

新（平成21年7月13日農林水産省告示第931号）			旧				
<p>（定義）</p> <p>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。</p>			<p>（定義）</p> <p>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。</p>				
用語	定義		用語	定義			
熟成	原料肉を一定期間塩漬することにより、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	原料肉を一定期間塩漬することにより、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し又は塩漬しないで、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 （略）		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、豚の脂肪層を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの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の脂肪層の重量を超えるものに限る。） 2 （略）			
（略）	（略）		（略）	（略）			
（熟成ソーセージ類の生産の方法についての基準）			（熟成ソーセージ類の生産の方法についての基準）				
<p>第3条 熟成ソーセージ類の生産の方法についての基準は、塩漬剤又は塩漬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日間以上塩漬することとする。</p> <p>（熟成ソーセージ類の規格）</p>			<p>第3条 熟成ソーセージ類の生産の方法についての基準は、塩漬剤又は塩漬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日間以上塩漬することとする。</p> <p>（熟成ソーセージ類の規格）</p>				
<p>第4条 熟成ポロニアソーセージ、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。</p>			<p>第4条 熟成ポロニアソーセージ、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。</p>				
区分	基準		区分	基準			
品質	品	香味	熟成特有の風味を有し、 <u>優良</u> であること。	品	香味	熟成特有の風味を有し、 <u>良好</u> であること。	
	位	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	
		色	色沢	色沢が <u>優良</u> であること。	色	色沢	色沢が <u>良好</u> であること。
		肉質等	肉質及び結着が <u>優良</u> で、気孔がないこと。	肉質等	肉質及び結着が <u>良好</u> で、気孔がないこと。		
（略）	（略）		（略）	（略）			
材料	原	（略）	（略）	原	（略）	（略）	
	材	原料肉	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	原料肉	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。		
		及び食品添加物以外	1 豚及び牛の脂肪層 2 （略） 3 砂糖類	及び食品添加物以外	1 豚の脂肪層 2 （略） 3 砂糖類		
		の原材料		の原材料	<u>砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果</u>		

		4～6 (略) 7 <u>糖アルコール</u>			<u>糖液糖、乳糖、麦芽糖及び水あめ</u> 4～6 (略)
	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 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、 <u>乳酸ナトリウム</u> 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 (略) 3 pH調整剤 クエン酸、 <u>酢酸ナトリウム</u> 及びフマル酸のうち2種以下 4・5 (略) 6 酸化防止剤 <u>L-アスコルビン酸</u> 、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、d θ - 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・8 (略) 9 <u>日持向上剤</u> (保存料を使用しない場合に限る。) <u>グリシン及び酢酸ナトリウム</u>		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 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 (略) 3 pH調整剤 クエン酸、 <u>グルコノデルタラクトン</u> 及びフマル酸のうち2種以下 4・5 (略) 6 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ナトリウム、 <u>エリソルビン酸</u> 、エリソルビン酸ナトリウム、d θ - 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・8 (略)
	(略)	(略)		(略)	(略)
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、 <u>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。</u> 2 (略)	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、 <u>原料畜肉類として豚肉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)」と記載すること。</u> 2 (略)