

ソーセージの日本農林規格

全部改正	昭和52年4月25日農林省告示第411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711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8年4月4日農林水産省告示第422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1350号
改正	平成20年8月29日農林水産省告示第1354号
最終改正	平成21年7月13日農林水産省告示第928号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、ソーセージ（食料かん詰、食料びん詰又はレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）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
ソーセージ	次に掲げるものをいう。 1 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下単に「原料臓器類」という。）を加え又は加えないで、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練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） 2 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）を加え又は加えないで、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練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 3 1又は2に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであつて、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの 4 1、2又は3に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであつて、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるもの 5 1、2、3又は4をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
加圧加熱ソーセージ	ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下「加圧加熱殺菌」という。）したもの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。

セミドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであつて水分が55%以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。
ドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであつて水分が35%以下のものをいう。
無塩漬ソーセージ	ソーセージのうち、使用する原料畜肉類又は原料臓器類を塩漬していないものをいう。
ボロニアソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
フランクフルトソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
ウインナーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）をいう。
リオナソーセージ	ソーセージの項4に規定するもののうち、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）を加えていないものをいう。
レバーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであつて、その原材料に占める重量の割合が50%未満のものをいう。
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 1 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 2 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 3 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム

（ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格）

第3条 ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格は、次のとおりとする。

区分	基準		
	特級	上級	標準
内容物の品位	1 色沢が優良であること。 2 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着が優良であり、気孔がないこと。	1 色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着が良好であり、気孔がないこと。	1 色沢がおおむね良好であること。 2 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着がおおむね良好であり、気孔がほとんどないこと。
外面の状態	1 変形していないこと。 2 密封が完全であること。 3 損傷していないこと	同左	同左

		<ul style="list-style-type: none"> 。 4 ケーシングと内容物が遊離していないこと 。 5 ケーシングの結さつ部に内容物が付着していないこと。 		
水	分	65%以下であること。	同左	同左
結着材料	粗ゼラチン以外の結着材料	使用していないこと。	5%以下であること。ただし、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。	10%以下であること。ただし、でん粉含有率が5%以下であること。
	粗ゼラチン	使用していないこと。	同左	5%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 。 <ul style="list-style-type: none"> 1 豚肉及び牛肉 2 豚及び牛の脂肪層 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 。 <ul style="list-style-type: none"> 1 豚肉及び牛肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 結着材料 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 4 調味料（特級の基準と同じ。） 5 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 。 <ul style="list-style-type: none"> 1 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兎肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 豚、牛、馬、めん羊又は山羊のじん臓及び心臓（ボロニアソーセージに限る。） 4 結着材料 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、血液たん白及び粗ゼラチン 5 調味料（特級の基準と同じ。） 6 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 。 <ul style="list-style-type: none"> 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 	次に掲げるもの以外のも のを使用していないこと 。 <ul style="list-style-type: none"> 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（特級の基準と同じ。） 	次に掲げるもの以外のも のを使用していないこと 。 <ul style="list-style-type: none"> 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（特級の基準と同じ。）

	<p>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、グルコノデルタラクトン、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 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>	<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 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>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、カラギーナン、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>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 着色料 アナトー色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、クチナシ赤色素、コウリャン色素、コチニール色素、食用赤色3号、食用赤色102号、食用赤色105号、食用黄色5号、トウガラシ色素、ノルビキシソルビン酸ナトリウム、ベニコウジ色素及びラック色素のうち3種以下</p> <p>10 香辛料抽出物</p> <p>11 くん液</p> <p>12 強化剤（特級の基準と同じ。）</p> <p>13 加工でん粉（上級の基準と同じ。）</p> <p>14 増粘安定剤（上級の基準と同じ。）</p> <p>15 日持向上剤（特級の基準と同じ。）</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。		

（リオナソーセージの規格）

第4条 リオナソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
-----	-----

	上 級	標 準
内容物の品位	前条の規格の内容物の品位の上級の基準と同じ。	前条の規格の内容物の品位の標準の基準と同じ。
外面の状態	前条の規格の外面の状態と同じ。	同左
水分	前条の規格の水分と同じ。	同左
結着材料	前条の規格の結着材料の上級の基準と同じ。	前条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
種もの	30%以下であること。	同左
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 豚肉及び牛肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 種もの 豆類、野菜類、ナッツ類、果実、穀類、海藻、食肉製品、卵製品、乳製品、魚介類及びフォアグラ 4 結着材料 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 5 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 6 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 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉及び家きん肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 種もの（上級の基準と同じ。） 4 結着材料 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、血液たん白及び粗ゼラチン 5 調味料（上級の基準と同じ。） 6 香辛料
食品添加物	前条の規格の食品添加物の上級の基準と同じ。	前条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。
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。	

