

ハンバーガーパティの日本農林規格

制定	昭和52年10月8日農林省告示第1015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58年12月8日農林水産省告示第2410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782号
改正	平成20年8月29日農林水産省告示第1356号
最終改正	平成22年6月16日農林水産省告示第925号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、ハンバーガーパティに適用する。

(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
ハンバーガーパティ	牛肉、豚肉若しくは家きん肉（以下「食肉」と総称する。）を粗びきしたものの又はこれに牛若しくは豚の脂肪層（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、調味料、香辛料、野菜、つなぎ等を加え又は加えないで練り合せた後、円盤状等の形状に成形して急速凍結したものであつて、ハンバーガーの材料として加熱調理して使用されるものをいう（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が、20%以下であり、かつ、つなぎの原材料に占める重量の割合が10%以下であるものに限る。）。
つなぎ	パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳等で食肉を粗びきしたもの等に加えるものをいう。

(ハンバーガーパティの規格)

第3条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	上級	標準
品質	品位	加熱調理したものの色沢、香味及び性状が優良であること。
	品温	-18℃以下であること。
		加熱調理したものの色沢、香味及び性状が良好であること。
		同左

<p>原 材 料</p>	<p>食品添加物以外の原材料</p>	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 牛肉 2 調味料 砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、トマト加工品、食塩、たん白加水分解物及び動植物の抽出濃縮物並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの 3 香辛料 	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 牛肉、豚肉及び家きん肉 2 牛及び豚の脂肪層 3 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 4 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類 5 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳、卵、乳たん白及び粗ゼラチン 6 調味料 上級の基準と同じ。 7 香辛料
	<p>食品添加物</p>	<p>香辛料抽出物以外のものを使用していないこと。</p>	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 調味料 DL-アラニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム及びリン酸三ナトリウムのうち3種以下 2 結着補強剤 ピロリン酸二水素二ナトリウム及びポリリン酸ナトリウム 3 乳化安定剤 カゼインナトリウム 4 pH調整剤 クエン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フマル酸一ナトリウム及びDL-リンゴ酸のうち2種以下 5 酸味料 乳酸 6 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びミックストコフェロールのうち1種 7 着色料 アナトー色素、カラメルI、ベニコウジ色素及びブラック色素 8 香料 9 香辛料抽出物 10 加工でん粉 アセチル化アジピン酸架橋デン

			<p>ブン、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のうち3種以下</p>	
食	肉	牛肉の原材料に占める重量の割合が、95%以上であること。	原材料に占める重量の割合が、75%以上であること。	
肉様の組織を有する植物性たん白		含まないこと。	原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。	
野	菜	等	含まないこと。	原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。
つ	な	ぎ	含まないこと。	原材料に占める重量の割合が、5%以下であること。
粗	脂	肪	製品に占める重量の割合が、28%以下であること。	同左
厚	さ		5mm以上のものであること。	同左
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。	
表 示	表 示 事 項	<p>1 次の事項を表示してあること。</p> <p>(1) 名称</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>(3) 内容量</p> <p>(4) 賞味期限</p> <p>(5) 保存方法</p> <p>(6) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所</p> <p>2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。</p>		
	表 示 の 方 法	<p>1 表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 名称 「ハンバーガーパティ」と記載すること。</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、ア及びイの区分により原材料に占める重量の割</p>		

合の多いものから順にそれぞれア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「牛肉」、「牛脂肪」、「粒状植物性たん白」、「玉ねぎ」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「牛肉エキス」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつて原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(イ) 使用した食肉又はつなぎが2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「食肉」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、鶏肉」、「でん粉、脱脂粉乳」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(ウ) 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(3) 内容量

内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 賞味期限

賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成22年3月29日

(イ) 22.3.29

(ウ) 2010.3.29

(エ) 10.3.29

(オ) 220329

(カ) 100329

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成22年3月

b 22.3

c 2010.3

d 10.3

e 2203

f 1003

(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(5) 保存方法

「-18℃以下で保存すること」等と記載すること。

2 表示事項の項に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、容

	<p>器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。</p> <p>(1) 表示は、別記様式により行うこと。ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。</p> <p>(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。</p> <p>(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8305 (1962) に規定する 16 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。</p>
表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>(1) 表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語</p> <p>(2) その他内容を誤認させるような文字、絵その他の表示</p>

(測定方法)

第 4 条 前条の規格における品温、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
品 温	電気抵抗温度計を用いて、試料の中心部の温度を測定する。
粗 脂 肪	<p>1 試料の調製 試料を磨砕して均一とする。</p> <p>2 脂肪の抽出</p> <p>(1) 抽出用フラスコは、定温乾燥器 (100 °C に設定した場合の温度調節精度が ± 2 °C であるもので、あらかじめ 100 °C に設定しておいたもの。以下同じ。) 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操作を繰り返し、恒量を測定する。</p> <p>(2) 硫酸ナトリウム 15 g を入れた円筒ろ紙に調製した試料 4 g を正確に量りとり、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 粗脂肪含量は次式によって計算する。 粗脂肪 (%) = (抽出後の抽出用フラスコの重量 (g) - 抽出前の抽出用フラスコの重量 (g)) / 試料の重量 (g) × 100</p> <p>注 1 : 試験に用いるガラス器具は、日本工業規格の化学分析用ガラス器具の規格に適合するもの又はこれと同等のものとする。</p> <p>注 2 : 恒温水槽の温度は約 55 °C を目安とする。</p> <p>注 3 : 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	ダイヤルシクネスゲージにより、試料の中心部及び周辺部の 3 カ所の厚さを測定し、その平均値をもつて厚さとする。

別記様式（第3条関係）

名 称
原材料名
内 容 量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 2 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 3 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 4 輸入品にあつては3にかかわらず、「製造者」を「輸入者」とすること。
- 5 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 6 この様式は、縦書きとすることができる。

制定文（昭和52年10月8日農林水産省告示第1015号）

昭和52年11月8日から施行する。

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58年12月8日農林水産省告示第2410号）

この告示は、昭和59年1月8日から施行する。

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17年4月18日農林水産省告示第782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ハンバーガーパティの格付については、この告示による改正前のハンバーガーパティ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1356号）抄

平成20年10月1日から施行する。

附 則（平成22年6月16日農林水産省告示第925号）

この告示の施行の際現にこの告示による改正前のハンバーガーパティの日本農林規格により格付の表示が付されたハンバーガーパティについては、なお従前の例による。

（最終改正の施行期日）

平成22年6月16日農林水産省告示第925号については、平成22年7月16日から施行する。