

チルドハンバーグステーキの日本農林規格

制 定	昭和52年10月8日農 林 省 告 示第1016号
改 正	昭和55年 2月25日農林水産省告示第 208号
改 正	昭和60年 5月16日農林水産省告示第 775号
改 正	昭和63年12月 9日農林水産省告示第1973号
改 正	平成 2年 9月29日農林水産省告示第1225号
改 正	平成 6年 3月 1日農林水産省告示第 435号
改 正	平成 6年12月26日農林水産省告示第1741号
改 正	平成 9年 2月17日農林水産省告示第 248号
改 正	平成 9年 9月 3日農林水産省告示第1381号
改 正	平成10年 7月22日農林水産省告示第1074号
改 正	平成17年 4月18日農林水産省告示第 783号
改 正	平成20年 8月29日農林水産省告示第1357号
改 正	平成24年 6月 1日農林水産省告示第1474号
改 正	平成25年12月24日農林水産省告示第3116号
最終改正	平成28年 2月24日農林水産省告示第 489号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、チルドハンバーグステーキに適用する。

(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
チルドハンバーグステーキ	次に掲げるいずれかのものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。以下同じ。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）又は具を加えたもの
臓器及び可食部分	肝臓、腎臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
つ な ぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであ

つて、チルドハンバーグステーキの項1に掲げるものに添えるもの（ソースを除く。）をいう。

(チルドハンバーグステーキの規格)

第3条 チルドハンバーグステーキの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内 容 物 の 品 位	色沢、香味及び性状が優良であること。	色沢、香味及び性状が良好であること。
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 牛肉、豚肉及び鶏肉 2 臓器及び可食部分 牛及び豚の脂肪層 3 食肉製品 ベーコン類及びハム類 4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵（粉末卵を含む。以下同じ。）、粉乳、乳たん白及び粗ゼラチン 5 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類 6 食用油脂 7 調味料 砂糖類、蜂蜜、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん、米発酵調味料等 8 乳製品 チーズ 9 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 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉及び家きん肉 2 臓器及び可食部分 牛、豚、馬、めん羊及び家きんの皮、舌、横隔膜及び脂肪層 3 食肉製品 上級の基準と同じ。 4 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 5 つなぎ 上級の基準と同じ。 6 野菜等 上級の基準と同じ。 7 食用油脂 8 調味料 上級の基準と同じ。 9 乳製品 上級の基準と同じ。 10 香辛料
添 加 物	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。 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。 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。	

	(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (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 (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 (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	
食肉	原材料及び添加物（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を除く。以下同じ。）に占める重量の割合が、80%以上であり、かつ、牛肉の食肉に占める重量の割合が、30%以上であること。ただし、卵及び野菜等の原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以上のものにあつては、食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。	原材料及び添加物に占める重量の割合が、50%を超えること。
肉様の組織を有する植物性たん白	含まないこと。	原材料及び添加物に占める重量の割合が、20%以下であること。
つなぎ（卵を除く。）	原材料及び添加物に占める重量の割合が、10%以下であること。	原材料及び添加物に占める重量の割合が、15%以下であること。
粗脂肪	製品（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を除く。）に占める重量の割合が、25%以下であること。	
厚さ	5mm以上であること。	
内容量	表示重量に適合していること。	
容器又は包装の状態	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いて密封されていること。	

（測定方法）

第4条 前条の規格における粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事項	測定方法
粗脂肪	1 試料の調製 (1) 試料を磨砕して均一とする。 (2) ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去した後に調製する。 2 脂肪の抽出 (1) 抽出用フラスコは、定温乾燥器（100℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもので、あらかじめ100℃に設定しておいたもの。

	<p>以下同じ。)で1時間乾燥し、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。)に入れて室温になるまで放冷した後、ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。</p> <p>(2) 硫酸ナトリウム15gを入れた円筒ろ紙に調製した試料4gを正確に量り取り、ガラス棒で硫酸ナトリウムと試料を混合し均一とする。ガラス棒を入れたまま円筒ろ紙に試料を覆うように脱脂綿を入れ、定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷する。</p> <p>(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ソックスレー抽出器(JIS R 3503に規定するもの又は同等以上のもの)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。</p> <p>(4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後、ひょう量する。</p> <p>3 計算</p> <p>粗脂肪含量は、次式によって計算する。</p> $\text{粗脂肪}(\%) = (\text{抽出後の抽出用フラスコの重量}(\text{g}) - \text{抽出前の抽出用フラスコの重量}(\text{g})) / \text{試料の重量}(\text{g}) \times 100$ <p>注1：恒温水槽の温度は、約55℃を目安とする。</p> <p>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。</p>
厚 さ	<p>ダイヤルシツクネスゲージにより、試料(ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去したもの)の中心部及び周辺部の3ヵ所の厚さを測定し、その平均値をもつて厚さとする。</p>

最終改正の改正文(平成28年2月24日農林水産省告示第489号)抄
平成28年3月25日から施行する。