（レバーソーセージの規格）

第5条 レバーソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内容物の品位	1 色沢がおおむね良好であること。 2 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着がおおむね良好であり、気孔がほとんどないこと。
外面の状態	第3条の規格の外面の状態と同じ。
水分	50%以下であること。
結着材料	10%以下であること。ただし、でん粉含有率が5%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 豚、牛、馬、めん羊、山羊、家きん及び家兎の肝臓 2 豚及び牛の脂肪層 3 豚肉 4 結着材料 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 5 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 6 香辛料
食品添加物	第3条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。ただし、保存料は除く。
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。
-------	----------------

(セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格)

第6条 セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内容物の品位	第3条の規格の内容物の品位の上級の基準と同じ。	第3条の規格の内容物の品位の標準の基準と同じ。
外面の状態	第3条の規格の外面の状態と同じ。	同左
水分	1 セミドライソーセージの場合 55%以下であること。 2 ドライソーセージの場合 35%以下であること。	同左
結着材料	第3条の規格の結着材料の上級の基準と同じ。	第3条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
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 豚肉及び牛肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 結着材料 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 4 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 5 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 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兔肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 結着材料 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、血液たん白及び粗ゼラチン 4 調味料（上級の基準と同じ。） 5 香辛料
食品添加物	第3条の規格の食品添加物の上級の基準と同じ。	第3条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。
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。	

(加圧加熱ソーセージの規格)

第7条 加圧加熱ソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内容物の品位	第5条の規格の内容物の品位と同じ。
外面の状態	第3条の規格の外面の状態と同じ。
水分	第3条の規格の水分と同じ。
結着材料	第3条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
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 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兔肉 2 豚及び牛の脂肪層 3 結着材料 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、血液たん白及び粗ゼラチン 4 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 5 香辛料
食品添加物	第3条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。ただし、保存料は除く。
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。
-------	----------------

(無塩漬^{せき}ソーセージの規格)

第8条 無塩漬^{せき}ソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内容物の品位	第5条の規格の内容物の品位と同じ。
外面の状態	第3条の規格の外面の状態と同じ。
水分	第3条の規格の水分と同じ。
結着材料	第3条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
食品添加物以外の原材料	前条の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。
食品添加物	第3条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。ただし、発色剤及び着色料は除く。
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。

(測定方法)

第9条 第3条から前条までの規格における水分及びでん粉含有率の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分	試料約2gを計り取り、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。
でん粉含有率	<ol style="list-style-type: none"> 1 試料の調製 試料を粉砕器等で均一化する。 2 抽出 <ol style="list-style-type: none"> (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。 (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。 (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。 (4) (3)の操作をもう一度繰り返す。 (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。 (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。 (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。 3 糖化 <ol style="list-style-type: none"> (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。 (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。 (3) 三角フラスコの内容物を500ml容全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1 mol/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1 ml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とリン酸三ナトリウム・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52年4月25日農林省告示第411号）

（施行期日）

1 この告示は、昭和52年5月26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により格付けを行うソーセージの格付けについては、昭和52年8月31日までは、なお従前の例によることができる。
- 3 第8条第1項の表示の方法の規定のうち、品名の表示については、当分の間、「無塩せき」の文字の次に、かつこを付して、「亜硝酸塩無添加」の用語を付することができる。

附 則（昭和55年2月25日農林水産省告示第208号）抄

（施行期日）

1 この告示は、昭和55年3月26日から施行する。

（経過措置）

- 40 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果実飲料、即席めん類、ジャム類、キャンデー、ウスターソース類、炭酸飲料、うに加工品、うにあえもの、特殊包装かまぼこ類、風味調味料、乾燥スープ、ドレッシング、レトルトパウチ食品、やきとりかん詰、ぶどう糖果糖液糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、植物性たん白及び調味植物性たん白、ソーセージ、混合ソーセージ、ハンバーガーパティ、チルドハンバーグステーキ、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、さくらんぼ砂糖づけ、アイスクリーム類、植物性たん白食品（コンビーフスタイル）、調理冷凍食品、植物性たん白食品（そばろ）、果実かん詰及び果実びん詰並びにトマト加工品の格付けについては、昭和55年9月25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711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、又は輸入されるソーセージの格付については、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（平成8年4月4日農林水産省告示第422号）抄

平成8年5月7日から施行する。

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1350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ソーセージの格付については、この告示による改正前のソーセージ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1354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928号）

平成22年8月11日以前に行われるソーセージの格付については、この告示による改正前のソーセージ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928号については、平成21年8月12日から施行する。