血管及び膜がほとんどないこと。
(略)	
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 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 乳化安定剤 カゼインナトリウム 3 発色剤 亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウム 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム 5 増粘剤 カラギナン、カロブベーンガム及びグァーガム 6 香辛料抽出物
異物	第3条の規格の異物と同じ。
(略)	

(コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰の規格)

第6条 コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	上級	標準
(略)		
肉質等	(略)	
色	(略)	
その他の事項	筋、血管及び膜がほとんどないこと。	
粗たん白質	(略)	(略)
原材料	(略)	
添加物	第3条の規格の添加物と同じ。	

(コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰の規格)

第6条 コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	上級	標準
(略)		
肉質等	(略)	同左
色	(略)	同左
その他の事項	すじ、血管及び膜がほとんどないこと。	同左
粗たん白質	(略)	(略)
原材料	(略)	同左
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 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 乳化安定剤 カゼインナトリウム	同左

(削る。)	(削る。)	(削る。)
内 容 量	(略)	
容 器 の 状 態	(略)	

(家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰の規格)

第7条 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	
形 態	形が <u>整っている</u> こと。
(略)	
(削る。)	(削る。)
(略)	

(測定方法)

第8条 第3条、第4条及び前条の規格における固形量並びに第5条及び第6条の規格における粗たん白質の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
固 形 量	1 (略) 2 瓶詰の場合 蓋を開き、2分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から、容器の重量を差し引いた重量とする。
粗 た ん 白 質	ケルダール法により全窒素を定量し、これに6.25を乗じて粗たん白質の量とする。 1 測定の手順 (1) (略) (2) 分解 ア 出力可変電熱式分解台（ビーカーに沸石2～3個と水100mlを入れ、最大出力で10分間予熱した熱源にのせたとき、5分以内に沸騰する能力を有するものであること。）を用いた方法 (イ) (略) (イ) はじめ、弱出力で加熱し、泡立ちが <u>収まったら</u> 、出力を徐々に

	3 発色剤 亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウム	
	4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム	
	5 増粘剤 カラギナン、カロブビーンガム及びグァーガム	
異 物	第3条の規格の異物と同じ。	同左
内 容 量	(略)	同左
容 器 の 状 態	(略)	同左

(家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰の規格)

第7条 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	
形 態	形が <u>整っている</u> こと。
(略)	
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
(略)	

(測定方法)

第8条 第3条、第4条及び前条の規格における固形量並びに第5条及び第6条の規格における粗たん白質の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
固 形 量	1 (略) 2 瓶詰の場合 ふたを開き、2分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から、容器の重量を差し引いた重量とする。
粗 た ん 白 質	ケルダール法により全窒素を定量し、これに6.25を乗じて粗たん白質の量とする。 1 測定の手順 (1) (略) (2) 分解 ア 出力可変電熱式分解台（ビーカーに沸石2～3個と水100mlを入れ、最大出力で10分間予熱した熱源にのせたとき、5分以内に沸騰する能力を有するものであること。）を用いた方法 (イ) (略) (イ) はじめ、弱出力で加熱し、泡立ちが <u>おさまったら</u> 、出力を徐々に

最大にする。分解液が青色透明になっているのを確認後、約90分間そのまま加熱する。

(㊦)・(㊧) (略)

イ 加熱ブロック分解装置（分解チューブに沸石2～3個と水50mlを入れ、あらかじめ400℃に設定した加熱ブロックにチューブをのせたとき、2分30秒以内に沸騰する能力を有するものであること。）を用いた方法

(㊦) (略)

(イ) はじめ、200℃で加熱し、30～40分経過して泡立ちが収まったら400℃にする。分解液が青色透明になっているのを確認後、約90分間そのまま加熱する。

(㊦)・(㊧) (略)

### (3) 蒸留

ア (略)

イ 自動蒸留装置（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置）を用いた方法（(2)のイと組み合わせて用いる。）

分解液の入ったチューブをそのまま自動蒸留装置に装着し、レシーバー部に4%ほう酸水溶液25ml及びプロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴又は4%ほう酸水溶液にあらかじめプロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬を添加した溶液25mlを加えた捕集容器（容量が300ml以上のもの）を装着し、蒸留水50ml、40%水酸化ナトリウム水溶液60ml、蒸留時間約5分（留液が約150ml得られるまで）の条件で蒸留を行う。

### (4) 滴定

ア 手動滴定（比色による目視）

蒸留液を0.1mol/L硫酸標準溶液で滴定する。液が緑色、汚無色を経て薄い灰赤色を呈したところを終点とする。空試験用試料について得られた蒸留液も同様に滴定を行う。

イ (略)

## 2 (略)

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。

に最大にする。分解液が青色透明になっているのを確認後、約90分間そのまま加熱する。

(㊦)・(㊧) (略)

イ 加熱ブロック分解装置（分解チューブに沸石2～3個と水50mlを入れ、あらかじめ400℃に設定した加熱ブロックにチューブをのせたとき、2分30秒以内に沸騰する能力を有するものであること。）を用いた方法

(㊦) (略)

(イ) はじめ、200℃で加熱し、30～40分経過して泡立ちがおさまつたら400℃にする。分解液が青色透明になっているのを確認後、約90分間そのまま加熱する。

(㊦)・(㊧) (略)

### (3) 蒸留

ア (略)

イ 自動蒸留装置（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置）を用いた方法（(2)のイと組み合わせて用いる。）

分解液の入ったチューブをそのまま自動蒸留装置に装着し、レシーバー部に4%ほう酸水溶液25ml及びプロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴又は4%ほう酸水溶液にあらかじめプロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬を添加した溶液25mlを加えた捕集容器（容量が300ml以上のもの）を装着し、蒸留水50ml、40%水酸化ナトリウム水溶液60ml、蒸留時間約5分（留液が約150ml得られるまで）の条件で蒸留を行う。

### (4) 滴定

ア 手動滴定（比色による目視）

蒸留液を0.1mol/L硫酸標準溶液で滴定する。液が緑色、汚無色を経てうすい灰赤色を呈したところを終点とする。空試験用試料について得られた蒸留液も同様に滴定を行う。

イ (略)

## 2 (略)

注1：試験に用いる水は、別に規定するもののほか、蒸留法若しくはイオン交換法によつて精製した水又は逆浸透法、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水とする。

注2：別に規定するもののほか、試験に用いる試薬、試液、容量分析用標準物質は、日本工業規格試薬の容量分析用標準物質、特級等の規格に適合するものとする。