

煮干魚類の日本農林規格

制 定 平成6年8月9日農林水産省告示第1132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244号
 改 正 平成18年1月18日農林水産省告示第75号
 改 正 平成24年7月17日農林水産省告示第1689号
 改 正 平成27年5月28日農林水産省告示第1387号
 改 正 平成29年10月20日農林水産省告示第1575号
 最終改正 令和元年6月27日農林水産省告示第475号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、煮干魚類に適用する。

(定義)

第2条 この規格において、「煮干魚類」とは、魚類を煮熟によってたん白質を凝固させて乾燥したものをいう。

(煮干魚類の規格)

第3条 煮干魚類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
形 態	1 肉締まりが優良で、かつ、皮剥げがなく、腹切れしたもの（腹が割れ、内臓が抜け落ちたものをいう。以下同じ。）が10%以下であること。 2 頭落ちしたもの（頭部が外れた魚体をいう。以下同じ。）がほとんどないこと。 3 体長がほぼそろっていること。	1 肉締まりが良好で、かつ、皮剥げがなく、腹切れしたものが30%以下であること。 2 頭落ちしたものが少ないこと。
色 沢	固有の優良な色沢を有し、油焼けによる黄変がほとんどないこと。	固有の良好な色沢を有し、油焼けによる黄変が少ないこと。
香 味	固有の優良な香味を有し、油焼臭がないこと。	固有の良好な香味を有し、油焼臭がほとんどないこと。
きょう雑物	ほとんどないこと。	
粗 脂 肪 分	5%以下であること。	8%以下であること。
水 分	18%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。 1 まいわし、かたくちいわし、うるめいわし及びまあじ 2 食塩（魚類を煮熟するときに使用する場合に限る。）
添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法
内 容 量	表示重量に適合していること。

（測定方法）

第4条 前条の規格における水分及び粗脂肪分の測定方法は次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	<p>1 試料の調製 試料を粉砕器等で粉砕し、日本産業規格Z 8801-1（以下「JIS Z 8801-1」という。）に規定する目開き850μmの試験用ふるいを通したものを試験試料とする。</p> <p>2 測定 (1) アルミニウム製ひょう量皿（下径直径50mm以上、高さ25mm以上のもので蓋を持つもの。以下「ひょう量皿」という。）を用いる場合 ア あらかじめ105$^{\circ}$Cに設定した定温乾燥器（105$^{\circ}$Cに設定した場合の温度調節精度が\pm2$^{\circ}$Cであるもの。以下「乾燥器」という。）に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105$^{\circ}$Cであることを確認した後、1時間加熱する。乾燥器内でひょう量皿に蓋をし、デシケーター（日本産業規格R 3503（以下「JIS R 3503」という。）に規定する呼び寸法240mm又は300mmのものであり、かつ、日本産業規格K 8001に規定するもの。以下同じ。）に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。 イ 試験試料約2gを恒量を求めたひょう量皿に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。 ウ 試験試料を入れたひょう量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ105$^{\circ}$Cに設定した乾燥器に入れ、乾燥機の表示温度で庫内温度が105$^{\circ}$Cであることを確認した後、5時間加熱する。</p>

	<p>エ 乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。</p> <p>(2) アルミニウム箔カップ（直径約15cmの円形に切り取ったアルミニウム箔をJIS R 3503に規定する100ml容ビーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径50mm以上のもので、上部を折り曲げて密閉が可能な大きさのもの）を用いる場合</p> <p>ア アルミニウム箔カップの重量を0.1mgの桁まで測定する。</p> <p>イ 試験試料約2gをアルミニウム箔カップに量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。</p> <p>ウ あらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、5時間加熱する。</p> <p>エ 乾燥器内でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密閉し、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。</p> <p>3 計算</p> $\text{水分}(\%) = \{W_1 - (W_2 - W_0)\} / W_1 \times 100$ <p>W₀ : 乾燥容器の重量 (g)</p> <p>W₁ : 乾燥前の試験試料の重量 (g)</p> <p>W₂ : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)</p>
粗 脂 肪 分	<p>1 試料の調製</p> <p>試料を粉砕器等で粉砕し、JIS Z 8801-1に規定する目開き850μmの試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。</p> <p>2 脂肪の抽出</p> <p>(1) 抽出用フラスコは、あらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、1時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。</p> <p>(2) 試験試料約5gを円筒ろ紙に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。試験試料を覆うように脱脂綿を入れ、あらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、3時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷する。</p> <p>(3) (1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器(JIS R 3503に規定するもの又は同等のもの)の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。</p> <p>(4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコをあらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、1時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。</p> <p>3 計算</p> $\text{粗脂肪分}(\%) = (W - W_0) / S \times 100$ <p>W : 抽出後の抽出フラスコの重量 (g)</p> <p>W₀ : 抽出前の抽出フラスコの重量 (g)</p> <p>S : 円筒ろ紙に入れた試験試料の重量 (g)</p> <p>注1 : 恒温水槽の温度は55～65℃を目安とする。</p>

注2：試験に用いる試薬は、日本産業規格の特級等の規格に適合するものとする。

改正の改正文・附則（平成29年10月20日農林水産省告示第1575号）抄
平成29年11月19日から施行する。

附 則

- 1 この告示の施行の際現にこの告示による改正前の煮干魚類の日本農林規格により格付の表示が付された煮干魚類については、なお従前の例による。
- 2 この告示による改正後の第3条の表添加物の項の規定の適用については、同項の規定にかかわらず、平成31年5月19日までの間は、なお従前の例によることができる。

最終改正の改正文（令和元年6月27日農林水産省告示第475号）抄
令和元年7月1日から施行する。