

新（平成26年8月14日農林水産省告示1093号）				旧		
<p>（定義）</p> <p>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。</p>				<p>（定義）</p> <p>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。</p>		
用語	定義			用語	定義	
ベーコン	(略)			ベーコン	(略)	
ロースベーコン	(略)			ロースベーコン	(略)	
シヨルダーベーコン	(略)			シヨルダーベーコン	(略)	
ミドルベーコン	(略)			ミドルベーコン	(略)	
サイドベーコン	(略)			サイドベーコン	(略)	
半丸枝肉	豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及び肢端を除去し、これを脊椎に沿つて二分したものをいう。			半丸枝肉	豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及びし端を除去し、これをせきついに沿つて二分したものをいう。	
胴肉	(略)			胴肉	(略)	
<p>（ベーコンの規格）</p> <p>第3条 ベーコンの規格は、次のとおりとする。</p>				<p>（ベーコンの規格）</p> <p>第3条 ベーコンの規格は、次のとおりとする。</p>		
区分	基準			区分	基準	
	特級	上級	標準		上級	標準
品位	<u>1 形態及びくん煙の状態が優良で、損傷及び汚れがないこと。</u> <u>2 色沢が優良であること。</u> <u>3 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> <u>4 肉質が優良で、液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の結着が優良で、かつ、その割合が適当であること。</u>	(略)	(略)	品位	(略)	(略)
赤肉中の粗たん白質	<u>18.0%以上であること。</u>	(略)	(略)	赤肉中の粗たん白質	(略)	(略)

製品中の結着材料		二	(略)	(略)	製品中の結着材料		(略)	(略)	
原材料	原料肉	豚のばら肉以外のものを使用していないこと。			原材料	原料肉	豚のばら肉以外のものを使用していないこと。		同左
	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 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 2 香辛料	同左	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（特級の基準と同じ。） 2・3 (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 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 2 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 調味料（上級の基準と同じ。） 2・3 (略)	
食品添加物		<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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</p>			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 調味料 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 2 結着補強剤 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3種以下 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のうち2種以下 4 酸化防止剤 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- $\alpha$ -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 5 甘味料 カンゾウ抽出物	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（上級の基準と同じ。） 2 結着補強剤（上級の基準と同じ。） 3 発色剤（上級の基準と同じ。） 4 乳化安定剤 カゼインナトリウム 5 酸化防止剤（上級の基準と同じ。） 6 甘味料（上級の基準と同じ。） 7 香辛料抽出物 8 くん液 9 pH調整剤（上級の基準と同じ。） 10 増粘安定剤（乳化安定剤を使用しない場合に限る。） カードラン、カラギーナン、キサンタンガム、グァーガム及びローカストビーンガムのうち1種	

内 容 量	(略)
-------	-----

(ロースペーパー及びシヨルダーペーパーの規格)

第4条 ロースペーパー及びシヨルダーペーパーの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
品 位	(略)	
赤肉中の粗たん白質	前条の規格の赤肉中の粗たん白質の標準の基準と同じ。	
製品中の結着材料	前条の規格の製品中の結着材料の標準の基準と同じ。	
原 材 料	原 料 肉	(略)
	原料肉及び食品添加物以外の原材料	(略)
	食 品 添 加 物	前条の規格の食品添加物と同じ。
内 容 量	(略)	

(測定方法)

第5条 前2条の規格の赤肉中の粗たん白質の測定方法は、脂肪層を取り除き、粉砕器等で均質化したものを試料とし、ケルダール法又は燃焼法により測定する。

(1) ケルダール法

ア 測定の手順

(ア) (略)

(イ) 蒸留

a・b (略)

c 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いい、自動蒸留装置と自動滴定装置 (滴定の終点の判定を自動で行う装置で、20ml以上のビュレット容量を有するもの。以下同じ。) を組み合わせた装置を含む。以下同じ。) を用いる場合 (略)

(ウ) 滴定

a 手動滴定 (滴定の終点を指示薬の変色により目視で判定する方法) (略)

b 自動滴定 (滴定の終点の判定を自動で行う方法)

