

新（平成26年8月14日農林水産省告示1095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			
プレスハム		次に掲げるものをいう。 1 肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が20%を超えるものを除く。）に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、又は加えないで混合し、ケーシングに充 ^{せき} 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 2 (略)		プレスハム		次に掲げるものをいう。 1 肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が20%を超えるものを除く。）に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、又は加えないで混合し、ケーシングに充 ^{せき} 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 2 (略)			
肉塊		(略)		肉塊		(略)			
つなぎ		(略)		つなぎ		(略)			
<p>（規格）</p> <p>第3条 プレスハムの規格は、次のとおりとする。</p>				<p>（規格）</p> <p>第3条 プレスハムの規格は、次のとおりとする。</p>					
区分		基準		区分		基準			
		特級	上級	標準			標準		
品位		(略)	(略)	(略)			(略)		
水分		(略)	(略)	(略)			(略)		
肉塊	一片の大きさ	(略)	(略)	(略)	同左	(略)	同左		
	含有率	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)		
肉以外のつなぎの含有率		(略)	(略)	(略)			(略)		
食品添加物以外の原材料		(略)	(略)	(略)			(略)		
食品添加物		<p>1 <u>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。</u></p> <p>2 <u>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。</u></p> <p>3 <u>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</u></p>		<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 調味料</p> <p>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、</p>		<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 調味料（特級の基準と同じ。）</p> <p>2 結着補強剤（特級の基準と同じ。）</p> <p>3 乳化安定剤</p>		<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 調味料（特級の基準と同じ。）</p> <p>2 結着補強剤（特級の基準と同じ。）</p> <p>3 乳化安定剤（上級</p>	

場合にあつては、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

<u>L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、乳酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下</u>	<u>カゼインナトリウム</u>	<u>の基準と同じ。)</u>
<u>2 結着補強剤</u>	<u>4 pH調整剤 (特級の基準と同じ。)</u>	<u>4 pH調整剤 (特級の基準と同じ。)</u>
<u>ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち4種以下</u>	<u>5 発色剤 (特級の基準と同じ。)</u>	<u>5 発色剤 (特級の基準と同じ。)</u>
<u>3 pH調整剤</u>	<u>6 保存料 (特級の基準と同じ。)</u>	<u>6 保存料 (特級の基準と同じ。)</u>
<u>クエン酸、酢酸ナトリウム及びフマル酸のうち2種以下</u>	<u>7 酸化防止剤 (特級の基準と同じ。)</u>	<u>7 酸化防止剤 (特級の基準と同じ。)</u>
<u>4 発色剤</u>	<u>8 甘味料</u>	<u>8 甘味料 (上級の基準と同じ。)</u>
<u>亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウムのうち2種以下</u>	<u>カンゾウ抽出物</u>	<u>9 香辛料抽出物</u>
<u>5 保存料</u>	<u>9 香辛料抽出物</u>	<u>10 くん液</u>
<u>ソルビン酸及びソルビン酸カリウム</u>	<u>10 くん液</u>	<u>11 強化剤 (特級の基準と同じ。)</u>
<u>6 酸化防止剤</u>	<u>11 強化剤 (特級の基準と同じ。)</u>	<u>12 加工でん粉 (特級の基準と同じ。)</u>
<u>L-アスコルビン酸、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、dl-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</u>	<u>12 加工でん粉 (特級の基準と同じ。)</u>	<u>13 増粘安定剤 (上級の基準と同じ。)</u>
<u>7 香辛料抽出物</u>	<u>13 増粘安定剤 (乳化安定剤を使用しない場合に限る。)</u>	<u>14 日持向上剤 (特級の基準と同じ。)</u>
	<u>カードラン、カラギーナン、キサントガム、グァーガム及びローカストビーンガムのうち1種</u>	
	<u>14 日持向上剤 (特級の基準と同じ。)</u>	

内 容 量	(略)

