

削りぶしの日本農林規格

全部改正 昭和51年12月3日農 林 省告示第1122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9月3日農林水産省告示第1381号
 改 正 平成11年2月10日農林水産省告示第246号
 改 正 平成15年10月29日農林水産省告示第1764号
 最終改正 平成20年8月6日農林水産省告示第1272号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、かつお削りぶし、かつおかれぶし削りぶし、さば削りぶし、さばかれぶし削りぶし、まぐろ削りぶし、いわし削りぶし及び混合削りぶしに適用する。

(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
削りぶし	次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によつてたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したものを(以下「ふし」という。)又はふし(かつおにあつては、表面を削つたもの)に2番かび以上のかび付けをしたものを(以下「かれぶし」という。)を削つたもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させた後乾燥したもの(以下「煮干し」という。)又はこれらの魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの(以下「圧搾煮干し」という。)を削つたもの 3 1及び2を混合したもの
かつお削りぶし	削りぶしのうち、かつおのふしを削つたものをいう。
かつおかれぶし削りぶし	削りぶしのうち、かつおのかれぶしを削つたものをいう。
さば削りぶし	削りぶしのうち、さばのふし又は煮干しを削つたものをいう。
さばかれぶし削りぶし	削りぶしのうち、さばのかれぶしを削つたものをいう。
まぐろ削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのふしを削つたものをいう。
いわし削りぶし	削りぶしのうち、いわしのふし又は煮干しを削つたものをいう。
混合削りぶし	削りぶしのうち、2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干し(さばに限る。)を削つて混合したものをいう。

薄削り	削りぶしのうち厚さ0.2mm以下の片状に削ったものをいう。
厚削り	削りぶしのうち厚さ0.2mmを超える片状に削ったものをいう。
糸削り	削りぶしのうち糸状又はひも状に削ったものをいう。
砕片	薄削りを破砕したものをいう。

(かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶしの規格)

第3条 かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶしの規格は次のとおりとする。

区 分	基 準	
性 状	<ol style="list-style-type: none"> 1 色沢が良好であること。 2 香味が良好であること。 3 削り片の形状がそろっていること。 4 きよう雑物がほとんどないこと。 	
水 分	9%以上17%以下であること。ただし、気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたもの（以下「パック品」という。）にあつては、21%以下であること。	
エ キ ス 分	かつお削りぶしにあつては15%以上、さば削りぶし及びいわし削りぶしにあつては11%以上、まぐろ削りぶしにあつては13%以上であること。	
粉 末 含 有 率	<ol style="list-style-type: none"> 1 薄削り及び糸削りの場合 かつお削りぶし及びまぐろ削りぶしにあつては5%以下、さば削りぶしにあつては8%以下、いわし削りぶしにあつては10%以下であること。ただし、砕片にあつては10%以下、かつおのふし又はまぐろのふしを筋繊維に対してほぼ直角に削ったものにあつては7%以下であること。 2 厚削りの場合 3%以下であること。 	
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。 <ol style="list-style-type: none"> 1 かつお削りぶしにあつては、かつおのふし 2 さば削りぶしにあつては、さばのふし及び煮干し 3 まぐろ削りぶしにあつては、まぐろのふし 4 いわし削りぶしにあつては、いわしのふし及び煮干し 	
容 器	状 態	<ol style="list-style-type: none"> 1 外観が良好であること。 2 密封部にフィルムのひだがないこと。 3 密封部に内容物のかみ込みがないこと。
	密封部の強度（パック品に限る。）	第6条に規定する密封部の強度の測定において、2.0kg以上であること。

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。

(かつおかれぶし削りぶし及びさばかれぶし削りぶしの規格)

第4条 かつおかれぶし削りぶし及びさばかれぶし削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 色沢が良好であること。 2 香味が優良であること。 3 削り片の形状がそろっていること。 4 きよう雑物がほとんどないこと。
水 分	前条の規格の水分と同じ。
エ キ ス 分	かつおかれぶし削りぶしにあつては15%以上、さばかれぶし削りぶしにあつては11%以上であること。
粉 末 含 有 率	1 薄削り及び糸削りの場合 かつおかれぶし削りぶしにあつては5%以下、さばかれぶし削りぶしにあつては8%以下であること。ただし、碎片にあつては10%以下、かつおのかれぶしを筋繊維に対してほぼ直角に削つたものにあつては7%以下であること。 2 厚削りの場合 3%以下であること。
原 材 料	かつおかれぶし削りぶしにあつてはかつおのかれぶし以外のものを、さばかれぶし削りぶしにあつてはさばのかれぶし以外のものをそれぞれ使用していないこと。
容 器	前条の規格の容器と同じ。
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。

(混合削りぶしの規格)

第5条 混合削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	第3条の規格の性状と同じ。
水 分	第3条の規格の水分と同じ。
エ キ ス 分	10%以上であること。

