

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
最終改正	平成20年8月29日農林水産省告示第1357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	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、結着補強剤、保存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であつて、具を加え又は加えないもの又はこれにソース（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、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。）を加えた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（食肉の原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）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に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）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、食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に載せるものをいう。

(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 (ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。)	<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"> <li>1 牛肉、豚肉及び鶏肉</li> <li>2 臓器及び可食部分 牛及び豚の脂肪層</li> <li>3 食肉製品 ベーコン類及びハム類</li> <li>4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵、粉乳及び乳たん白</li> <li>5 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類</li> <li>6 食用油脂</li> <li>7 調味料 砂糖類、はちみつ、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、みりん及び米発酵調味料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</li> <li>8 乳製品 チーズ</li> <li>9 香辛料</li> </ol>	<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"> <li>1 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉及び家きん肉</li> <li>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</li> <li>3 食肉製品 上級の基準と同じ。</li> <li>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</li> <li>5 つなぎ 上級の基準と同じ。</li> <li>6 野菜等 上級の基準と同じ。</li> <li>7 食用油脂</li> <li>8 調味料 上級の基準と同じ。</li> <li>9 乳製品 上級の基準と同じ。</li> <li>10 香辛料</li> </ol>
食品添加物	<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"> <li>1 調味料(5種以下を使用する場合に限る。) (1) 調味料(アミノ酸) DL-アラニン、グリシン及びL-グルタミン酸ナトリウム (2) 調味料(核酸)</li> </ol>	<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"> <li>1 調味料(5種以下を使用する場合に限る。) 上級の基準と同じ。</li> <li>2 結着補強剤 上級の基準と同じ。</li> <li>3 乳化安定剤</li> </ol>

5' -イノシン酸二ナトリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム及び5' -リボスクレオチド二ナトリウム	上級の基準と同じ。
(3) 調味料（有機酸） クエン酸三ナトリウム、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム及びフマル酸一ナトリウム	4 pH調整剤 上級の基準と同じ。
(4) 調味料（無機塩） ホエイソルト、リン酸水素二ナトリウム及びリン酸三ナトリウム	5 酸味料（ソースに使用する場合には限る。） 上級の基準と同じ。
2 結着補強剤 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5種以下	6 糊料（ソースに使用する場合には限る。） 上級の基準と同じ。
3 乳化安定剤 カゼインナトリウム	7 保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム
4 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フマル酸及びDL-リンゴ酸のうち3種以下	8 酸化防止剤 上級の基準と同じ。
5 酸味料（ソースに使用する場合には限る。） クエン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フマル酸及びDL-リンゴ酸のうち3種以下	9 着色料 上級の基準と同じ。
6 糊料（ソースに使用する場合には限る。） カラギナン、カロブビーンガム、キサンタンガム、グァーガム及びタマリンドシードガムのうち3種以下	10 甘味料 上級の基準と同じ。
7 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及びミックストコフェロールのうち2種以下	11 香辛料抽出物
8 着色料 アカキャベツ色素、アカダイコン色素、シソ色素、チコリ色素、ビートレッド、ムラサキイモ色素及びムラサキヤマイモ色素（それぞれソースに使用する場合には限る。）並びにアナトー色素、カカオ色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、	12 香料
	13 強化剤 上級の基準と同じ。
	14 加工でん粉 上級の基準と同じ。

		<p>カラメルⅣ、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、タマネギ色素、トウガラシ色素、トマト色素、ベニコウジ色素及びラック色素のうち5種以下</p> <p>9 甘味料 カンゾウ抽出物</p> <p>10 香辛料抽出物</p> <p>11 強化剤 β-カロテン、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>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>	
食	肉	<p>原材料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。</p>	<p>原材料に占める重量の割合が、50%を超えること。</p>
	肉様の組織を有する植物性たん白	<p>含まないこと。</p>	<p>原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。</p>
	つなぎ（卵を除く。）	<p>原材料に占める重量の割合が、10%以下であること。</p>	<p>原材料に占める重量の割合が、15%以下であること。</p>
	粗 脂 肪	<p>製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。）に占める重量の割合が、25%以下であること。</p>	<p>同左</p>
	厚 さ	<p>5 mm以上であること。</p>	<p>同左</p>
	異 物	<p>混入していないこと。</p>	
	内 容 量	<p>表示重量に適合していること。</p>	

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	<p>1 試料の調製</p> <p>(1) 試料を磨砕して均一とする。</p> <p>(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。</p> <p>2 脂肪の抽出</p> <p>調製した試料約4gを少量の砂又は石綿を入れた円筒ろ紙に量り取り、ガラス棒でよく混ぜた後、100～102℃の乾燥器中で6時間乾燥し、又は125℃の乾燥器中で1.5時間乾燥する。乾燥後の試料をソックスレー型脂肪抽出器に移し、脱水したエチルエーテルを溶剤として50～70℃の水浴上で16時間抽出する。エチルエーテルを留去した後、95～100℃で30分間乾燥しデシケーター中で放冷させてひょう量する操作を、恒量を得るまで繰り返す。</p> <p>3 計算</p> <p>粗脂肪含量は、次式によつて計算する。</p> $\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{W - W_0}{S} \times 100$ <p>(注) Wは抽出後のフラスコの恒量(g)、W<sub>0</sub>は抽出前のフラスコの恒量(g)、Sは円筒ろ紙に入れた試料重量(g)</p>
厚 さ	ダイア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。

制定文(昭和52年10月8日農林省告示第1016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。

改正文（昭和60年5月16日農林水産省告示第775号）

昭和60年6月16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783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チルドハンバーグステーキの格付については、この告示による改正前のチルドハンバーグステーキ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20年8月29日農林水産省告示第1357号については、平成20年10月1日から施行する。