	<u>8 くん液</u> <u>9 強化剤</u> <u>クエン酸第一鉄ナトリウム、焼成カルシウム、炭酸カルシウム及び未焼成カルシウム</u> <u>10 加工でん粉</u> <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u> <u>11 日持向上剤（保存料を使用しない場合に限る。）</u> <u>グリシン及び酢酸ナトリウム</u>
異 物	混入していないこと。
内 容 量	(略)
容器又は包装の状態	防湿性を有する資材を用いており、かつ、ブロックに切断したもの又は薄切りしたものにあつては、通気性のない資材を用いて密封されていること。

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分、肉塊含有率及びでん粉含有率の測定は、次の方法により行う。

事 項	測 定 方 法
1 水 分	1 試料の調製

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分、肉塊含有率及びでん粉含有率の測定は、次の方法により行う。

事 項	測 定 方 法
1 水 分	試料約2gをはかり取り、135℃±2℃で2時間乾燥した後ひょう量し、

試料を粉砕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（日本工業規格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)

(略)

1 試料の調製

試料を粉砕器等で均質化する。

乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。

2 肉塊含有率

3 でん粉含有率

2 肉塊含有率

3 でん粉含有率

(略)

1 試料の調製

試料を粉砕器等で均一化する。

2 抽出

(1)・(2) (略)

(3) 沈澱に3.4%水酸化カリウム・50%エタノール溶液を加え、沈澱を葉さじ等を用いて押し潰し、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。

(4) (略)

(5) 沈澱に50%エタノールを加え、沈澱を葉さじ等を用いて押し潰し、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。

(6)・(7) (略)

3～6 (略)

注1：試験に用いる水は、日本工業規格K 0557 (1998)に規定するA2又は同等以上のものとする。

注2：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。

注3：試験に用いるガラス製体積計は、日本工業規格R 3505 (1994)に規定するクラスA又は同等以上のものとする。

注4：ソモギー第1液は、(+)－酒石酸ナトリウムカリウム四水和物45gとリン酸三ナトリウム・12水113gに水を加えて沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、硫酸銅(Ⅱ)五水和物15gを水100mlに溶かしたものを加え、沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、よう素酸カリウム1.8gを少量の水で溶かしたものを加え、全て溶解したことを確認してから室温まで冷却し、水で全量を1Lとしたものとする。

注5・6 (略)

2 抽出

(1)・(2) (略)

(3) 沈澱に3.4%水酸化カリウム・50%エタノール溶液を加え、沈澱を葉さじ等を用いて押しつぶし、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。

(4) (略)

(5) 沈澱に50%エタノールを加え、沈澱を葉さじ等を用いて押しつぶし、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。

(6)・(7) (略)

3～6 (略)

注1：試験に用いる水は、蒸留法若しくはイオン交換法によつて精製したもの又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によつて精製したもので、日本工業規格K8008 (1992)に規定するA2以上の品質を有するものとする。

注2：試験に用いる試薬及び試液は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。

注3：試験に用いる全量ピペット、全量フラスコ及びビュレットは、日本工業規格R 3505 (1994)に規定するクラスA又は同等以上のものとする。

注4：ソモギー第1液は、(+)－酒石酸ナトリウムカリウム四水和物45gとリン酸三ナトリウム・12水113gに水を加えて沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、硫酸銅(Ⅱ)五水和物15gを水100mlに溶かしたものを加え、沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、よう素酸カリウム1.8gを少量の水で溶かしたものを加え、すべて溶解したことを確認してから室温まで冷却し、水で全量を1Lとしたものとする。

注5・6 (略)

(参考)

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（コーデックス委員会）が定めた「食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）」
（日本語版 抜粋）

3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えることなく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の（a）から（d）に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。

- a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、（b）項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。
- b) 特別な食事上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。
- c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。
- d) 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

3.3 適正製造規範（GMP）

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的効果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。