

ベーコン類の日本農林規格

制 定 昭和48年4月10日農 林 省告示第 786号
 改 正 昭和57年11月 2 日農林水産省告示第1720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 4 年 6 月12日農林水産省告示第 707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10年 7 月22日農林水産省告示第1074号
 改 正 平成16年 7 月14日農林水産省告示第1343号
 最終改正 平成21年 7 月13日農林水産省告示第 925号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、ベーコン、ロースベーコン及びシヨルダーベーコンに適用する。

(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
ベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚のばら肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したものの 2 ミドルベーコン又はサイドベーコンのばら肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ロースベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚のロース肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの 2 ミドルベーコン又はサイドベーコンのロース肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
シヨルダーベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの 2 サイドベーコンの肩肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ミドルベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚の胴肉を塩漬し、及びくん煙したもの 2 サイドベーコンの胴肉を切り取り、整形したもの
サイドベーコン	豚の半丸枝肉を塩漬し、及びくん煙したものをいう。
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って二分したものをいう。
胴 肉	半丸枝肉から肩及びももの部分を除いたもの又はこれを除骨したものをいう。

(ベーコンの規格)

第3条 ベーコンの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
品 位	1 形態及びくん煙の状態が良好で、損傷及び汚れがないこと。	1 形態及びくん煙の状態がおおむね良好で、損傷及び汚れが目立たない

		2 色沢が良好であること。 3 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質が良好で、液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の結着が良好で、かつ、その割合が適当であること。	こと。 2 色沢がおおむね良好であること。 3 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質がおおむね良好で、液汁の分離がほとんどなく、赤肉と脂肪の結着がおおむね良好で、かつ、その割合がおおむね適当であること。
	赤肉中の粗たん白質	16.5%以上であること。	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つては、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	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
材	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 香辛料 3 結着材料 植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白
	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、d α -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 6 香辛料抽出物	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

	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	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。	

(ロースベーコン及びシヨルダーベーコンの規格)

第4条 ロースベーコン及びシヨルダーベーコンの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 位		1 形態及びくん煙の状態がおおむね良好で、損傷及び汚れが目立たないこと。 2 色沢がおおむね良好であること。 3 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質がおおむね良好で、液汁の分離がほとんどなく、赤肉と脂肪の割合がおおむね適当なこと。
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	ロースベーコンにあっては豚のロース肉、シヨルダーベーコンにあっては豚の肩肉以外のものを使用していないこと。
	原料肉及び食品添加物以外の原材料	前条の規格の原料肉及び食品添加物以外の原材料の標準の基準と同じ。
	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		前条の規格の容量と同じ。
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、粉碎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

(イ) 試料の分解

- a 出力可変式分解台（最大出力においてビーカーに入れた100mlの水を5分以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。）を用いる場合
薬包紙に試料約1.0gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、300ml容ケルダールフラスコに薬包紙ごと入れ、分解促進剤（硫酸カリウムと硫酸銅（Ⅱ）五水和物を9：1の割合で混合したもの。以下同じ。）10g及び硫酸10mlを加える。出力可変式分解台で泡立ちが穏やかになるまで弱く加熱し、その後出力を最大にする。分解液が清澄になった後、さらに約90分間加熱を続ける。全加熱時間は2時間以上とする。分解終了後、室温まで放冷し、水50ml（試料の蒸留を(i)のcの自動蒸留装置で行う場合は20ml）を加えて分解物を溶解する。空試験については、薬包紙のみをケルダールフラスコに入れ、同様の操作を行う。
- b 加熱ブロック分解装置（420℃において分解チューブに入れた50mlの水を2分30秒以内に沸騰させる能力を有するもの。以下同じ。）を用いる場合

薬包紙に試料約1.0 gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、250～300ml容分解チューブに薬包紙ごと入れ、分解促進剤10 g及び硫酸10mlを加える。200℃に設定した加熱ブロック分解装置で泡立ちが穏やかになるまで加熱し、その後420℃にする。分解液が清澄になった後、さらに約90分間加熱を続ける。分解終了後、室温まで放冷し、水20mlを加えて分解物を溶解する。空試験については、薬包紙のみを分解チューブに入れ、同様の操作を行う。

(イ) 蒸留

a 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合

容量約300mlの蒸留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）にほう酸溶液（ほう酸を水で加温溶解し、1,000ml中に10～40 gのほう酸を含むよう調製したもの。以下同じ。）25～30mlを入れ、ブロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95%エタノール200mlにブロモクレゾールグリーン0.15 g及びメチルレッド0.10 gを含むよう調製したもの。以下同じ。）2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液の入ったケルダールフラスコを蒸留装置に接続し、20 g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

b パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

分解液を100ml容全量フラスコに水で洗い込み、定容としたものを供試液とする。捕集容器にほう酸溶液25～30mlを入れ、ブロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。供試液25mlを全量ピペットで蒸留管に入れ、6 g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え供試液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

