

調理冷凍食品の日本農林規格

制 定	昭和53年 8 月25日農林水産省告示第 155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 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14年 7 月 2 日農林水産省告示第1221号
改 正	平成20年 6 月 3 日農林水産省告示第 861号
最終改正	平成20年 8 月29日農林水産省告示第1367号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）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
調理冷凍食品	農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。
冷凍フライ類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの 2 1を食用油脂で揚げたもの
冷凍魚フライ	冷凍フライ類のうち、魚（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。
冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下「あえ材料」という。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。
冷凍カツレツ	冷凍フライ類のうち、食肉（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍しゅうまい	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉若しくは臓器及び可食部分を細切し、若しくは

	<p>ひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白（以下「肉様植たん」という。）、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの（以下「あん」という。）を皮で円筒形状、きん着形状等に包み成形したもの</p> <p>2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p>
冷凍ぎょうざ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの</p> <p>2 1に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p>
冷凍春巻	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状等に包み、成形したもの</p> <p>2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p>
冷凍ハンバーグステーキ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、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、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（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。）</p> <p>2 1にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>3 1又は2に具又はソース（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。冷凍ミートボールの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。）を加えたもの</p>
冷凍ミートボール	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（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。）</p> <p>2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>3 1又は2に具又はソースを加えたもの</p>
冷凍フィッシュボール	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（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。）</p> <p>2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>3 1又は2に具又はソースを加えたもの</p>
冷凍米飯類	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、精米（精麦又は雑穀を混合したものを含む。）に炊</p>

	<p>き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの</p> <p>2 1の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等の具を加え、又は加えないで調味等をしたもの</p> <p>3 1若しくは2を成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの</p>
冷凍めん類	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩、かんすい等を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの</p> <p>2 1に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下「かやく」という。）を加え調理したもの、又は調味料若しくはかやくを添付したものの</p>
臓器及び可食部分	<p>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。</p>
衣	<p>フライ種を油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。</p> <p>1 小麦粉、でん粉等</p> <p>2 1に脱脂粉乳、卵等を加えたもの</p> <p>3 2の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの</p>
つなぎ	<p>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。</p>
皮	<p>小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、若しくは加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもので、あんを包むものをいう。</p>

(冷凍魚フライの規格)

第3条 冷凍魚フライの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	<p>1 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がなく、形がそろっており、かつ、衣のくずれがないこと。</p> <p>2 色沢及び肉質が良好であり、異臭がなく、かつ、きよう雑物がほとんどないこと。</p> <p>3 使用方法に従って調理した場合に、香味が良好であり、かつ、衣の離れ又はくずれがないこと。</p>
衣 の 率	<p>50%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下であること。</p>
原 材 料	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 魚</p> <p>2 食塩</p> <p>3 香辛料</p>
	<p>食品添加物</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> <p>1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル</p> <p>2 品質改良剤 トランスグルタミナーゼ、ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム</p> <p>3 pH調整剤 酢酸ナトリウム</p> <p>4 調味料</p> <p>5 膨張剤 L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリ</p>

	<p>ン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</p> <p>6 殺菌料 次亜塩素酸ナトリウム</p> <p>7 糊料 キサントガム、グァーガム及びタマリンドガム</p> <p>8 着色料 アナトー色素、トウガラシ色素及びフラボノイド</p> <p>9 香辛料抽出物</p> <p>10 強化剤 健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</p> <p>11 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>
品 温	−18℃以下であること。
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。
容器又は包装の状態	耐冷凍性、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、食用油脂で揚げたものにあつては、耐油性を有する資材を用いていること。また、容器のまま加熱調理するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いていること。

2 凍結は、最大氷結晶生成帯を急速に通過し、品温が−18℃に達する方法によるものでなければならない。

3 食用油脂で揚げる場合における揚げ油の酸価は、2.5以下でなければならない。
(冷凍えびフライの規格)

