

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
改	正	平成21年7月13日農林水産省告示第931号
改	正	平成26年8月14日農林水産省告示第1098号
改	正	平成28年2月24日農林水産省告示第489号
改	正	令和元年6月27日農林水産省告示第475号
確	認	令和元年8月19日農林水産省告示第681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填した後、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。

(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。
	外觀	1 変形していないこと。 2 密封が完全であること。

		<p>3 損傷していないこと。</p> <p>4 ケーシングと内容物が遊離していないこと。</p> <p>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。</p>
	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 材 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。
	原料肉以外の原材料	<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 豚及び牛の脂肪層</p> <p>2 食塩</p> <p>3 砂糖類</p> <p>4 蜂蜜</p> <p>5 粉乳、牛乳、バター、チーズ、果汁、全卵及び卵黄</p> <p>6 香辛料</p> <p>7 糖アルコール</p>
添 加 物		<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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</p>
	内 容 量	表示重量に適合していること。
表 示		<p>食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従うほか、名称の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>熟成ボロニアソーセージにあっては「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っては「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っては「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っては、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っては、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。</p>

（測定方法）

第5条 前条における水分の測定方法は、次のとおりとする。

1 試料の調製

試料を粉碎器等で均質化したものを試験試料とする。

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135℃に設定した定温乾燥器（135℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃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135℃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(2007)（以下「JIS R 3503」という。）に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。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135℃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135℃であることを確認した後、2時間加熱する。
 - 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。
- (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
 - 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。
 - 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。
 - ウ あらかじめ135℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が135℃であることを確認した後、2時間加熱する。
 - 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。

3 計算

$$\text{水分 (\%)} = \{W_1 - (W_2 - W_0)\} / W_1 \times 100$$

W₀ : 乾燥容器の重量 (g)

W₁ : 乾燥前の試験試料の重量 (g)

W₂ : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)

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。