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

捕集容器にほう酸溶液25～30mlを入れ、ブロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液に水30ml及び20 g以上の水酸化ナトリウムを含む量の25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え分解液をアルカリ性にし、自動蒸留装置の操作方法に従い留液が100ml以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。ただし、自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置では、装置の操作方法に従って蒸留する。

(ロ) 滴定

a ビュレットを用いる場合

塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いて得られた留液にあつては0.1mol/L硫酸で、パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いて得られた留液にあつては、0.025mol/L硫酸で25ml容ビュレットを用いて滴定する。液が緑色、汚無色を経て微灰赤色を呈したところを終点とする。滴定値は0.01mlまで記録する。空試験で得られた留液についても同様に滴定する。

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するもの。以下同じ。）を用いる場合

滴定装置の操作方法に従い、留液を0.05mol/L又は0.1mol/Lの硫酸で滴定する。空試験で得られた留液についても同様に滴定する。

イ 計算

(ア) 塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いる場合

粗たん白質 (%) = $(T - B) \times F \times M \times A \times 2 / (1000 \times W) \times 6.25 \times 100$

(イ) パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

粗たん白質 (%) = $(T - B) \times F \times M \times A \times 2 / (1000 \times W) \times 6.25 \times (100/25) \times 100$

T：試料溶液の滴定に要した滴定液の体積 (ml)

B：空試験の滴定に要した滴定液の体積 (ml)

F：滴定に用いた硫酸のファクター

M：窒素の原子量 14.007
A：滴定に用いた硫酸の濃度 (mol/L)
W：試料の測定重量 (g)

6.25：窒素－たん白質換算係数

- 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K8008（1992）に規定するA2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R3505（1994）に規定するクラスA又は同等以上のものとする。
- 注4：空試験の滴定で1滴で明らかに終点を越える色を呈したときは、空試験の滴定値を0mlとする。

(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（N₂）の測定のために、遊離した窒素（N₂）を他の燃焼生成物から分離できる。
- (ウ) 窒素酸化物（NO_x）を窒素（N₂）に変換する機構を持つ。
- (エ) 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つ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) 試料約200～500mgを0.1mgの単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定する。

ウ 計算

検量線から窒素分を算出し、次式を用いて粗たん白質を求める。

粗たん白質 (%) = 6.25 × 窒素分 (%)

附 則（昭和48年4月10日農林省告示第786号）

- 1 この告示は、昭和48年5月10日から施行する。
- 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規定により格付けを行なうベーコンの格付けについては、昭和48年10月10日までは、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和57年11月2日農林水産省告示第1720号）

- 1 この告示は、昭和57年12月2日から施行する。
- 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により格付けを行うベーコン類の格付けについては、昭和58年4月30日までは、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和63年12月9日農林水産省告示第1973号）

- 1 この告示は、昭和64年1月9日から施行する。
- 2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、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規定に基づき、第1から第49までに掲げる日本農林規格により行う格付けについては、なお従前の例によることができる。

附 則（平成2年9月29日農林水産省告示第1225号）

- 1 この告示は、平成2年10月29日から施行する。
- 2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、第1から第80までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

附 則（平成4年6月12日農林水産省告示第707号）

- 1 この告示は、平成4年7月12日から施行する。

2 平成5年12月1日以前に製造され、又は輸入されるベーコン類の格付については、なお従前の例によることができる。

附 則（平成6年3月1日農林水産省告示第435号）

この告示は、平成6年4月1日から施行する。

附 則（平成6年12月26日農林水産省告示第1741号）

1 この告示は、平成7年4月1日から施行する。

2 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から84までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

改正文・附則（平成9年2月17日農林水産省告示第248号）抄

① 平成9年3月17日から施行する。

② 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から75までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

改正文（平成10年7月22日農林水産省告示第1074号）抄

平成10年8月21日から施行する。

附 則（平成16年7月14日農林水産省告示第1343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 この告示の施行の日から起算して1年を経過した日までに行われるベーコン類の格付については、この告示による改正前のベーコン類の日本農林規格の規定の例によることができる。

附 則（平成21年7月13日農林水産省告示第925号）

平成22年8月11日以前に行われるベーコン類の格付については、この告示による改正前のベーコン類の日本農林規格の規定の例によることができる。

（最終改正の施行期日）

平成21年7月13日農林水産省告示第925号については、平成21年8月12日から施行する

。