第4条 冷凍えびフライの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
性 状		<p>1 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がなく、形がそろつており、かつ、衣のくずれがないこと。</p> <p>2 色沢及び肉質が良好であり、異臭がなく、並びに砂を含み、又は黒色を帯びた背わた及びきょう雑物がほとんどないこと。</p> <p>3 使用方法に従つて調理した場合に、香味が良好であり、かつ、衣の離れ又はくずれがないこと。</p>
衣 の 率		50%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては65%以下、食用油脂で揚げたもの以外のものでも頭胸部及び甲殻を除去し、又はこれから尾扇を除去した1尾当たりのえびの重量が6 g以下のものにあつては60%以下であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	<p>フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 えび（クルマエビ科、タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科のものに限る。）</p> <p>2 食塩</p> <p>3 香辛料</p>
	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> <p>1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル</p> <p>2 pH調整剤</p>

		酢酸ナトリウム及び氷酢酸 3 調味料 4 膨張剤 L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム 5 保湿剤 D-ソルビトール 6 殺菌料 次亜塩素酸ナトリウム 7 糊料 カラギナン、グァーガム及びキサントガム 8 着色料 β -カロテン及びアナトー色素 9 甘味料 カンゾウ抽出物 10 香辛料抽出物 11 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの 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
品 温		前条第1項の規格の品温と同じ。
異 物		前条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量		前条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の 状態		前条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

- 2 前条第2項の凍結の方法と同じ。
 3 前条第3項の揚げ油の酸価と同じ。
 (冷凍いかフライの規格)

第5条 冷凍いかフライの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	第3条第1項の規格の性状と同じ。
衣 の 率	55%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下であること。
原 材 料	フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 いか（アカイカ科、ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。） 2 食塩 3 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 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル 2 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム

		<p>3 pH調整剤 クエン酸ナトリウム、炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウム</p> <p>4 調味料</p> <p>5 膨張剤 L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</p> <p>6 保湿剤 D-ソルビトール</p> <p>7 殺菌料 次亜塩素酸ナトリウム</p> <p>8 糊料 キサンタンガム、グァーガム及びタマリンドガム</p> <p>9 着色料 アナトー色素及びトウガラシ色素</p> <p>10 香辛料抽出物</p> <p>11 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</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>
品 温		第3条第1項の規格の品温と同じ。
異 物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量		第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態		第3条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍かきフライの規格)

第6条 冷凍かきフライの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
性 状		第3条第1項の規格の性状と同じ。
衣 の 率		第3条第1項の規格の衣の率と同じ。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	<p>フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 かき（イタボガキ科に限る。）</p> <p>2 食塩</p> <p>3 香辛料</p>
	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> <p>1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル</p> <p>2 品質改良剤 カードラン及びリン酸三カルシウム</p> <p>3 pH調整剤 クエン酸、酢酸ナトリウム及び氷酢酸</p> <p>4 調味料</p>

	<p>5 膨張剤 L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</p> <p>6 殺菌料 次亜塩素酸ナトリウム</p> <p>7 糊料 キサンタンガム、グァーガム及びタマリンドガム</p> <p>8 着色料 アナトー色素及びトウガラシ色素</p> <p>9 香辛料抽出物</p> <p>10 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</p> <p>11 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>
品 温	第3条第1項の規格の品温と同じ。
異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	第3条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍コロッケの規格)

第7条 冷凍コロッケの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	<p>1 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がなく、形がそろっており、かつ、衣のくずれがないこと。</p> <p>2 食肉、野菜等の配合がおおむね均一であり、かつ、きょう雑物がほとんどないこと。</p> <p>3 使用方法に従って調理した場合に、香味が良好であり、かつ、衣の離れ又はくずれがないこと。</p>
衣 の 率	30%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、40%以下であること。
原 材 料	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 食肉並びに臓器及び可食部分並びにこれらの加工品</p> <p>2 魚肉及びその加工品</p> <p>3 野菜、果実、穀類、豆類、海藻、種実及びきのこ類並びにこれらの加工品</p> <p>4 卵加工品及び乳製品</p> <p>5 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白</p> <p>6 あえ材料</p> <p>(1) ばれいしよ、さつまいも及びかぼちや並びにこれらの加工品</p> <p>(2) 小麦粉、でん粉、パン粉、乳、乳製品及び粉末状植物性たん白</p> <p>(3) 卵、ゼラチン及びデキストリン</p> <p>7 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、ドレッシング等</p>

