

特殊包装かまぼこ類の日本農林規格及び風味かまぼこの日本農林規格の
廃止の是非の検討について

農 林 水 産 省
平成16年6月1日

1 見直しの検討

JAS法第9条の2の規定及び平成13年11月に定められた農林物資規格調査会のJAS規格の制定・見直し基準（以下「見直し基準」という。）に基づき、特殊包装かまぼこ類の日本農林規格（昭和49年10月31日農林省告示第1008号）及び風味かまぼこの日本農林規格（平成2年5月31日農林水産省告示第700号）について見直しを行った結果、廃止の是非を検討するに当たっての基準に該当するため、所要の検討を行うこととした。

2 廃止の是非について

- (1) 特殊包装かまぼこ類は、魚肉に食塩、砂糖等を加えて練りつぶしたものを、ケーシングに充てんして加熱したケーシング詰かまぼこ、フィルムで包装した後型枠に入れて加熱したリテーナ成形かまぼこに大別される。保存性に優れたケーシング詰かまぼこの規格が昭和47年に制定され、昭和49年に、比較的保存性に優れたリテーナ成形かまぼこの規格を追加して、特殊包装かまぼこ類の日本農林規格となった。

生産量は年間約3万1千トンと近年横ばい傾向である。国内製造企業数は約100社である。

- (2) 風味かまぼこは、魚肉に食塩、風味原料、調味料等を加えて練りつぶしたものを成形・加熱した後、細断して繊維状にしたり、これを再度棒状等に成形したりして、その形状、香味及び食感を、かに肉やほたて貝柱等に類似させたものと定義されている。

生産量は年間約5万トンと近年横ばい傾向である。国内製造企業数は約100社である。

- (3) 見直し基準2の(1)の①について、別紙のとおり、特殊包装かまぼこ類及び風味かまぼこも、①のエ「格付率が著しく低い」に該当していることから、規格の廃止の是非を検討するもの。

(別紙)

特殊包装かまぼこの類の日本農林規格及び風味かまぼこの日本農林規格の見直しについて

1 見直し基準2 (1) ① (廃止の是非を検討するに当たったの基準) に該当している項目

項目	品目	特殊包装かまぼこの類	風味かまぼこ
ア	製造業者等が限定され、製品の種類ごとの品質に大きな格差が認められなくなっている農林物資の規格	(製造業者は約100社)	(製造業者は約100社)
イ	見直しを行う年度の過去2ヶ年度の小売販売額の平均値が、見直しを行う年度の4年度前の小売販売額に比べ著しく低下している農林物資の規格	(生産量は2%の減)	(生産量は3%の減)
ウ	一の都道府県以外では格付されなくなった農林物資の規格	(複数の県で格付されている)	—
エ	格付率が著しく低い規格	該当 [格付率1%以下]	該当 [格付率0%]

2 見直し基準2 (2) ③ (改正又は確認する方向で検討することとする基準) に該当する項目

項目	品目	特殊包装かまぼこの類	風味かまぼこ
ア	改正することにより廃止の基準に該当しなくなることが見込まれる規格	(製造業者はJAS品格付に消極的)	(製造業者はJAS品格付に消極的)
イ	他法令で引用されている規格	(引用なし)	(引用なし)
ウ	消費者、実需者、生産者又は製造業者が存続を強く望んでおり、その理由に合理性があると認められる規格	(製造業者は存続を希望していない) [消費者団体の73% (70団体中51団体) が規格は必要と回答]	(製造業者は存続を希望していない) [消費者団体の73% (70団体中51団体) が規格は必要と回答]
エ	国際的規格の動向や消費者ニーズへの対応等存続させることについて政策的な必要性がある規格	(特になし)	(特になし)
オ	その他存続させることについて合理的な理由がある規格	(特になし)	(特になし)

(6) 特殊包装かまぼこ類

◎特殊包装かまぼこ類の日本農林規格

(昭和49年10月31日)
(農林省告示第1008号)

改正	昭和51年6月25日農 告第 609号	昭和51年9月11日農 告第 838号
	昭和55年2月25日農水告第 208号	昭和60年5月10日農水告第 717号
	昭和63年12月9日農水告第1973号	平成2年9月29日農水告第1225号
	平成6年3月1日農水告第 435号	平成6年12月26日農水告第1741号
	平成8年4月4日農水告第 422号	平成8年4月4日農水告第 424号
	平成9年2月17日農水告第 248号	平成9年4月24日農水告第 608号
	平成9年9月3日農水告第1381号	平成10年7月22日農水告第1074号

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第7条第1項の規定に基づき、特殊包装かまぼこ類の日本農林規格を次のように定め、ケーシング詰かまぼこの日本農林規格を定める件（昭和47年4月24日農林省告示第618号）は、廃止する。

特殊包装かまぼこ類の日本農林規格

(適用の範囲)

