

ハンバーガーパティの日本農林規格

制	定	昭和52年10月8日農林省告示第1015号
改	正	昭和55年2月25日農林水産省告示第208号
改	正	昭和58年12月8日農林水産省告示第2410号
改	正	昭和63年12月9日農林水産省告示第1973号
改	正	平成2年9月29日農林水産省告示第1225号
改	正	平成6年3月1日農林水産省告示第435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10年7月22日農林水産省告示第1074号
改	正	平成17年4月18日農林水産省告示第782号
改	正	平成20年8月29日農林水産省告示第1356号
改	正	平成22年6月16日農林水産省告示第925号
改	正	平成24年7月17日農林水産省告示第1685号
改	正	平成27年3月27日農林水産省告示第714号
改	正	平成27年8月21日農林水産省告示第2008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2年10月30日農林水産省告示第2119号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、ハンバーガーパティに適用する。

(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
ハンバーガーパティ	牛肉、豚肉若しくは家きん肉（以下「食肉」と総称する。）を粗びきしたもの又はこれに牛若しくは豚の脂肪層（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、調味料、香辛料、野菜、つなぎ等を加え又は加えないで練り合せた後、円盤状等の形状に成形して急速凍結したものであって、ハンバーガーの材料として加熱調理して使用されるものをいう（植物性たん白の原材料及び添加物に占める重量の割合が、20%以下であり、かつ、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が10%以下であるものに限る。）。
つなぎ	パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳等で食肉を粗びきしたもの等に加えるものをいう。

(ハンバーガーパティの規格)

第3条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	上級	標準

品 質	品 位	加熱調理したものの色沢、香味及び性状が優良であること。	加熱調理したものの色沢、香味及び性状が良好であること。
	品 温	-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 牛肉 2 調味料 砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、トマト加工品、食塩、たん白加水分解物及び動植物の抽出濃縮物並びにこれら以外のものであって原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの 3 香辛料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 牛肉、豚肉及び家きん肉 2 牛及び豚の脂肪層 3 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 4 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類 5 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳、卵、乳たん白及び粗ゼラチン 6 調味料 上級の基準と同じ。 7 香辛料
	添 加 物	使用していないこと。	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。
	食 肉	牛肉の原材料に占める重量の割合が、95%以上であること。	原材料及び添加物に占める重量の割合が、75%以上であること。
	肉様の組織を有する植物性たん白	含まないこと。	原材料及び添加物に占める重量の割合が、20%以下であること。
	野 菜 等	含まないこと。	原材料及び添加物に占める重量の割合が、20%以下であること。
	つ な ぎ	含まないこと。	原材料及び添加物に占める重量の割合が、5%以下であること。

	粗 脂 肪	製品に占める重量の割合が、28%以下であること。
	厚 さ	5mm以上のものであること。
	内 容 量	表示重量に適合していること。
表 示	表 示 事 項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定（原材料名、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに原産国名については、第11条第1項に規定する販売形態に応じた義務表示の特例を除く。）に従うほか、内容量を表示してあること。
	表 示 の 方 法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 「ハンバーガーパティ」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に次に規定するところにより記載すること。 ア 「牛肉」、「牛脂肪」、「粒状植物性たん白」、「玉ねぎ」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「牛肉エキス」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載すること。 イ 使用した食肉又はつなぎが2種類以上である場合は、アの規定にかかわらず、「食肉」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、鶏肉」、「でん粉、脱脂粉乳」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載すること。 ウ 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が2種類以上である場合は、アの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高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。
	表 示 の 方 式 等	食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に表示してあること。 (1) 別記様式により行うこと。ただし、表示事項が別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。 (2) 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。 (3) 表示に用いる文字は、日本産業規格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文字とすること。ただし、送り状に表示する場合においては、JIS Z 8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。
	表 示 禁 止 事 項	食品表示基準の規定に従うほか、次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 (1) 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 (2) その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示

(測定方法)

第4条 前条の規格における品温、粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
品 温	電気抵抗温度計を用いて、試料の中心部の温度を測定する。
粗 脂 肪	<p>1 試料の調製 試料を磨碎して均一とする。</p> <p>2 脂肪の抽出</p> <p>(1) 抽出用フラスコは、定温乾燥器（100℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもので、あらかじめ100℃に設定しておいたもの。以下同じ。）で1時間乾燥し、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。）に入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。</p> <p>(2) 硫酸ナトリウム15gを入れた円筒ろ紙に調製した試料4gを正確に量りとり、ガラス棒で硫酸ナトリウムと試料を混合し均一とする。ガラス棒を入れたまま円筒ろ紙に試料を覆うように脱脂綿を入れ、定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れ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これと同等以上のもの）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。抽出用フラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する。</p> <p>3 計算 粗脂肪含量は次式によって計算する。 粗脂肪（%）＝（抽出後の抽出用フラスコの重量（g）－抽出前の抽出用フラスコの重量（g））／試料の重量（g）×100</p> <p>注1：恒温水槽の温度は約55℃を目安とする。 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。</p>
厚 さ	ダイヤルシクネスゲージにより、試料の中心部及び周辺部の3カ所の厚さを測定し、その平均値をもって厚さとする。

別記様式（第3条関係）

名 称
原 材 料 名
添 加 物
内 容 量

賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

#### 備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 2 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
- 3 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。
- 4 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とする。
- 5 輸入品以外のものにあっては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 6 この様式は、縦書きとすることができる。
- 7 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 8 その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができる。

改正の改正文・附則（平成27年8月21日農林水産省告示第2008号） 抄  
平成27年9月20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ハンバーガーパティの日本農林規格により格付の表示が付されたハンバーガーパティについては、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29年3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。