	8 香辛料 9 食用油脂
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。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル 2 乳化安定剤 カゼイン及びカゼインナトリウム 3 品質改良剤 乳酸カルシウム、ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 4 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸及び酢酸ナトリウム 5 調味料 6 膨張剤 L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム 7 保湿剤 D-ソルビトール 8 糊料 カラギナン、キサントガム及びグァーガム（それぞれフライ種に使用する場合には、クリームコロッケに使用するものに限る。） 9 着色料 β-カロテン、アナトー色素及びトウガラシ色素 10 甘味料 カンゾウ抽出物 11 香辛料抽出物 12 香料 13 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの 14 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
品 温	第3条第1項の規格の品温と同じ。
異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の 状態	第3条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

- 2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。
3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。
(冷凍カツレツの規格)

第8条 冷凍カツレツの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	第3条第1項の規格の性状と同じ。
衣 の 率	55%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、65%以下であること。

原材料	食品添加物以外の原材料	フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食肉 2 食塩 3 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。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及びショ糖脂肪酸エステル 2 乳化安定剤 カゼイン及びカゼインナトリウム 3 品質改良剤 トランスグルタミナーゼ、メタリン酸ナトリウム及びリン酸ナトリウム 4 調味料 5 膨張剤 L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム 6 保湿剤 D-ソルビトール 7 糊料 カラギナン、キサントガム及びグァーガム 8 着色料 アナトー色素、β-カロテン及びトウガラシ色素 9 甘味料 カンゾウ抽出物及び酵素処理カンゾウ 10 香辛料抽出物 11 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの 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
品温		第3条第1項の規格の品温と同じ。
異物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量		第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態		第3条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(第3条から第8条までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格)

第9条 第3条から第8条までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格は、次のとおりとする。

区分	基準
性状	第3条第1項の規格の性状と同じ。
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。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びブ

	<p>ロピレングリコール脂肪酸エステル</p> <p>2 乳化安定剤 カゼイン及びカゼインナトリウム</p> <p>3 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム</p> <p>4 pH調整剤 グリコノデルタラクトン、酢酸ナトリウム及び炭酸ナトリウム</p> <p>5 調味料</p> <p>6 膨張剤 L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</p> <p>7 糊料 カラギナン、キサンタンガム及びグァーガム</p> <p>8 着色料 アナトー色素、カラメル I、β-カロテン、トウガラシ色素、フラボノイド及びベニコウジ色素</p> <p>9 甘味料 カンゾウ抽出物及びステビア</p> <p>10 香料</p> <p>11 香辛料抽出物</p> <p>12 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</p> <p>13 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>
品 温	第3条第1項の規格の品温と同じ。
異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	第3条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格)

第10条 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
性 状	<p>1 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がなく、形がそろっており、かつ、皮のくずれがないこと。</p> <p>2 色沢が良好であり、異臭がなく、かつ、きょう雑物がほとんどないこと。</p> <p>3 使用方法に従って調理した場合に、香味が良好であり、かつ、形がそろっていること。</p>	<p>1 同左</p> <p>2 同左</p> <p>3 同左</p>	<p>1 同左</p> <p>2 同左</p> <p>3 同左</p>

つ な ぎ	あんの原材料に占める重量の割合が、15%以下であること。	あんの原材料に占める重量の割合が、10%以下であること。	あんの原材料に占める重量の割合が、15%以下であること。
肉 様 植 た ん	食肉又は魚肉に対する重量の割合が、40%以下であること。	同左	同左
皮 の 率	25%以下であること。	45%以下であること。	50%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料 あんにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食肉並びに臓器及び可食部分 2 魚肉及びかまぼこ（繊維状のものに限る。） 3 野菜、海藻、種実及びきのこ類 4 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 5 つなぎ 小麦粉、でん粉、パン粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、小麦グルテン、米粉、卵、乳たん白、ゼラチン、デキストリン及び乳製品 6 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物等 7 香辛料 8 食用油脂	あんにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 同左 2 同左 3 同左 4 同左 5 同左 6 同左 7 同左 8 同左	あんにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 同左 2 同左 3 同左 4 同左 5 同左 6 同左 7 同左 8 同左
	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。 1 調味料 2 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸及び酢酸ナトリウム 3 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル 4 乳化安定剤	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 同左 2 同左 3 同左 4 乳化安定剤