第1条 この規格は、特殊包装かまぼこ類に適用する。

(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
特殊包装かまぼこ類	次に掲げるものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）に食塩を加えたもの又はこれに砂糖、でん粉、弾力増強剤、保存料等を加えたものを練りつぶしたものであつて、脂肪含有率が2%未満のもの（以下「練りつぶし魚肉」という。）をケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの 2 練りつぶし魚肉にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」という。）を加えたものをケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの
ケーシング詰	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をケーシングに

農規②
一六八・九

一三五

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

普通かまぼこ	充てんし、密封した後、加熱したものをいう。
ケーシング詰 特種かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えたものをケーシングに充てんし、密封した後、加熱したものをいう。
リテーナ成形 普通かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものをいう。
リテーナ成形 特種かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えてフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものをいう。
フィルム	気密性、耐熱性、耐水性、耐油性、熱接着性等の性質を有する合成樹脂の薄膜をいう。
ケーシング	フィルムでできた筒状包装をいう。

(一部改正=平8年4月農水告422号)

(ケーシング詰普通かまぼこの規格)

第3条 ケーシング詰普通かまぼこの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	内容物の品位	第3項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であり、かつ、1点の項目がないこと。
	外面及び容器の状態	<ol style="list-style-type: none"> 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とが遊離していないこと。 5 ケーシングの結び目に内容物が付着していないこと。
	原 材	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 魚肉及び食塩 2 糖類(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、砂糖混合高果糖液糖及び水あめに限る。)、でん粉、みりん、酒、動植物の抽出濃縮物、植物性たん白、卵及び卵の加工品並びに食用油脂
質	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。 <ol style="list-style-type: none"> 1 弾力増強剤 重合リン酸塩及び炭酸カリウム 2 調味料 3 pH調整剤 	

農規②一五〇〇二

一三五二

特殊包装かまぼこ類の日本農林規格

品	原	グルコノデルタラクトン及びフマル酸ナトリウム
	材	4 保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム
料	5 着色料	
	6 甘味料	α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア及びステビア抽出物
質	7 糊料	微小繊維状セルロース
	8 品質改良剤	D-ソルビトール
示	9 強化剤	栄養改善法施行規則（昭和27年厚生省令第37号）第11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
	弾力性	1 第7条に規定する弾力性の測定において、ジェリー強度が400g以上であり、かつ、くぼみの深さが8mm以上であること。 2 5mmの厚さに切断したものを2つ折りにした場合に割れ目ができないこと。
表	でん粉及び植物性たん白の含有率	練りつぶし魚肉の8%以下であること。
	異物	混入していないこと。
	内容重量	表示重量に適合していること。
示	一括表示事項	1 次の事項を一括して表示してあること。 (1) 品名 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限（品質保持期限） (5) 保存方法 (6) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所 2 でん粉を使用したものにあつては、1に規定するもののほか、でん粉含有率を一括して表示してあること。 3 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。
	表示の方法	1 一括表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項及び同項の2の表示は、次に規定する方法により行われている

農規②一六八・九

一三五三

表

示

こと。

(1) 品名

「ケーシング詰かまぼこ」と記載すること。

(2) 原材料名

次のアからエの順に、それぞれアからエまでに規定するところにより記載すること。

ア 原料魚肉は、「魚肉」と記載すること。

イ 「魚肉」の表示の次に、次に定めるところにより魚種名をかつこを付して記載すること。

(ア) 魚種名は、別表の左欄に掲げる魚種名を仮名文字をもつて記載すること。ただし、同表の右欄に掲げる魚種以外の魚種を使用した場合に表示すべき魚種名は、同表の区分方法に準じて区分した魚種名とすること。

(イ) 使用したすべての魚種の魚種名を多いものから順に記載すること。ただし、記載する魚種名が4種以上となる場合は、多いものから順に3種の魚種名を記載し、その他の魚種名は、「その他」と記載することができる。

ウ 魚肉及び食品添加物以外の原材料は、次に規定するところにより記載すること。

(ア) 「食塩」、「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「卵白」、「酒」等とその最も一般的な名称をもつて、使用重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。

(イ) 記載する糖類の名称が2種類以上となる場合は、(ア)の規定にかかわらず、「糖類」の文字の次に、かつこを付して、「砂糖、ぶどう糖」等と使用重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載するこ

農規②一六八・九

一三五四

表

と。

エ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第9項並びに第10項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

内容重量をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。ただし、2個以上が同一の容器に入れられ、又は同一の包装をされたものであつて、個数が外側から判別できないものにあつては、個数を内容重量の表示の文字に並べて記載すること。

(4) 賞味期限（品質保持期限）

賞味期限（品質保持期限）（容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従つて保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持しうると認められる期限をいう。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成6年7月1日