粉末含有率	10%以下であること。
圧搾煮干しの配合割合	10%以下であること。
原材料	ふし、かれぶし、煮干し及び圧搾煮干し（さばに限る。）以外のものを使用していないこと。
容器	第3条の規格の容器と同じ。
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。

（測定方法）

第6条 第3条から前条までの規格における水分、エキス分、粉末含有率及び密封部の強度の測定方法は、次のとおりとする。

事項	測定方法
水分	日本工業規格 Z 8801-1（2006）（以下「J I S Z 8801-1」という。）に規定する目開き850 μ mの試験用ふるいを通るまで粉碎した試料約2gを量りとり、100 $^{\circ}$ Cで5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。
エキス分	<p>1 試料溶液の調製 J I S Z 8801-1に規定する目開き850μmの試験用ふるいを通るまで粉碎した試料5gを0.01gの単位まで500m¹容の三角フラスコに量りとり、そこに水245gを0.01gの単位まで量りとつて加え、冷却管を付して加熱し、時々振り混ぜながら沸騰を20分間続ける。加熱終了後、沸騰が収まつたら残さとともに内容物をろ紙5種Bを用いてろ過し、冷却して試料溶液とする。</p> <p>2 固形物重量 析出物がある場合はよく振り混ぜて均質とした試料溶液50gを蒸発皿に0.01gの単位まで量りとり、水浴上で加熱して蒸発乾固させる。蒸発皿を98\pm2$^{\circ}$Cの恒温乾燥器中で正確に1時間乾燥し、デシケータ中に1時間放冷後、0.01gの単位まで重量を測定して乾燥後の固形物重量とする。</p> <p>3 食塩分 試料溶液50gを0.01gの単位まで100m¹の全量フラスコに量りとり、これに15%フェロシアン化カリウム溶液2m¹を加え、十分に混合した後、23%酢酸亜鉛溶液2m¹を加え、水で定容した後、再度十分に混合し、約30分間静置した後、ろ紙5種Bでろ過する。このろ液について、次により滴定を行う。</p> <p>(1) モール法による場合 ろ液を全量ピペットで20m¹取り、指示薬として2%クロム酸カリウム溶液1m¹を加え、ビュレットを用いて0.05mol/l硝酸銀溶液で滴定する。また、空試験には水を用い、同様に滴定する。</p> <p>(2) 電位差滴定法による場合</p>

ろ液を全量ピペットで20m l 取り、電位差滴定装置を用いて0.05mol/l 硝酸銀溶液で滴定する。

4 計算

(1) 固形物重量

$$\text{固形物重量 (\%)} = \frac{W_1 - W_2}{L_1} \times 100 \times \frac{S + D}{S}$$

W₁ : 乾燥後の試料固形物及び蒸発皿の重量 (g)

W₂ : 蒸発皿の重量 (g)

L₁ : 試料溶液の採取重量 (g)

S : 試料の採取重量 (g)

D : 加えた水の重量 (g)

(2) 食塩分

$$\text{食塩分 (\%)} = \frac{0.002922 \times (T - B) \times F \times 5}{L_2} \times 100 \times \frac{S + D}{S}$$

0.002922 : 0.05mol/l 硝酸銀標準溶液 1 m l に相当する食塩の重量 (g)

T : 0.05mol/l 硝酸銀標準溶液の滴定値 (m l)

B : 空試験滴定量 (m l) (電位差滴定装置で滴定する場合は0とする。)

F : 0.05mol/l 硝酸銀標準溶液の力価

L₂ : 試料溶液の採取重量 (g)

S : 試料の採取重量 (g)

D : 加えた水の重量 (g)

(3) エキス分

(1)固形物重量で得た値から(2)食塩分で得た値を差し引き、試料の水分を15%として換算して得た値をエキス分とする。

$$\text{エキス分 (\%)} = \frac{(\text{固形物重量 (\%)} - \text{食塩分 (\%)}) \times (100 - 15)}{100 - (\text{試料の水分 (\%)})}$$

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水又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法などを組み合わせた方法によつて精製した水とする。

注2 : 試験に用いる試薬及びろ紙は、J I Sの特級、化学分析用など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、J I S R 3 505に規定するクラスA又は同等以上のものを使用する。