	カゼイン	カゼイン及び カゼインナトリ ウム	カゼイン
	5 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム	5 同左	5 同左
	6 保湿剤 D-ソルビトール	6 同左	6 同左
	7 糊料 カラギナン及びグァーガム	7 糊料 キサンタンガ ム及びグァーガ ム	7 同左
	8 着色料 β-カロテン、アナトー色素、 クチナシ黄色素、ベニコウジ色素 及びブラック色素	8 着色料 β-カロテン 、クチナシ黄色 素及びベニコウ ジ色素	8 着色料 リボフラビン 、カラメル I 及 びブラック色素
	9 甘味料 カンゾウ抽出物	9 甘味料 キシロース	9 甘味料 カンゾウ抽出 物
	10 香料	10 同左	10 同左
	11 香辛料抽出物	11 同左	11 同左
	12 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規 定する栄養成分の強化を目的とし て使用するもの	12 同左	12 同左
	13 加工でん粉 アセチル化アジピン酸架橋デン ブン、アセチル化リン酸架橋デン ブン、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	13 同左	13 同左
品 温	第3条第1項の規格の品温と同じ。	同左	同左
異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	同左	同左
内 容 量	第3条第1項の規格の容量と同じ 。	同左	同左
容器又は包装 の状態	耐冷凍性、防湿性及び十分な強度を 有する資材を用いており、かつ、食 用油脂で揚げ又はいためたものにあ つては耐油性を有する資材を用いて いること。また、容器又は包装のま ま加熱調理するものにあつては、耐 熱性を有する資材を用いていること 。	同左	同左

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

- 3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。
 (冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格)

第11条 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がなく、形がそろっており、かつ、くずれがないこと。 2 色沢及び肉質が良好であり、異臭がなく、かつ、きよう雑物がほとんどないこと。 3 使用方法に従って調理した場合に、香味が良好であること。
食 肉	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本条及び次条において同じ。）に占める重量の割合が、40%以上であり、かつ、めん羊肉、山羊肉、馬肉及び家兎肉の占める重量の割合が、30%以下であること。
魚 肉	原材料に占める重量の割合が、10%以下であること。
肉 様 植 たん	食肉に対する重量の割合が、40%以下であること。
つ な ぎ	原材料に占める重量の割合が、15%以下であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料 次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 食肉並びに臓器及び可食部分 2 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 3 つなぎ パン粉、小麦粉、こんにやく粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、乳製品、卵及びゼラチン 4 野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実並びにこれらの加工品 5 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、チーズ等 6 香辛料 7 食用油脂
食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料 2 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸及び酢酸ナトリウム 3 結着補強剤 ポリリン酸ナトリウム 4 乳化安定剤 カゼインナトリウム 5 保湿剤 D-ソルビトール 6 糊料 タマリンドシードガム及びキサントガム（それぞれソースに使用するものに限る。） 7 着色料 カラメルI、β-カロテン、ベニコウジ色素及びラック色素 8 甘味料 カンゾウ抽出物 9 香料 10 香辛料抽出物 11 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの

	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
品 温	第3条第1項の規格の品温と同じ。
異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	前条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍フィッシュボールの規格)

第12条 冷凍フィッシュボールの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	前条第1項の規格の性状と同じ。
魚 肉	原材料に占める重量の割合が、40%以上であること。
食 肉	原材料に占める重量の割合が、10%以下であること。
肉 様 植 た ん	魚肉に対する重量の割合が、40%以下であること。
つ な ぎ	前条第1項の規格のつなぎと同じ。
原 材 料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 魚肉 2 豚又は牛の脂肪層 3 繊維状かまぼこ 4 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 5 つなぎ パン粉、小麦粉、こんにやく粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、乳製品、卵及びゼラチン 6 野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実並びにこれらの加工品 7 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、チーズ等 8 香辛料 9 食用油脂
食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料 2 pH調整剤 クエン酸及びDL-リンゴ酸 3 結着補強剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 4 乳化安定剤 カゼインナトリウム 5 保湿剤 D-ソルビトール 6 糊料 タマリンドシードガム（ソースに使用するものに限る。） 7 着色料 カラメル I 8 甘味料

	<p>カンゾウ抽出物</p> <p>9 香辛料抽出物</p> <p>10 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</p> <p>11 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>
品 温	第3条第1項の規格の品温と同じ。
異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	第10条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