(イ) 6.7.1

(ウ) 1994.7.1

(エ) 94.7.1

イ 製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成6年7月

b 6.7

c 1994.7

d 94.7

(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(5) でん粉含有率

示

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

表		<p>でん粉含有率をパーセントの単位で、単位を明記して記載すること。</p> <p>(6) 保存方法 保存方法を次に定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第7条第1項の規定により、保存の方法の基準が定められたものにあつては、「10℃以下」と記載すること。</p> <p>イ 食品衛生法第7条第1項の規定により、保存の方法の基準が定められたもの以外のものにあつては、製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。</p> <p>2 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。</p>
	その他の表示事項及びその表示の方法	<p>一括表示事項の項に規定するもののほか、品名を、商品名の表示されている箇所に近接した箇所又は送り状に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格 Z 8305 (1962) (以下「JIS Z 8305」という。)に規定する16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で記載してあること。</p>
示	表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>(1) 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称にくらべて誇大に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に、当該原材料の一部の含有率をパーセントの単位で、同程度の大きさで付してあるものを除く。）</p> <p>(2) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語（品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された商品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）</p> <p>(3) 官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語</p> <p>(4) 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語</p> <p>(5) その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示</p>

農規②一六八・九

一三五六

2 使用する原材料のうち、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7条第1項の規定に基づく日本農林規格が制定されているものにあつては、当該日

特殊包装かまぼこ類の日本農林規格

本農林規格による格付が行われたものでなければならない。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、当該日本農林規格に適合するものとすることができる。

3 第1項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
色 沢	1 色沢が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るもの又は着色が過度なものは、1点とする。
香 味	1 香味が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
肉 質	1 食感が良好で、気孔がほとんどなく、かつ、魚皮その他のきよう雑物がないものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 食感がおおむね良好で、気孔がやや目立ち、かつ、魚皮その他のきよう雑物がほとんどないものは、3点とする。 3 食感が劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が目立つもの又は液汁の分離がやや多いものは、2点とする。 4 食感が著しく劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が著しく目立つもの、液汁の分離が多いもの又はねとが発生しているものは、1点とする。

(一部改正=昭51年6月農告609号・9月838号・55年2月農水告208号・60年5月717号・63年12月1973号・平2年9月1225号・6年3月435号・12月1741号・8年4月424号・9年2月248号・4月608号・10年7月1074号)

(ケーシング詰特種かまぼこの規格)

第4条 ケーシング詰特種かまぼこの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内容物の品位	第3項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であり、かつ、1点の項目がないこと。

農規②一六八・九

一三五七

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

品	外面及び容器の状態	ケーシング詰普通かまぼこの規格の外面及び容器の状態と同じ。	
	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のを使用していないこと。 1 魚肉及び食塩 2 種もの 3 糖類（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、砂糖混合高果糖液糖及び水あめに限る。）、でん粉、みりん、酒、動植物の抽出濃縮物、植物性たん白、卵及び卵の加工品並びに食用油脂	
		食品添加物	ケーシング詰普通かまぼこの規格の食品添加物と同じ。
	質	でん粉及び植物性たん白の含有率	練りつぶし魚肉の8%以下であること。
	異物	混入していないこと。	
内容重量	表示重量に適合していること。		
表示	一括表示事項	1 次の事項を一括して表示してあること。 (1) 品名 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限（品質保持期限） (5) 保存方法 (6) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所 2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。	
	表示の方法	1 一括表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「ケーシング詰特種かまぼこ」と記載すること。 (2) 原材料名 次のアからエの順に、それぞれアからエまでに規定するところにより記載すること。 ア 原料魚肉は、「魚肉」と記載すること。 イ 「魚肉」の表示の次に、次に定めるところにより魚種名をかつこを付して記載すること。 (ア) 魚種名は、別表の左欄に掲げる魚種名を仮名文字	

農規②一六八・九

一三五八

表

示

をもつて記載すること。ただし、同表の右欄に掲げる魚種以外の魚種を使用した場合に表示すべき魚種名は、同表の区分方法に準じて区分した魚種名とすること。

(イ) 使用したすべての魚種の魚種名を多いものから順に記載すること。ただし、記載する魚種名が4種以上となる場合は、多いものから順に3種の魚種名を記載し、その他の魚種名は「その他」と記載することができる。

ウ 魚肉及び食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「種もの」、「食塩」、「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「卵白」、「酒」等とその最も一般的な名称をもつて、使用重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。

(イ) 記載する糖類の名称が2種類以上となる場合は、(ア)の規定にかかわらず、「糖類」の文字の次に、かつこを付して、「砂糖、ぶどう糖」等と使用重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。

(ウ) 「種もの」の表示の次に、種ものとして使用した食品の名称を、その最も一般的な名称をもつて、使用重量の割合の多いものから順に、かつこを付して記載すること。

エ 食品添加物は、規則第5条第1項第1号ホ及び第2号、第9項並びに第10項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

