

プレスハムの日本農林規格

全部改正	昭和46年2月26日農林省告示第338号
改正	昭和48年3月28日農林省告示第737号
改正	昭和49年7月8日農林省告示第603号
改正	昭和51年9月11日農林省告示第838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709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16年7月14日農林水産省告示第1347号
改正	平成20年8月29日農林水産省告示第1353号
最終改正	平成21年7月13日農林水産省告示第927号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、プレスハムに適用する。

(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
プレスハム	次に掲げるものをいう。 1 肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が20%を超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
肉塊	畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下同じ。）又は家きん肉を切断したもので、10g以上のものをいう。
つなぎ	畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白等を加えたものを練り合わせたものをいう。

(規格)

第3条 プレスハムの規格は、次のとおりとする。

区分	基準		
	特級	上級	標準
品位	1 形態が優良で、損傷及び汚れがなく、ケーシングの結び目が完全であり、ケーシング内に液汁の貯留がないこと。 2 色沢が優良であること。 3 香味が優良であり、	1 形態が良好で、損傷及び汚れがなく、ケーシング内に液汁の貯留がないこと。 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。	1 形態がおおむね良好で、損傷及び汚れが目立たず、ケーシング内に液汁の貯留がほとんどないこと。 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

		かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が優良で、気孔及び離汁がなく、横断面における肉塊の配列が適度であること。	4 肉質及び結着が良好で、気孔及び離汁がなく、横断面における肉塊の配列が適度であること。	臭がないこと。 4 肉質及び結着がおおむね良好で、気孔及び離汁がほとんどなく、横断面における肉塊の配列がおおむね適度であること。
水分		60%以上72%以下であること。	60%以上75%以下であること。	同左
肉塊	一片の大きさ	おおむね20 g 以上であること。	同左	同左
	含有率	90%以上であること。	90%以上であり、かつ、豚肉が50%以上であること。	85%以上であること。
肉以外のつなぎの含有率		3%以下であること。	同左	5%以下であり、かつ、でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）が3%以下であること。
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 肉塊 豚肉 2 つなぎ 豚肉、牛肉、家兎肉、 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 3 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 4 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 肉塊 豚肉、牛肉、馬肉、 めん羊肉及び山羊肉 2 つなぎ 畜肉、家兎肉、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 3 調味料（特級の基準と同じ。） 4 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 肉塊 豚肉、牛肉、馬肉、 めん羊肉、山羊肉及び家きん肉 2 つなぎ 畜肉、家兎肉、家きん肉、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 3 調味料（特級の基準と同じ。） 4 香辛料
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	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 結着補強剤（特級の基準と同じ。） 3 乳化安定剤 カゼインナトリウム 4 pH調整剤（特級の基準と同じ。） 5 発色剤（特級の基準	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 結着補強剤（特級の基準と同じ。） 3 乳化安定剤（上級の基準と同じ。） 4 pH調整剤（特級の基準と同じ。） 5 発色剤（特級の基準

<p>オチド二ナトリウムのうち3種以下</p> <p>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4種以下</p> <p>3 pH調整剤 クエン酸、酢酸ナトリウム及びフマル酸のうち2種以下</p> <p>4 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</p> <p>5 保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム</p> <p>6 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、dα-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</p> <p>7 香辛料抽出物</p> <p>8 くん液</p> <p>9 強化剤 クエン酸第一鉄ナトリウム、焼成カルシウム、炭酸カルシウム及び未焼成カルシウム</p> <p>10 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</p>	<p>と同じ。)</p> <p>6 保存料(特級の基準と同じ。)</p> <p>7 酸化防止剤(特級の基準と同じ。)</p> <p>8 甘味料 カンゾウ抽出物</p> <p>9 香辛料抽出物</p> <p>10 くん液</p> <p>11 強化剤(特級の基準と同じ。)</p> <p>12 加工でん粉(特級の基準と同じ。)</p> <p>13 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、カラギナン、キサントガム、グァーガム及びローカストビーンガムのうち1種</p> <p>14 日持向上剤(特級の基準と同じ。)</p>	<p>と同じ。)</p> <p>6 保存料(特級の基準と同じ。)</p> <p>7 酸化防止剤(特級の基準と同じ。)</p> <p>8 甘味料(上級の基準と同じ。)</p> <p>9 香辛料抽出物</p> <p>10 くん液</p> <p>11 強化剤(特級の基準と同じ。)</p> <p>12 加工でん粉(特級の基準と同じ。)</p> <p>13 増粘安定剤(上級の基準と同じ。)</p> <p>14 日持向上剤(特級の基準と同じ。)</p>
---	---	--

	<p>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>11 日持向上剤（保存料を使用しない場合に限る。） グリシン及び酢酸ナトリウム</p>	
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、ブロックに切断したもの又は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。	

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分、肉塊含有率及びでん粉含有率の測定は、次の方法により行う。

