

水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格

制 定 平成9年3月27日農林水産省告示第 446号
 改 正 平成15年2月13日農林水産省告示第 138号
 改 正 平成20年5月20日農林水産省告示第 750号
 最終改正 平成20年8月29日農林水産省告示第1352号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、水産物缶詰及び水産物瓶詰のうち、いわし缶詰又はいわし瓶詰、さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰、さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰及びあか貝缶詰又はあか貝瓶詰に適用する。

(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。

用 語	定 義
水産物缶詰又は水産物瓶詰	水産物又はその加工品（調味し、又は調製したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。
いわし缶詰又はいわし瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いわしを詰めたものをいう。
さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さけ・ますを詰めたものをいう。
さば缶詰又はさば瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さばを詰めたものをいう。
さんま缶詰又はさんま瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さんまを詰めたものをいう。
まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、まぐろ・かつおを詰めたものをいう。
いか缶詰又はいか瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いかを詰めたものをいう。
あか貝缶詰又はあか貝瓶詰	水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、あか貝又はさるぼうのむき身を詰めたものをいう。
水 産 物	食用に供される魚介類、水産動物類、海産ほ乳動物類及び海藻類をいう。
い わ し	次に掲げるものをいう。 1 うるめいわし 2 かたくちいわし 3 まいわし
さ け ・ ま す	次に掲げるものをいう。 1 からふとます 2 ぎんざけ 3 さくらます 4 しろざけ 5 大西洋さけ 6 べにざけ 7 ますのすけ
さ ば	次に掲げるものをいう。 1 ごまさば

	2 大西洋さば 3 まさば
まぐろ・かつお	次に掲げるものをいう。 1 きはだまぐろ 2 くろまぐろ 3 こしながまぐろ 4 びんながまぐろ 5 めばちまぐろ 6 かつお
い か	次に掲げるものをいう。 1 あかいか 2 アルゼンチンイレックス 3 カナダイレックス 4 じんどういか 5 するめいか 6 ニュージーランドするめいか 7 ほたるいか 8 やりいか

(いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格)

第3条 いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香 味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
肉 質	適当な脂肪があり、かつ、肉締り及び硬軟が適当であること。	
形 態	肉片のそろいが適当であること。	
色 沢	色沢が良好であること。	
液 汁	1 水及び食用植物油を使用した調味液とともに詰めたものにあつては、液がおおむね清澄であること。 2 その他のものにあつては、液量がおおむね適当であること。	
その他の事項	1 頭部及び内臓の除去が良好であること。 2 尾部を除去していないものにあつては、尾部の整形が良好であること。 3 きょう雑物がほとんどないこと。 4 肉詰めが良好であること。	
原 材 料	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、いわし以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、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 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及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム (2) 糊料 グァーガム、キサンタンガム及びカロブベーンガムのうち1種 (3) 加工でん粉 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 2 その他のものにあつては、1の(3)に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
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。
容器の状態	1 缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。また、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた缶詰にあつては、内面塗装缶であること。 2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、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。

(さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格)

第4条 さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香 味	前条の規格の香味と同じ。	
肉 質	前条の規格の肉質と同じ。	
形 態	前条の規格の形態と同じ。	
色 沢	前条の規格の色沢と同じ。	
液 汁	前条の規格の液汁と同じ。	
その他の事項	1 頭部(小肉片にあつては、くび肉を除く。)、尾部、ひれ、内臓、うろこ及び血液の除去が良好であること。 2 うっ血肉及びきょう雑物がほとんどないこと。 3 肉詰めが良好であること。	
原 材 料	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、さけ・ます以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	使用していないこと。
異 物	前条の規格の異物と同じ。	
内 容 量	前条の規格の内容量と同じ。	
容器の状態	1 缶詰のものにあつては、内面塗装缶であり、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、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。	

(さば缶詰又はさば瓶詰の規格)

第5条 さば缶詰又はさば瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香 味	第3条の規格の香味と同じ。	
肉 質	第3条の規格の肉質と同じ。	
形 態	第3条の規格の形態と同じ。	
色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。	
液 汁	第3条の規格の液汁と同じ。	
その他の事項	1 頭部、尾部及び内臓の除去が良好であること。 2 きょう雑物がほとんどないこと。 3 肉詰めが良好であること。	
原 材 料	食品添加物以外	調味液以外の原材料については、さば以外のものを使用していないこと。

料	外の原材料	
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
異物		第3条の規格の異物と同じ。
内容量		第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		第3条の規格の容器の状態と同じ。

(さんま缶詰又はさんま瓶詰の規格)