内容重量をグラムの単位で、単位を明記して記載する

表	<p>こと。ただし、2個以上が同一の容器に入れられ、又は同一の包装をされたものであつて、個数が外側から判別できないものにあつては、個数を内容重量の表示の文字に並べて記載すること。</p> <p>(4) 賞味期限（品質保持期限）</p> <p>賞味期限（品質保持期限）を次に定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。</p> <p>(ア) 平成6年7月1日</p> <p>(イ) 6.7.1</p> <p>(ウ) 1994.7.1</p> <p>(エ) 94.7.1</p> <p>イ 製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。</p> <p>(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。</p> <p>a 平成6年7月</p> <p>b 6.7</p> <p>c 1994.7</p> <p>d 94.7</p> <p>(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。</p> <p>(5) 保存方法</p> <p>保存方法を次に定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 食品衛生法第7条第1項の規定により、保存の方法の基準が定められたものにあつては、「10℃以下」と記載すること。</p> <p>イ 食品衛生法第7条第1項の規定により、保存の方法の基準が定められたもの以外のものにあつては、製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。</p> <p>2 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。</p>
---	--

示

農規②一六八・九

一三六〇（一三七〇）

表	その他の表示事項及びその表示の方法	ケーシング詰普通かまぼこの規格のその他の表示事項及びその表示の方法と同じ。
示	表示禁止事項	ケーシング詰普通かまぼこの規格の表示禁止事項と同じ。

- 2 使用する原材料については、前条第2項の規定を準用する。
- 3 第1項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
色 沢	<ol style="list-style-type: none"> 1 色沢が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るもの又は着色が過度なものは、1点とする。
香 味	<ol style="list-style-type: none"> 1 香味が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
肉 質 等	<ol style="list-style-type: none"> 1 食感が良好で、気孔がほとんどなく、魚皮その他のきよう雑物がなく、かつ、種ものの形状及び配合状態が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 食感がおおむね良好で、気孔がやや目立ち、魚皮その他のきよう雑物がほとんどなく、かつ、種ものの形状及び配合状態がおおむね良好なものは、3点とする。 3 食感が劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が目立つもの、液汁の分離がやや多いもの又は種ものの形状若しくは配合状態が劣るものは2点とする。 4 食感が著しく劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が著しく目立つもの、液汁の分離が多いもの、種ものの形状若しくは配合状態が著しく劣るもの又はねとが発生しているものは、1点とする。

農規②一六八・九

一三七一

(一部改正=昭51年6月農告609号・55年2月農水告208号・60年5月717号・63年12月1973号・平2年9月1225号・6年3月435号・12月1741号・8年4月424号・9年2月248号・4月608号・10年7月1074号)

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

(リテーナ成形普通かまぼこの規格)

第5条 リテーナ成形普通かまぼこの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	内容物の品位	第3項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であり、かつ、1点の項目がないこと。
	外面及び包装の状態	1 変形していないこと。 2 フィルムが重なり合つた部分の接着が良好であること。 3 損傷していないこと。 4 フィルムと内容物との間の空げきがほとんどないこと。
	原 材 料	ケーシング詰普通かまぼこの規格の原材料と同じ。
	弾 力 性	ケーシング詰普通かまぼこの規格の弾力性と同じ。
	でん粉及び植物性たん白の含有率	練りつぶし魚肉の8%以下であること。
	異 物	混入していないこと。
	内容重量	表示重量に適合していること。
表	一括表示事項	ケーシング詰普通かまぼこの規格の一括表示事項と同じ。
	表示の方法	ケーシング詰普通かまぼこの規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び賞味期限（品質保持期限）の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「リテーナ成形かまぼこ」と記載すること。 (2) 賞味期限（品質保持期限） 賞味期限（品質保持期限）を次に定めるところにより記載すること。 ア 平成6年7月1日 イ 6.7.1 ウ 1994.7.1 エ 94.7.1
	その他の表示事項及びその表示の方法	ケーシング詰普通かまぼこの規格のその他の表示事項及びその表示の方法と同じ。
示	表示禁止事項	ケーシング詰普通かまぼこの規格の表示禁止事項と同じ。

農規②一六八・九

一三七二

- 2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。
 3 第1項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
色 沢	1 色沢が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るもの又は着色が過度なものは、1点とする。
香 味	1 香味が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
肉 質	1 食感が良好で、気孔がほとんどなく、かつ、魚皮その他のきよう雑物がないものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 食感がおおむね良好で、気孔がやや目立ち、かつ、魚皮その他のきよう雑物がほとんどないものは、3点とする。 3 食感が劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が目立つもの又は液汁の分離がやや多いものは、2点とする。 4 食感が著しく劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が著しく目立つもの、液汁の分離が多いもの又はねとが発生しているものは、1点とする。