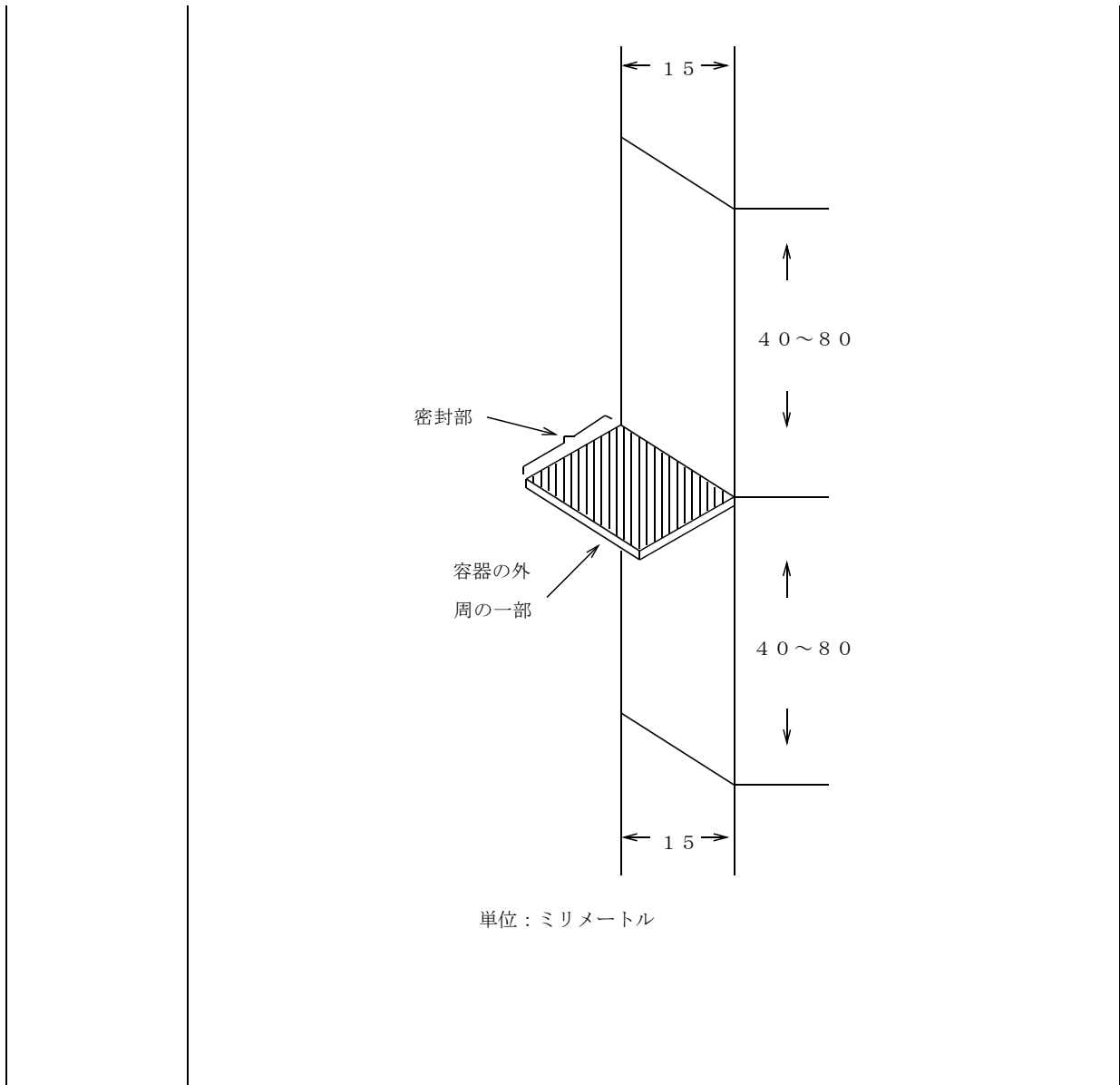
注4 : 使用する蒸発皿は予め98±2℃の恒温乾燥器中で1時間乾燥し、デシケーター中に1時間放冷後、0.01 gの単位まで重量を求めたものを用いる。

粉末含有率

全試料(内容量が30 g以下のものにあつては約30 gになるまでの重量)をJ I S Z 8801-1に規定する目開き850 μ mの試験用ふるいを通したものの重量の試料重量に対する百分比を粉末含有率とする。

密封部の強度

容器の密封箇所を図のように切り取つて開き、その開いた両端を、300±20mm/分の速度で引っ張り、密封部がはく離するまでの最大荷重を測定し、その値をキログラムで表わしたものを密封部の強度とする



附 則（昭和51年12月3日農林省告示第1122号）抄
（施行月日）

- 1 この告示は、昭和52年1月3日から施行する。

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物資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・附則（平成11年2月10日農林水産省告示第246号）抄

- ① 平成11年3月12日から施行する。

(経過措置)

- ② 平成12年2月10日以前に製造され、加工され、又は輸入される削りぶしの格付については、なお従前の例によることができる。

附 則 (平成15年10月29日農林水産省告示第1764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削りぶしの格付については、この告示による改正前の削りぶしの日本農林規格の規定の例によることができる。

附 則 (平成20年8月6日農林水産省告示第1272号)

- 平成21年9月4日以前に行われる削りぶしの格付については、この告示による改正前の削りぶし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6日農林水産省告示第1272号については、平成20年9月5日から施行する。