	6 香辛料抽出物	
	7 pH調整剤	
	乳酸ナトリウム	
異 物	混入していないこと。	
内 容 量	(略)	
容器又は包装の状態	防湿性を有する資材を用いており、かつ、薄切りしたものにあっては、通気性のない資材を用いて密封されていること。	

(ロースペーパー及びシヨルダーペーパーの規格)

第4条 ロースペーパー及びシヨルダーペーパーの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
品 位	(略)	
赤肉中の粗たん白質	16.5%以上であること。ただし、結着材料を使用したものにあっては、17.0%以上であること。	
製品中の結着材料	1%以下であること。	
原 材 料	原 料 肉	(略)
	原料肉及び食品添加物以外の原材料	(略)
	食 品 添 加 物	前条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。
異 物	前条の規格の異物と同じ。	
内 容 量	(略)	
容器又は包装の状態	前条の規格の容器又は包装の状態と同じ。	

(測定方法)

第5条 前2条の規格の赤肉中の粗たん白質の測定方法は、脂肪層を取り除き、粉砕器等で均一化したものを試料とし、ケルダール法又は燃焼法により測定する。

(1) ケルダール法

ア 測定の手順

(ア) (略)

(イ) 蒸留

a・b (略)

c 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 (自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置を含む。) をいう。以下同じ。) を用いる場合 (略)

(ウ) 滴定

a ビュレットを用いる場合 (略)

b 自動滴定装置 (滴定の終点の判定を自動で行う装置で、20ml以上のビュレット容量を有

(略)

イ (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。

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：(略)

(2) 燃焼法

ア 燃焼法全窒素測定装置として、次の(ア)から(エ)までの能力を有するものを用いる。

(ア) 酸素（純度99.9%以上のもの）中で試料を熱分解するため、最低870℃以上の操作温度を保持できる燃焼炉を持つこと。

(イ) 熱伝導度検出器による窒素（N<sub>2</sub>）の測定のため、遊離した窒素（N<sub>2</sub>）を他の燃焼生成物から分離することができる構造を持つこと。

(ロ) 窒素酸化物（NO<sub>x</sub>）を窒素（N<sub>2</sub>）に変換する機構を持つこと。

(ハ) ニコチン酸（純度99%以上のもの）を用いて10回繰り返し測定したときの窒素分の平均値が理論値±0.15%であり、相対標準偏差が1.3%以下であること。

イ 測定の手順

(ア) 装置の操作方法に従って検量線作成用標準品（エチレンジアミン四酢酸（EDTA）（純度99%以上で窒素率が記載されたもの）、DL-アスパラギン酸（純度99%以上で窒素率が記載されたもの）又は他の同純度の標準品（ニコチン酸を除く。）を用いる。）を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。

(イ) (略)

ウ (略)

するもの。以下同じ。）を用いる場合

(略)

イ (略)

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：(略)

(2) 燃焼法

ア 燃焼法全窒素測定装置として、次の(ア)から(エ)までの能力を有するものを用いる。

(ア) 酸素（純度99.9%以上のもの）中で試料を熱分解するため、最低870℃以上の操作温度を保持できる燃焼炉を持つ。

(イ) 熱伝導度検出器による窒素（N<sub>2</sub>）の測定のために、遊離した窒素（N<sub>2</sub>）を他の燃焼生成物から分離できる。

(ロ) 窒素酸化物（NO<sub>x</sub>）を窒素（N<sub>2</sub>）に変換する機構を持つ。

(ハ) ニコチン酸等（検量線作成に用いたもの以外の標準品で、純度99%以上のもの）を用いて10回繰り返し測定したときの窒素分の平均値が理論値±0.15%であり、標準偏差が0.15以下である。

イ 測定の手順

(ア) 装置の操作方法に従って検量線作成用標準品（エチレンジアミン四酢酸（EDTA）（純度99%以上）、DL-アスパラギン酸（純度99%以上）又は他の同純度の標準品を用いる。）を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。

(イ) (略)

ウ (略)

(参考)

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（コーデックス委員会）が定めた「食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）」  
（日本語版 抜粋）

### 3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えることなく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の（a）から（d）に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。

- a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、（b）項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。
- b) 特別な食生活上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。
- c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。
- d) 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

### 3.3 適正製造規範（GMP）

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的効果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。