(一部改正=平2年9月農水告1225号・6年12月1741号)

(リテーナ成形特種かまぼこの規格)

第6条 リテーナ成形特種かまぼこの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
品 質	内容物の品位	第3項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であり、かつ、1点の項目がないこと。
	外面及び包装の状態	リテーナ成形普通かまぼこの規格の外面及び包装の状態と同じ。
原 材 料	ケーシング詰特種かまぼこの規格の原材料と同じ。	

農規②一六八・九

一三七三

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

品質	でん粉及び植物性たん白の含有率	練りつぶし魚肉の8%以下であること。
	異物	混入していないこと。
	内容重量	表示重量に適合していること。
表示	一括表示事項	ケーシング詰特種かまぼこの規格の一括表示事項と同じ。
	表示の方法	ケーシング詰普通かまぼこの規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び賞味期限（品質保持期限）の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「リテーナ成形特種かまぼこ」と記載すること。 (2) 賞味期限（品質保持期限） 賞味期限（品質保持期限）を次に定めるところにより記載すること。 ア 平成6年7月1日 イ 6.7.1 ウ 1994.7.1 エ 94.7.1
	その他の表示事項及びその表示の方法	ケーシング詰普通かまぼこの規格のその他の表示事項及びその表示の方法と同じ。
	表示禁止事項	ケーシング詰普通かまぼこの規格の表示禁止事項と同じ。

農規②一二七〇九

- 2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。
- 3 第1項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事項	採点の基準
色 沢	1 色沢が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るもの又は着色が過度なものは、1点とする。
	1 香味が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。

一三七四

香 味	2 香味がおおむね良好なものは、3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
肉 質 等	1 食感が良好で、気孔がほとんどなく、魚皮その他のきよう雑物がなく、かつ、種ものの形状及び配合状態が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 食感がおおむね良好で、気孔がやや目立ち、魚皮その他のきよう雑物がほとんどなく、かつ、種ものの形状及び配合状態がおおむね良好なものは、3点とする。 3 食感が劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が目立つもの、液汁の分離がやや多いもの又は種ものの形状若しくは配合状態が劣るものは、2点とする。 4 食感が著しく劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が著しく目立つもの、液汁の分離が多いもの、種ものの形状若しくは配合状態が著しく劣るもの又はねとが発生しているものは、1点とする。

(一部改正=平2年9月農水告1225号・6年12月1741号)

(測定方法)

第7条 第3条及び第5条の規格における弾力性並びに第3条から第6条までの規格におけるでん粉含有率の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
1 弾力性	試料を、端から1cmの部分を除いて、小口に平行の方向で2.5cmの幅に切断し、この切断面が両底面となるような直径2.5cmの円筒形を作成する。この試料の底面に対して、球の直径が7mmであるプランジャーを有する押込式ジェリー強度試験器（岡田式又はこれと同等以上の精度を有する試験器）のプランジャーを直角の方向に押込むことによつて、ジェリー強度及びくぼみの深さを測定する。
2 でん粉含有率	1 試料の調製 試料を磨砕して均一とする。 2 抽出 調製した試料約5gをはかり取り、8%水酸化カリウム・95%アルコール溶液40mlを加えて湯浴中で約30分間加熱溶解し、95%アルコールを加熱溶解前の液量まで加えて冷

農規②一二七〇九

一三七五

却し、約1時間放置後、これを遠心沈でん管に移し、毎分4,000回転で5分間遠心分離する。分離した沈でん管中の沈でん物を4%水酸化カリウム・50%アルコール溶液及び50%アルコールを用いて2回ずつ洗浄した後、200mlの水を用いて糖化用フラスコに移す。

3 糖化

糖化用フラスコに移した沈でん物に25%塩酸20mlを加えて沸とう水浴中で150分間加水分解を行い、冷却後500mlのメスフラスコに移し、10%水酸化ナトリウム溶液で中和した後、定容とし、還元用の検液とする。

4 還元及び滴定

還元用の検液、ソモギー第1液（酒石酸ナトリウム・カリウム90gとリン酸3ナトリウム225gとを水700mlに溶解し、これに硫酸銅30gを水約100mlに溶解したものを加え、さらにヨウ素酸カリウム3.5gを少量の水に溶解して加え、全容を1lとしたものをいう。）及び水を10mlずつ100ml三角フラスコに取り、冷却管を付して加熱し、2分間以内に沸とうさせ、正確に3分間沸とうを継続した後、速やかに流水中で冷却し、ソモギー第2液（シュウ酸カリウム90gとヨウ素カリウム40gとを水に溶解して1lとしたものをいう。）10ml及び1mol/L硫酸10mlを加え、振とうしながらよく混合し、1%でん粉溶液を指示薬として0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。

