

チルドハンバーグステーキの日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照表
○チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和 52 年 10 月 8 日農林省告示第 1016 号）

（下線部分は改正部分）

改正後	改正前
日本農林規格 JAS 1016 : <u>2024</u> チルドハンバーグステーキ Chilled hamburger steak 1（略） 2引用規格 次に掲げる引用規格は、この規格に引用されることによって、<u>その一部又は全部がこの規格の要求事項を構成している</u>。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 （略） 3用語及び定義 この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。 3.1食肉 牛肉，豚肉，馬肉，めん羊肉又は<u>家きん肉</u> 3.2臓器及び可食部分 肝臓，腎臓，心臓，肺臓，ひ臓，胃，腸，食道，脳，耳，鼻，皮，舌，尾，横隔膜，血液及び<u>脂肪層</u> 3.3つなぎ パン粉，小麦粉，粉末状植物性たん白等で，食肉をひき肉したもの等に加える<u>もの</u> 3.4砂糖類 砂糖，糖蜜及び<u>糖類</u> 3.5ソース 動植物の抽出濃縮物，トマトペースト，果実ピューレー，食塩，砂糖類，香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）<u>。</u> 3.6具 野菜，果実，きのこ類，チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって，3.7 a)に掲げるもの	日本農林規格 JAS 1016 : <u>2019</u> チルドハンバーグステーキ Chilled hamburger steak 1（略） 2引用規格 次に掲げる規格は、この規格に引用されることによって、この規格の<u>規定の一部を構成する</u>。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 （略） 3用語及び定義 この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。 3.1食肉 牛肉，豚肉，馬肉，めん羊肉又は<u>家きん肉。</u> 3.2臓器及び可食部分 肝臓，腎臓，心臓，肺臓，ひ臓，胃，腸，食道，脳，耳，鼻，皮，舌，尾，横隔膜，血液及び<u>脂肪層。</u> 3.3つなぎ パン粉，小麦粉，粉末状植物性たん白等で，<u>食肉 (3.1)</u> をひき肉したもの等に加える<u>もの。</u> 3.4砂糖類 砂糖，糖蜜及び<u>糖類。</u> 3.5ソース 動植物の抽出濃縮物，トマトペースト，果実ピューレー，食塩，<u>砂糖類 (3.4)</u>，香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）<u>。</u> 3.6具 野菜，果実，きのこ類，チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって，3.7 a)に掲げるもの

に添えるもの（ソースを除く。）

3.7

チルドハンバーグステーキ

次のいずれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるもの

- a) 食肉をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家さんの臓器及び可食部分をひき肉し、若しくは細切したものの（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、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し、又は蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が 50 % を超え、かつ、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 % 以下であるものに限る。）
- b) a) にソース又は具を加えたもの

4 品質

チルドハンバーグステーキの品質は、表 1 の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表 1—チルドハンバーグステーキの等級ごとの品質基準

区分	基準	
	上級	標準
（略）	（略）	（略）
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a)～i) （略）	次のもの以外のものを使用していないこと。 a)・b) （略） c) 食肉製品 上級の基準による。 d) （略） e) つなぎ 上級の基準による。 f) 野菜等 上級の基準による。 g) （略） h) 調味料 上級の基準による。 i) 乳製品 上級の基準による。 j) （略）
添加物	次による。 a)・b) （略） c) a) 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って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	

に添えるもの〔ソース（3.5）を除く。〕。

3.7

チルドハンバーグステーキ

次のいずれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるもの。

- a) 食肉（3.1）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家さんの臓器及び可食部分（3.2）をひき肉し若しくは細切したものの〔その使用量が食肉（3.1）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、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ（3.3）、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの〔食肉（3.1）の原材料及び添加物に占める重量の割合が 50 % を超え、かつ、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 % 以下であるものに限る。〕。
- b) a) にソース（3.5）又は具（3.6）を加えたもの。

4 品質

チルドハンバーグステーキの品質は、表 1 の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表 1—チルドハンバーグステーキの等級ごとの品質基準

区分	基準	
	上級	標準
（略）	（略）	（略）
原材料	次のもののみを使用することができる。 a)～i) （略）	次のもののみを使用することができる。 a)・b) （略） c) 食肉製品 上級の基準と同じ。 d) （略） e) つなぎ 上級の基準と同じ。 f) 野菜等 上級の基準と同じ。 g) （略） h) 調味料 上級の基準と同じ。 i) 乳製品 上級の基準と同じ。 j) （略）
添加物	添加物は、次による。 a)・b) （略） c) a) 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 <u>方法</u>	
食肉	(略)	原材料及び添加物に占める重量の割合が、50 %を <u>超えている</u> こと。
肉様の組織を有する植物性たん白	(略)	原材料及び添加物に占める重量の割合が、20 %以下 <u>である</u> こと。
つなぎ（卵を除く。）	原材料及び添加物に占める重量の割合が、10 %以下 <u>である</u> こと。	原材料及び添加物に占める重量の割合が、15 %以下 <u>である</u> こと。
粗脂肪	5.2 によって試験したとき、製品（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を除く。）に占める重量の割合が、25 %以下 <u>である</u> こと。	
厚さ	5.3 によって試験したとき、5 mm 以上 <u>である</u> こと。	
(略)	(略)	

5 試験方法

5.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- a) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの
- b) 定温乾燥器 100℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃のもの
- c) デシケーター JIS R 3503 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
- d) ソックスレー抽出器 JIS R 3503 に規定するもの又は同等以上のもの

5.2 粗脂肪

5.2.1・5.2.2 (略)

5.2.3 計算

粗脂肪含量は、次の式によって求める。

$$F = \frac{W_2 - W_1}{W_0} \times 100$$

ここで、 F ：粗脂肪 (%)

W_0 ：試料の質量 (g)

W_1 ：抽出前の抽出用フラスコの質量 (g)

W_2 ：抽出後の抽出用フラスコの質量 (g)

5.3 厚さ

厚さは、ダイヤルシクネスゲージによって、試料（ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去したもの。）の中心部及び周辺部の 3 か所の厚さを測定し、その平均値とする。

	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 <u>方法</u> 。	
食肉	(略)	原材料及び添加物に占める重量の割合が、50 %を <u>超える</u> こと。
肉様の組織を有する植物性たん白	(略)	原材料及び添加物に占める重量の割合が、20 %以下。
つなぎ（卵を除く。）	原材料及び添加物に占める重量の割合が、10 %以下。	原材料及び添加物に占める重量の割合が、15 %以下。
粗脂肪	5.2 によって試験したとき、製品（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を除く。）に占める重量の割合が、25 %以下。	
厚さ	5.3 によって試験したとき、5 mm 以上。	
(略)	(略)	

5 試験方法

5.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- a) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの。
- b) 定温乾燥器 100℃に設定した場合の温度調節精度が ± 2℃のもの。
- c) デシケーター JIS R 3503 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。
- d) ソックスレー抽出器 JIS R 3503 に規定するもの又は同等以上のもの。

5.2 粗脂肪

5.2.1・5.2.2 (略)

5.2.3 計算

粗脂肪含量は、次の式によって求める。

$$\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{W_2 - W_1}{W_0} \times 100$$

ここに、

W_0 ：試料の質量 (g)

W_1 ：抽出前の抽出用フラスコの質量 (g)

W_2 ：抽出後の抽出用フラスコの質量 (g)

5.3 厚さ

厚さは、ダイヤルシクネスゲージにより、試料（ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去したもの。）の中心部及び周辺部の 3 か所の厚さを測定し、その平均値とする。