

新（平成29年10月20日農林水産省告示第1575号）			旧		
（煮干魚類の規格） 第3条 煮干魚類の規格は、次のとおりとする。			（煮干魚類の規格） 第3条 煮干魚類の規格は、次のとおりとする。		
区 分	基 準		区 分	基 準	
	上 級	標 準		上 級	標 準
（略）			（略）		
きょう雑物	（略）		きょう雑物	（略）	同左
（略）			（略）		
水分	（略）		水分	（略）	同左
原材料	（略）		原材料	（略）	同左
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>		添加物	酸化防止剤（ミックストコフェロールに限る。）以外のものを使用していないこと。	
（削る。）	（削る。）	（削る。）	異物	混入していないこと。	
内 容 量	（略）		内 容 量	（略）	同左
（測定方法） 第4条 前条の規格における水分及び粗脂肪分の測定方法は次のとおりとする。			（測定方法） 第4条 前条の規格における水分及び粗脂肪分の測定方法は次のとおりとする。		
事 項	測 定 方 法		事 項	測 定 方 法	
水分	1 試料の調製 試料を粉碎器等で粉碎し、 <u>日本工業規格Z 8801-1（2006）</u> （以下「 <u>JIS Z 8801-1</u> 」という。）に規定する目開き850μmの試験用ふるいを通したものを試験試料とする。 2 測定		水分	1 試料の調製 試料を粉碎器等で粉碎し、 <u>日本工業規格Z 8801-1（2006）</u> （以下「 <u>JIS Z 8801-1</u> 」という。）に規定する目開き850μmの試験用ふるいを通したものを試験試料とする。 2 測定	

	<p>(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105℃に設定した定温乾燥器（105℃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105℃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（<u>日本工業規格R 3503 (2007)</u>（以下「<u>JIS R 3503</u>」という。）に規定する呼び寸法240mm又は300mmのものであり、かつ、<u>日本工業規格K 8001 (2015)</u>に規定するもの。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～エ （略）</p> <p>(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<u>JIS R 3503</u>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～エ （略）</p> <p>3 （略）</p>		<p>(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105℃に設定した定温乾燥器（105℃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105℃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（<u>日本工業規格R 3503 (1994)</u>（以下「<u>J I S R 3503</u>」という。）に規定する呼び寸法240mm又は300mmのものであり、かつ、<u>日本工業規格K8001 (2009)</u>に規定するもの。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～エ （略）</p> <p>(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<u>J I S R 3503</u>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～エ （略）</p> <p>3 （略）</p>
粗 脂 肪 分	<p>1 試料の調製 試料を粉砕器等で粉砕し、<u>JIS Z 8801-1</u>に規定する目開き850μmの試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。</p> <p>2 脂肪の抽出 (1)・(2) （略） (3) (1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れた<u>ソックスレー抽出器</u>(<u>JIS R 3503</u>に規定するもの又は<u>同等のもの</u>)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。 (4) （略）</p> <p>3 （略） (削る。)</p> <p><u>注1</u>・<u>注2</u> （略）</p>	粗 脂 肪 分	<p>1 試料の調製 試料を粉砕器等で粉砕し、<u>J I S Z 8801-1</u>に規定する目開き850μmの試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。</p> <p>2 脂肪の抽出 (1)・(2) （略） (3) (1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れた<u>ソックスレー抽出器</u>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。 (4) （略）</p> <p>3 （略） <u>注1</u>：試験に用いるソックスレー抽出器は、<u>J I S R 3503</u>に規定するもの又は<u>同等のものとする。</u> <u>注2</u>・<u>注3</u> （略）</p>