5 でん粉含有率の算出

でん粉含有率(%) = $1.449 \times \frac{\text{空実験における} 0.05\text{mol/Lチオ硫酸ナトリウムの滴定数} - \text{本実験における} 0.05\text{mol/Lチオ硫酸ナトリウムの滴定数}}{\text{はかり取つ$

$\frac{0.1}{\text{た調製試料のグラム数}} \times 0.9$

fは、0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウムの係数

農規②一五八・九

一三七六

(一部改正=平9年9月農水告1381号)

附 則

(施行期日)

1 この告示は、昭和49年12月1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規定により格付けを行う

ケーシング詰かまぼこの格付けについては、昭和50年3月31日までは、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和51年農林省告示第609号）抄

（施行期日）

1 この告示は、昭和51年7月25日から施行する。

（経過措置）

- 31 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
〔中略〕特殊包装かまぼこ類〔中略〕の格付けについては、昭和52年7月24日までは、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和51年農林省告示第838号）抄

（施行月日）

1 この告示は、昭和51年10月11日から施行する。

（経過措置）

- 8 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
〔中略〕特殊包装かまぼこ類〔中略〕の格付けについては、昭和52年4月30日までは、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和55年農林水産省告示第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）

農規②
一六八・九

- 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
〔中略〕特殊包装かまぼこ類〔中略〕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。

前 文（昭和60年農林水産省告示第717号）抄

〔前略〕昭和60年6月10日から施行する。

附 則（昭和63年農林水産省告示第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。

（一部改正＝平2年9月農水告1225号）

一三七七

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

附 則（平成2年農林水産省告示第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。

前 文（平成8年農林水産省告示第422号）抄

〔前略〕平成8年5月7日から施行する。

前 文（平成8年農林水産省告示第424号）抄

〔前略〕平成8年5月7日から施行する。

附 則 抄

（経過措置）

- 52 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〔中略〕特殊包装かまぼこ類〔中略〕の格付については、なお従前の例によることができる。

前 文（平成9年農林水産省告示第248号）抄

〔前略〕平成9年3月17日から施行する。

附 則

- 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。

前 文（平成9年農林水産省告示第608号）抄

〔前略〕平成9年5月26日から施行する。

前 文（平成9年農林水産省告示第1381号）抄

〔前略〕平成9年10月3日から施行する。

前 文（平成10年農林水産省告示第1074号）抄

〔前略〕平成10年8月21日から施行する。

別表

記載魚種名	魚	種	名
た	ら	まだら、すけそうだら、メルルーサ	
ぐ	ち	しろぐち、きぐち、くろぐち	
え	そ	まえそ、わにえそ	
は	も	はも、すずはも	
ほ	う	ほうぼう、かながしら	
か	れ	からすがれい、あぶらがれい、そうはちがれい、うしのした	
と	び	とびうお	
あ	じ	まあじ、むろあじ	
た	ち	たちうお	
わ	ら	わらずか	
い	か	するめいか、もんごういか	

別記様式

品	名
原	材
料	名
で	ん
粉	含
有	率
内	容
容	量
賞	味
期	限
保	存
方	法
原	産
国	名
製	造
者	

農規②一五〇〇二
一三七九

備考

- 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
- 2 表示に用いる文字は、J I S Z 8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、J I S Z 8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。
- 3 ケーシング詰普通かまぼこ及びリテーナ成形普通かまぼこのうちでん粉を使用しないもの並びにケーシング詰特種かまぼこ及びリテーナ成形特種かまぼこ

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

にあつては、この様式中「でん粉含有率」を省略すること。

- 4 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 5 この様式中「賞味期限」とあるのは、これに代えて「品質保持期限」と記載することができる。
- 6 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。
- 7 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 8 輸入品にあつては、7にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
- 9 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 10 この様式は、たて書とすることができる。

(一部改正=昭63年12月農水告1973号・平2年9月1225号・6年12月1741号)

農規②一五〇〇二

一三八〇↑一三九〇欠

(7) 風味かまぼこ

◎風味かまぼこの日本農林規格

(平成 2 年 5 月 31 日)
(農林水産省告示第 700 号)

改正 平成 6 年 3 月 1 日農水告第 435号 平成 6 年 12 月 26 日農水告第 1741号
平成 9 年 2 月 17 日農水告第 248号 平成 9 年 4 月 24 日農水告第 607号
平成 9 年 9 月 3 日農水告第 1381号 平成 10 年 7 月 22 日農水告第 1074号

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第7条第1項の規定に基づき、風味かまぼこの日本農林規格を次のように定め、平成2年7月1日から施行する。

風味かまぼこの日本農林規格

(適用の範囲)