事 項	測 定 方 法
1 水 分	試料約2gをはかり取り、135℃±2℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
2 肉塊含有率	試料を両端を除く箇所から200g以上かつ幅5cm以上の輪切りにしたブロックとして取り出し、これをスパーテルを用いて肉塊とつなぎとに分離する。肉塊をひょう量し、肉塊の重量の試料重量に対する百分比を肉塊含有率とする。
3 でん粉含有率	<p>1 試料の調製 試料を粉砕器等で均一化する。</p> <p>2 抽出</p> <p>(1) 調製した試料約5gを遠心沈澱管に1mgの桁まで量りとり、6.8%水酸化カリウム・95%エタノール溶液30mlを加え、80～95℃の湯浴中で30分間加熱溶解した後95%エタノールを加熱前の液量まで加え、室温まで冷却する。</p> <p>(2) 遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離する。上澄み液は傾斜して静かに捨てる。</p> <p>(3) 沈澱に3.4%水酸化カリウム・50%エタノール溶液を加え、沈澱を葉さじ等を用いて押しつぶし、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。</p> <p>(4) (3)の操作をもう一度繰り返す。</p> <p>(5) 沈澱に50%エタノールを加え、沈澱を葉さじ等を用いて押しつぶし、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。</p> <p>(6) (5)の操作をもう一度繰り返す。遠心分離が終了した時の上澄み液の状態が透明で、沈澱に粘りがなければ洗浄は終了とする。上澄み液が茶色に濁り、沈澱に粘りがある場合は、さらに(5)の操作を繰り返す。</p> <p>(7) 洗浄が終了した沈澱を200mlの水を用いて300～500ml容三角フラスコに移す。</p> <p>3 糖化</p> <p>(1) 三角フラスコに25%塩酸20mlを加え、冷却器を付けて沸騰水浴中で150分間加水分解し、冷却する。</p> <p>(2) 40%水酸化ナトリウム溶液、10%水酸化ナトリウム溶液及び10%塩酸を用いてpH5～6に中和する。</p>

- (3) 三角フラスコの内容物を500ml容量フラスコに水で洗い込み、定容としたものを試験溶液とする。

4 還元

- (1) 加熱装置により直火相当で加熱する場合

試験溶液10mlを全量ピペットで100ml容三角フラスコにとり、ソモギー第1液20mlを全量ピペットで加える。冷却器を付け、3分以内に沸騰するよう加熱装置で強く加熱し、沸騰後直ちに火力等を弱め、蒸気が還流する状態で15分間沸騰を持続させる。溶液を動揺させないようにしながら、冷却器を付けたまま速やかに流水中で冷却する。

- (2) 沸騰水浴により加熱する場合

試験溶液10mlを全量ピペットで100ml容三角フラスコにとり、ソモギー第1液20mlを全量ピペットで加える。ガラス球を三角フラスコの口の上に乗せ、激しく沸騰している水浴中で25分間加熱する。溶液を動揺させないようにしながら、ガラス球を載せたまま速やかに流水中で冷却する。

- (3) 空試験

空試験は試験溶液の代わりに水10mlを用い、同様の操作を行う。

5 滴定

- (1) 冷却後、冷却器又はガラス球を外し、ソモギー第2液10mlを静かに加え、次に1mol/L硫酸10mlを加え、よく混合して赤色沈殿を溶解し、2分間放置する。

- (2) 25ml容ビュレットを用いて0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。試験溶液が褐色から緑色に変わり、さらに滴定を進め微青緑色になったら、でんぷん指示薬0.5mlを加え混合し、0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で再び滴定する。滴定の終点は黒色が消失し明るい青色となった点とする。

6 計算

$$\text{でん粉含有率 (\%)} = \frac{(B - T) \times F \times 0.001449 \times 500 / 10}{W} \times 0.9 \times 100$$

T：試料の滴定に要したチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)

B：空試験の滴定に要したチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)

F：0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液のファクター

W：試料の測定重量 (g)

0.001449：0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液1mlに相当するぶどう糖の重量 (g)

0.9：ぶどう糖からでん粉に換算するための係数

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：ソモギー第1液は、(+) - 酒石酸ナトリウムカリウム四水和物45g とりん酸三ナトリウム・12水113gに水を加えて沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、硫酸銅(II)五水和物15gを水100mlに溶かしたものを加え、沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、よう素酸カリウム1.8gを少量の水で溶かしたものを加え、すべて溶解したことを確認してから室温まで冷却し、水で全量を1Lとしたものとする。

注5：ソモギー第2液は、しゅう酸カリウム一水和物90gとよう化カリウム40gを水に溶かして全量を1Lとしたものとする。

注6：でん粉指示薬は、溶性のでん粉1gを水約10mlとよく混和したものを100℃付近の熱水100ml中にかき混ぜながら加え、煮沸し、透明になった後室温に冷却し、上澄みを取るか又はろ紙でろ過したものとする。

附 則（昭和46年2月26日農林省告示第338号）

- 1 この告示は、昭和46年3月28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るプレスハムの格付けについては、昭和46年8月28日までは、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和48年3月28日農林省告示第737号）

- 1 この告示は、昭和48年4月28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プレスハムの格付けについて、上級にあつては昭和48年10月1日まで、標準にあつては昭和49年1月1日までは、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和49年7月8日農林省告示第603号）

- 1 この告示は、昭和49年8月7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プレスハムの格付けについては、昭和50年1月1日までは、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和51年9月11日農林省告示第838号）抄

（施行期日）

- 1 この告示は、昭和51年10月11日から施行する。
- （経過措置）
- 8 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う魚肉ハム、魚肉ソーセージ、プレスハム、混合プレスハム、特殊包装かまぼこ類及びレトルトパウチ食品の格付けについては、昭和52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709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、又は輸入されるプレスハムの格付については、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9年9月3日農林水産省告示第1381号）抄

平成9年10月3日から施行する。

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1347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プレスハムの格付については、この告示による改正前のプレスハムの日本農林規格の規定の例によることができる。

改正文（平成20年8月29日農林水産省告示第1353号）

平成20年10月1日から施行する。

附 則（平成21年7月13日農林水産省告示第927号）

平成22年8月11日以前に行われるプレスハムの格付については、この告示による改正前のプレスハム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927号については、平成21年8月12日から施行する。