

チルドミートボールの日本農林規格

制 定	昭和62年 9 月 5 日農林水産省告示第1238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 8 月 9 日農林水産省告示第1046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 785号
最終改正	平成20年 8 月29日農林水産省告示第1358号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、チルドミートボールに適用する。

(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
チルドミートボール	次に掲げる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をいう。 1 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（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）を加えたものに、玉ねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの 2 1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
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。

(チルドミートボールの規格)

第3条 チルドミートボールの規格は、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	<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 食肉 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉及び家きん肉 2 臓器及び可食部分 牛及び豚の脂肪層 3 食肉製品 ベーコン類及びハム類 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、乳たん白及びゼラチン 5 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類 6 食用油脂 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 8 乳製品 チーズ 9 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 食肉 上級の基準と同じ。 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 3 食肉製品 上級の基準と同じ。 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 5 つなぎ 上級の基準と同じ。 6 野菜等 上級の基準と同じ。 7 食用油脂 8 調味料 上級の基準と同じ。 9 乳製品 上級の基準と同じ。 10 香辛料
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"> 1 調味料（5種以下を使用する場合に限る。） <ol style="list-style-type: none"> (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） 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'-リボヌクレオチド二ナトリウム (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、 	<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（5種以下を使用する場合に限る。） 上級の基準と同じ。 2 結着補強剤 上級の基準と同じ。 3 乳化安定剤 上級の基準と同じ。 4 pH調整剤 上級の基準と同じ。 5 酸味料（ソースに使用する場合に限る。） 上級の基準と同じ。 6 糊料（ソースに使用する場合に限る。）

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	7	着色料	上級の基準と同じ。
(4) 調味料（無機塩）			上級の基準と同じ。
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	8	保存料	ソルビン酸及びソルビン酸カリウム
2 結着補強剤	9	酸化防止剤	上級の基準と同じ。
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	10	甘味料	上級の基準と同じ。
3 乳化安定剤	11	香料	
カゼインナトリウム	12	香辛料抽出物	
4 pH調整剤	13	強化剤	上級の基準と同じ。
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	14	加工でん粉	上級の基準と同じ。
5 酸味料（ソースに使用する場合に限る。）			
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			
6 糊料（ソースに使用する場合に限る。）			
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			
7 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、ビートルレッド、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、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			
8 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			
9 甘味料			
カンゾウ抽出物			
10 香辛料抽出物			

		<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（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。特段の定めのある場合を除き、以下同じ。）に占める重量の割合が70%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10%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%を超えていること。</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15%以下であること。</p>	<p>同左</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>
	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	<p>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。</p>	

（測定方法）

第4条 前条の規格における粗脂肪の測定方法は、次のとおりとする。

(1) 試料の調製

ア 試料を磨砕して均一とする。

イ 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。

(2) 脂肪の抽出

ア 調製した試料約 4 g 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。

イ 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。

ウ 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。

(3) 計算

粗脂肪含量は、次式によつて計算する。

$$\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{W - W_0}{S} \times 100$$

(注) W は抽出後のフラスコの恒量 (g)、W₀ 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)

制定文 (昭和 62 年 9 月 5 日 農林水産省告示第 1238 号)

昭和 62 年 10 月 5 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 8 月 9 日 農林水産省告示第 1046 号)

1 この告示は、平成 2 年 9 月 10 日から施行する。

2 平成 3 年 6 月 30 日までに行われるチルドミートボールの格付けについては、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 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けについては、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けについては、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 17 年 4 月 18 日 農林水産省告示第 785 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ミートボールの格付けについては、この告示による改正前のチルドミートボール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1358号については、平成20年10月1日から施行する。