第1条 この規格は、風味かまぼこ（脱気して密封包装した後、加熱殺菌したものに
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
風味かまぼこ	次に掲げるものであって、その形状、香味及び食感がかに肉、ほたて貝柱等に類似したものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）に食塩及び風味原料を加えたもの又はこれに卵、卵の加工品、でん粉、調味料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2%未満のもの（以下「練りつぶし魚肉」という。）を成形し、加熱してたん白を凝固させ、細断して繊維状にしたもの又はこれを棒状等に成形し、加熱してたん白を凝固させたもの 2 1にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」という。）を加えたものであって、製品に占める種ものの重量の割合が50%を超えないもの

農規②
一六八・九

一五〇一

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

風味原料	次に掲げるものをいう。 1 かに、ほたて貝等又はこれらの抽出濃縮物 2 アミノ酸、有機酸等の食品添加物であって、かに肉、ほたて貝の貝柱等の風味を付与するもの
------	--

(規格)

第3条 風味かまぼこの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 原 材 質 料	内容物の品位	1 形状が良好で、固有の色沢を有していること。 2 香味が良好で、異味異臭がないこと。 3 食感が良好であること。
	でん粉含有率	製品に占める重量の割合が7%以下であること。
	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 魚肉 2 風味原料 3 種もの 4 卵及び卵の加工品 5 でん粉 6 植物性たん白 7 調味料 食塩、糖類、みりん、酒類、食用油脂及びたん白加水分解物
	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 品質改良剤 塩化カルシウム、炭酸カルシウム、重合リン酸塩及びD-ソルビトール 2 pH調整剤 グルコノデルタラクトン及びフマル酸 3 調味料 DL-アラニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、グリシン、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 4 保存料

農規②一五〇〇二
一五〇二

品	原	<p>ソルビン酸及びソルビン酸カリウム</p> <p>5 着色料 カカオ色素、β-カロチン、コチニール色素、パプリカ色素、モナスカス色素、ラック色素、クチナシ黄色素、クチナシ青色素及びアナトー色素</p> <p>6 糊料 微小繊維状セルロース</p> <p>7 香料</p> <p>8 強化剤 栄養改善法施行規則（昭和27年厚生省令第37号）第11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>
	質	異物 混入していないこと。
	内	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 耐熱性及び十分な強度を有する資材を用いて、脱気して密封包装されていること。
表	一括表示事項	<p>1 次の事項を一括して表示してあること。</p> <p>(1) 品名</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>(3) 内容量</p> <p>(4) 賞味期限（品質保持期限）</p> <p>(5) 保存方法</p> <p>(6) 製造業者又は販売業者（輸入品にあっては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所</p> <p>2 でん粉を使用したものにあっては、1に規定するもののほか、でん粉含有率を一括して表示してあること。</p> <p>3 輸入品にあっては、1及び2に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。</p>
	表示の方法	<p>1 一括表示事項の項の1の(1)から(5)まで及び2に掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 品名 「風味かまぼこ」と記載すること。ただし、「風味かまぼこ」の文字の次に、括弧を付して「かに風味」、「はたて風味」等と製品の特徴を示す用語を記載することができる。</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、次のアからオまでに規定すると</p>
示		

農規②一六八・九

一五〇三

表

示

ころにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

ア 魚肉は、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、別表の右欄に掲げる魚種のものにあっては同表左欄に掲げる魚種名をもって、同表右欄に掲げる魚種以外のものにあっては同表の区分に準じて区分した魚種名をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、魚種名が4種以上となる場合は、3種までを記載し、その他の魚種は「その他」とし、記載する魚種名が1種となる場合は、「魚肉」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。

イ 風味原料は、「風味原料」の文字の次に括弧を付して、「かに肉、ほたてエキス、えび粉末」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

ウ 種ものは、「種もの」の文字の次に括弧を付して、「チーズ、グリーンピース」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

エ 魚肉、風味原料、種もの及び食品添加物以外の原材料は、「卵白」、「でん粉」、「植物性たん白」、「食塩」、「砂糖」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

オ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第9項並びに第10項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。また、風味原料に使用した食品添加物にあっては、「風味原料」の文字の次に、括弧を付して、風味原料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(3) 内容量

内容重量を、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 賞味期限（品質保持期限）

賞味期限（品質保持期限）(容器包装の開かれていな

農規②一七八〜八〇

一五〇四

表

い製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持しうると認められる期限をいう。以下同じ。)を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限(品質保持期限)までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成6年7月1日

(イ) 6.7.1

(ウ) 1994.7.1

(エ) 94.7.1

イ 製造から賞味期限(品質保持期限)までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成6年7月

b 6.7

c 1994.7

d 94.7

(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(5) 保存方法
「10℃以下で保存すること」等と記載すること。