- 2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。
- 3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍米飯類の規格)

第13条 冷凍米飯類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	<ol style="list-style-type: none"> 1 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がなく、米粒の形がそろっており、砕け又はつぶれがほとんどないこと。 2 成形したものにあっては形がそろっており、かつ、くずれがなく、成形したもの以外のものにあっては塊がほとんどないこと。 3 色沢が良好であり、きょう雑物がほとんどないこと。 4 使用方法に従って調理した場合に、香味が良好であり、かつ、硬軟が適当であること。 5 食肉、魚肉、野菜等を混合したものにあっては、その配合がおおむね均一であること。
具の配合割合 (チャーハン及びピラフに限る。)	原材料に占める重量の割合が、10%以上であること。
食 品 添 加 物	<p>次に掲げるもの（第2条の表冷凍米飯類の項定義の欄の1に掲げるものにあつては、次の1から9までに掲げるものを除く。）以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル 2 乳化安定剤 カゼインナトリウム 3 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及びリン酸ナトリウム 4 pH調整剤 クエン酸、炭酸ナトリウム及び酢酸ナトリウム 5 調味料 6 着色料 カラメルI、β-カロテン、クチナシ色素、コチニール色素、トウガラシ色素及びベニコウジ色素 7 甘味料

	カンゾウ抽出物 8 香料 9 香辛料抽出物 10 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの 11 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
品 温	第3条第1項の規格の品温と同じ。
異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	第10条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

(冷凍めん類の規格)

第14条 冷凍めん類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がほとんどないこと。 2 色沢が良好であり、かつ、きよう雑物がほとんどないこと。 3 使用方法に従って調理した場合に、弾力性、粘性及び香味が良好であること。
めん	水分（調味料で味付け、及びかやくを加えて調理したものを除く。） 54%以上76%以下であること。
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。 1 乳化剤 植物レシチン及びグリセリン脂肪酸エステル 2 品質改良剤 炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、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、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム及びリン酸三ナトリウム 3 pH調整剤 クエン酸三ナトリウム及び炭酸水素ナトリウム 4 調味料 5 糊料 キサンタンガム、グァーガム及びペクチン 6 着色料 アナトー色素、カラメル I、クチナシ黄色素及びトウガラシ色素 7 甘味料 カンゾウ抽出物

	8 香料 9 香辛料抽出物 10 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの 11 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
品 温	第3条第1項の規格の品温と同じ。
異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	第10条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

(測定方法)

第15条 第3第1項、第4条第1項、第5条第1項、第6条第1項、第7条第1項、第8条第1項、第9条第1項、第10条第1項、第11条第1項、第12条第1項、第13条第1項及び前条第1項の規格における品温、第3条第1項、第4条第1項、第5条第1項、第6条第1項、第7条第1項、第8条第1項及び第10条第1項の規格における衣又は皮の率並びに前条第1項の規格における水分の測定方法は、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。
衣又は皮の率	一容器又は一包装の内容量が150gを超えるものにあつては150gとなる個数又は尾数について、一容器又は一包装の内容量が150g以下のものにあつては全個数又は尾数について、フライ種を除去した衣又はあんを除去した皮の重量を量り、その重量の製品に占める割合の百分比をもつて衣又は皮の率とする。
水 分	解凍した後磨碎して均一とした試料約3gを量り取り、135℃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。

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14年7月2日農林水産省告示第1221号）

（施行期日）

- 1 この告示は、平成14年8月2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の一部を改正する法律（平成11年法律第108号）附則第4条第1項の規定によりなお効力を有するものとされる同法による改正前の農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律第14条第3項に規定する製造業者の製造する農林物資について、この告示の施行前にこの告示による改正前の調理冷凍食品の日本農林規格に適合するかどうかの判定を行った登録格付機関が、当該判定の結果に基づいて当該製造業者に当該農林物資又はその包装に格付の表示を付させる場合には、なお従前の例による。
- 3 この告示の施行前に格付の表示が付された調理冷凍食品については、なお従前の例による。

告示文・附則（平成20年6月3日農林水産省告示第861号）抄

- ① 平成20年7月3日から施行する。
- ② 平成21年1月2日以前に行われる調理冷凍食品の格付については、この告示による改正前の調理冷凍食品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1367号については、平成20年10月1日から施行する。