

熟成ソーセージ類の日本農林規格

制 定 平成7年12月20日農林水産省告示第2074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16年7月14日農林水産省告示第1355号
 最終改正 平成21年7月13日農林水産省告示第931号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、熟成ソーセージ類に適用する。

(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
熟 成	原料肉を一定期間塩漬 ^{せき} することにより、原料肉中の色素を固定し、特有の風味を十分醸成させることをいう。
熟成ソーセージ類	次に掲げるものをいう。 1 豚又は牛の肉を熟成し、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、豚又は牛の脂肪層を塩漬 ^{せき} し又は塩漬 ^{せき} しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料脂肪層」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの（原料畜肉類の重量が豚及び牛の脂肪層の重量を超えるものに限る。） 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
熟成ボロニアソーセージ	熟成ソーセージ類のうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
熟成フランクフルトソーセージ	熟成ソーセージ類のうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
熟成ウインナーソーセージ	熟成ソーセージ類のうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）をいう。
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 1 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 2 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 3 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム

(熟成ソーセージ類の生産の方法についての基準)

第3条 熟成ソーセージ類の生産の方法についての基準^{せき}は、塩漬^{せき}剤又は塩漬^{せき}液を用いて原料肉を低温（0℃以上10℃以下の温度をいう。）で3日間以上塩漬^{せき}することとする。

(熟成ソーセージ類の規格)

第4条 熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ及び熟成ウインナーソーセージの規格は、前条に規定する生産の方法についての基準のほか、次のとおりとする。

区 分	基 準	
品 質	香 味	熟成特有の風味を有し、優良であること。
	外 観	1 変形していないこと。 2 密封が完全であること。 3 損傷していないこと。 4 ケーシングと内容物が遊離していないこと。 5 ケーシングの結さつ部に内容物が付着していないこと。
	色 沢	色沢が優良であること。

	肉質等	肉質及び結着が優良で、気孔がないこと。
	水分	65%以下であること。
原料	原料肉	豚肉及び牛肉以外のものを使用していないこと。
	原料肉及び食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚及び牛の脂肪層 2 食塩 3 砂糖類 4 はちみつ 5 粉乳、牛乳、バター、チーズ、果汁、全卵及び卵黄 6 香辛料 7 糖アルコール
	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 5' -イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、乳酸ナトリウム及び5' -リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下 2 結着補強剤 ピロリン酸四カリウム、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4種以下 3 pH調整剤 クエン酸、酢酸ナトリウム及びフマル酸のうち2種以下 4 発色剤 亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウムのうち2種以下 5 保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム 6 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、エリソルビン酸ナトリウム、dL- α -トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2種以下 7 香辛料抽出物 8 くん液 9 日持向上剤（保存料を使用しない場合に限る。） グリシン及び酢酸ナトリウム
	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	名称の表示	次に規定する方法により行われていること。 1 熟成ボロニアソーセージにあつては「熟成ボロニアソーセージ」と、熟成フランクフルトソーセージにあつては「熟成フランクフルトソーセージ」と、熟成ウインナーソーセージにあつては「熟成ウインナーソーセージ」と記載すること。ただし、原料畜肉類及び原料脂肪層として豚肉及び豚の脂肪層のみを使用した熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ又は熟成ウインナーソーセージにあつては、それぞれ「熟成ポークソーセージ（ボロニア）」、「熟成ポークソーセージ（フランクフルト）」又は「熟成ポークソーセージ（ウインナー）」と、原料畜肉類及び原料脂肪層として牛肉及び牛の脂肪層のみを使用した熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ又は熟成ウインナーソーセージにあつては、それぞれ「熟成ビーフソーセージ（ボロニア）」、「熟成ビーフソーセージ（フランクフルト）」又は「熟成ビーフソーセージ（ウインナー）」と記載することができる。

	2 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、1に規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。
--	--

(測定方法)

第5条 前条における水分の測定方法は、試料約2gを量り取り、135℃±2℃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。

制定文（平成7年12月20日農林水産省告示第2074号）

平成8年1月22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16年7月14日農林水産省告示第1355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熟成ソーセージ類の格付については、この告示による改正前の熟成ソーセージ類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21年7月13日農林水産省告示第931号）

平成22年8月11日以前に行われる熟成ソーセージ類の格付については、この告示による改正前の熟成ソーセージ類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21年7月13日農林水産省告示第931号については、平成21年8月12日から施行する。