(6) でん粉含有率
でん粉含有率を、パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。

2 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。

示

その他の表示事項及びその表示の方法

一括表示事項に規定するもののほか、品名、冷凍した風味かまぼこを解凍したものにあつては解凍である旨及び輸入した風味かまぼこを国内で一般消費者向けに包装したものにあっては「製造地・〇〇」(「〇〇」は当該輸出国の国名)の用語を、商品名の記載箇所に近接した箇所又は送り状に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格 Z8305(1962)(以下「JIS Z8305」という。)に規定する12ポイント(内容重量の表示が50g以下のものにあつては8ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた活字で記載すること。ただし、商品名に「風味かまぼこ」の用語を記載し

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

表		ている場合は、品名の表示を省略することができる。
	表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 1 原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて誇大に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に、当該原材料の一部の含有率をパーセントの単位で、同程度の大ききで付してあるものを除く。） 2 「かに」、「ほたて」等その製品の形状、香味及び食感から誤認させるおそれのある用語を用いた商品名 3 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 4 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
示		

(一部改正=平6年3月農水告435号・12月1741号・9年2月248号・4月607号・10年7月1074号)

(測定方法)

第4条 前条の規格におけるでん粉含有率の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
でん粉含有率	1 試料の調製 試料を磨砕して均一とする。 2 抽出 調製した試料約5gを量り取り、8%水酸化カリウム・95%アルコール溶液40mlを加えて湯浴中で約30分間加熱溶解し、95%アルコールを加えて湯浴中の液量まで加えて冷却し、約1時間放置後、これを遠心沈でん管に移し、毎分4,000回転で5分間遠心分離する。分離した沈でん管中の沈でん物を4%水酸化カリウム・50%アルコール溶液及び50%アルコールを用いて2回づつ洗浄した後、200mlの水を用いて糖化用フラスコに移す。 3 糖化 糖化用フラスコに移した沈でん物に25%塩酸20mlを加えて沸騰水浴中で150分間加水分解を行い、冷却後、500mlのメスフラスコに移し、10%水酸化ナトリウム溶液で中和した後、定容とし、還元用の検液とする。 4 還元及び滴定 還元用の検液、ソモギー第1液（酒石酸ナトリウム・カリウム90gとリン酸三ナトリウム225gとを水700mlに溶解し、これに硫酸銅30gを水約100mlに溶解したものを加

農規②一六八・九

一五〇六

え、更にヨウ素酸カリウム 3.5 g を少量の水に溶解して加え、全容を 1 l としたものをいう。)及び水を 10ml ずつ 100 ml の三角フラスコに取り、冷却管を付して加熱し、2 分間以内に沸騰させ、正確に 3 分間沸騰を持続した後、速かに流水中で冷却し、ソモギー第 2 液(シュウ酸カリウム 90 g とヨウ素カリウム 40 g とを水に溶解して 1 l としたものをいう。)10ml 及び 1 mol/L 硫酸 10ml を加え、振とうしながらよく混合し、1% でん粉溶液を指示薬として 0.05 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。

5 でん粉含有率の算出

でん粉含有率 (%) = $1.449 \times (\text{空実験における } 0.05 \text{ mol/L チオ硫酸ナトリウムの滴定数} - \text{本実験における } 0.05 \text{ mol/L チオ硫酸ナトリウムの滴定数}) \times f \times 50 \times \frac{0.1}{\text{量り取った調製試料のグラム数}} \times 0.9$

(注) f は、0.05 mol/L チオ硫酸ナトリウムの力価

(一部改正=平 9 年 9 月農水告 1381 号)

附 則 (平成 6 年農林水産省告示第 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。

前 文 (平成 9 年農林水産省告示第 248 号) 抄

[前略] 平成 9 年 3 月 17 日から施行する。

附 則

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。

前 文 (平成 9 年農林水産省告示第 607 号) 抄

[前略] 平成 9 年 5 月 16 日から施行する。

前 文 (平成 9 年農林水産省告示第 1381 号) 抄

[前略] 平成 9 年 10 月 3 日から施行する。

前 文 (平成 10 年農林水産省告示第 1074 号) 抄

[前略] 平成 10 年 8 月 21 日から施行する。

農規②一六八・九

一五〇七

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

別表

記載魚種名	魚種名
た	ら
ぐ	ち
え	そ
い	か

別記様式

品名
原材料名
でん粉含有率
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

備考

- 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
- 2 表示に用いる文字は、J I S Z 8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね、150cm²以下のものにあつては、J I S Z 8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。
- 3 でん粉を使用していないものにあつては、この様式中「でん粉含有率」を省略すること。
- 4 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 5 この様式中「賞味期限」とあるのは、これに代えて「品質保持期限」と記載することができる。
- 6 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 7 輸入品にあつては、6にかかわらず「製造者」を「輸入者」とすること。
- 8 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 9 この様式は、縦書きとすることができる。

(一部改正=平6年12月農水告1741号)

農規②一二七〇九

一五〇八