第6条 さんま缶詰又はさんま瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
香	味	第3条の規格の香味と同じ。
肉	質	第3条の規格の肉質と同じ。
形	態	第3条の規格の形態と同じ。
色	沢	第3条の規格の色沢と同じ。
液	汁	第3条の規格の液汁と同じ。
その他の事項		前条の規格のその他の事項と同じ。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、さんま以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容 量	第3条の規格の内容量と同じ。
容	器 の 状 態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格)

第7条 まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
香	味	第3条の規格の香味と同じ。
肉	質	第3条の規格の肉質と同じ。
形	態	第3条の規格の形態と同じ。
色	沢	第3条の規格の色沢と同じ。
液	汁	第3条の規格の液汁と同じ。
その他の事項		<ol style="list-style-type: none"> 1 血合肉及び血こんの除去がおおむね良好であること。 2 皮、骨、うろこその他のきょう雑物及び青肉、黒はん及びハニカム(魚肉中のはちの巣状の気泡こんをいう。)がほとんどないこと。 3 肉詰めが良好であること。 4 ほぐし肉の混入割合が魚肉重量に対し、輪切りを詰めたものにあつては18%以下、小肉片を詰めたものにあつては30%以下であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、まぐろ・かつお以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	<ol style="list-style-type: none"> 1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 調味料

	<p>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及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</p> <p>(2) 糊料 グァーガム、キサントランガム及びカロブベーンガムのうち1種</p> <p>(3) 品質改良剤 フィチン酸</p> <p>(4) 加工でん粉 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</p> <p>2 その他のものにあつては、1の(1)、(3)又は(4)に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p>
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(いか缶詰又はいか瓶詰の規格)

第8条 いか缶詰又はいか瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区分	基準
香味	第3条の規格の香味と同じ。
肉質	肉締り及び弾力が適当であること。
形態	形がおおむね整っていること。
色沢	第3条の規格の色沢と同じ。
液汁	第3条の規格の液汁と同じ。
その他の事項	<p>1 きょう雑物がほとんどないこと。</p> <p>2 肉詰めが良好であること。</p>
原材料	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>調味液以外の原材料については、いか以外のものを使用していないこと。</p>
	<p>食品添加物</p> <p>1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>(1) 調味料 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及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</p> <p>(2) 糊料 グァーガム、キサントランガム及びカロブベーンガムのうち1種</p> <p>(3) 品質改良剤 フィチン酸、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち1種</p> <p>(4) 加工でん粉 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</p> <p>2 その他のものにあつては、1の(4)に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p>

		こと。
異 物		第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量		第3条の規格の内容量と同じ。
容器の状態		第4条の規格の容器の状態と同じ。

(あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の規格)

第9条 あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
香 味	第3条の規格の香味と同じ。	
肉 質	おおむね肥満しており、かつ、肉締りが適当であること。	
形 態	粒の大きさがおおむねそろっていること。	
色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。	
液 汁	第3条の規格の液汁と同じ。	
その他の事項	きょう雑物がほとんどないこと。	
原 材 料	食品添加物以外の原材料	調味液以外の原材料については、あか貝及びさるぼう以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
異 物	第3条の規格の異物と同じ。	
内 容 量	第3条の規格の内容量と同じ。	
容器の状態	第3条の規格の容器の状態と同じ。	

(測定方法)

第10条 第3条から前条までの規格における固形量の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
固 形 量	<p>1 缶詰の場合 缶詰(液が凝固している場合は、20℃に加熱し、液を溶解した缶詰)を切り開き、2分間缶詰を傾斜し、液を流出させた後に測定した重量から、缶の重量を差し引いて得た重量とする。</p> <p>2 瓶詰の場合 ふたを開き、2分間瓶を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から、瓶の重量を差し引いた重量とする。</p>

附 則 (平成15年2月13日農林水産省告示第138号)

(施行期日)

1 この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。

(経過措置)

2 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律(平成11年法律第108号)附則第4条第1項の規定によりなお効力を有するものとされる同法による改正前の農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律第14条第3項に規定する製造業者の製造する農林物資について、この告示の施行前にこの告示による改正前の水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格(次項において「旧規格」という。)に適合するかどうかの判定を行った登録格付機関が、当該判定の結果に基づいて当該製造業者に当該農林物資又はその包装に格付の表示を付させる場合には、なお従前の例による。

3 平成16年2月29日以前に製造、加工又は輸入される水産物缶詰及び水産物瓶詰の格付については、旧規格の規定の例によることができる。

改正文・附則(平成20年5月20日農林水産省告示第750号)抄

- ① 平成20年6月19日から施行する。
- ② この告示の施行の際現にこの告示による改正前の水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格によりそれぞれ格付の表示が付された水産物缶詰及び水産物瓶詰については、なお従前の例による。

(最終改正の施行期日)

平成20年8月29日農林水産省告示第1352号については、平成20年10月1日から施行する。