

チルドミートボールの日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照表  
○チルドミートボールの日本農林規格（昭和 62 年 9 月 5 日農林水産省告示第 1238 号）

（下線部分は改正部分）

| 改正後                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 改正前                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>日本農林規格JAS1238：2024</div> <div>チルドミートボールChilled meat ball</div> <div>1（略）</div> <div>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、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。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）</div> <div>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。</div> <div>3.1食肉牛肉，豚肉，馬肉，めん羊肉又は家きん肉</div> <div>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，血液及び脂肪層</div> <div>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もの</div> <div>3.4砂糖類砂糖，糖蜜及び糖類</div> <div>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。）</div> <div>3.6チルドミートボール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</div> <div>a) 食肉をひき肉したもの又はこれに牛，豚，馬，めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき</div> | <div>日本農林規格JAS1238：2019</div> <div>チルドミートボールChilled meat ball</div> <div>1（略）</div> <div>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、この規格の規定の一部を構成する。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）</div> <div>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。</div> <div>3.1食肉牛肉，豚肉，馬肉，めん羊肉又は家きん肉。</div> <div>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，血液及び脂肪層。</div> <div>3.3つなぎパン粉，小麦粉，粉末状植物性たん白等で，食肉 (3.1) をひき肉したもの等に加えるもの。</div> <div>3.4砂糖類砂糖，糖蜜及び糖類。</div> <div>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 (3.4)，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。）。</div> <div>3.6チルドミートボール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。</div> <div>a) 食肉 (3.1) をひき肉したもの又はこれに牛，豚，馬，めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分</div> |

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、球状等に成形し、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)にソースを加えたもの

#### 4 品質

チルドミートボールの品質は、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－チルドミートボール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 <u>以外のものを使用していないこと。</u><br>a)～i) (略)                                                                                                                                                                                                                                           | 次のもの <u>以外のものを使用していないこと。</u><br>a) 食肉 上級の基準による。<br>b) (略)<br>c) 食肉製品 上級の基準による。<br>d) (略)<br>e) つなぎ 上級の基準による。<br>f) 野菜等 上級の基準による。<br>g) (略)<br>h) 調味料 上級の基準による。<br>i) 乳製品 上級の基準による。<br>j) (略) |
| 添加物     | 次による。<br>a)・b) (略)<br>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。<br>1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する <u>方法</u><br>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<br>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<br>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> |                                                                                                                                                                                              |
| (略)     | (略)                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (略)                                                                                                                                                                                          |
| 肉様の組織を有 | (略)                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 原材料及び添加物に占める重量の割合                                                                                                                                                                            |

(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、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの〔**食肉 (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) を加えたもの。

#### 4 品質

チルドミートボールの品質は、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－チルドミートボール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 <u>のみを使用することができる。</u><br>a)～i) (略)                                                                                                                                                                                                                                                             | 次のもの <u>のみを使用することができる。</u><br>a) 食肉 上級の基準と同じ。<br>b) (略)<br>c) 食肉製品 上級の基準と同じ。<br>d) (略)<br>e) つなぎ 上級の基準と同じ。<br>f) 野菜等 上級の基準と同じ。<br>g) (略)<br>h) 調味料 上級の基準と同じ。<br>i) 乳製品 上級の基準と同じ。<br>j) (略) |
| 添加物     | 添加物は、次による。<br>a)・b) (略)<br>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。<br>1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する <u>方法。</u><br>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。<br>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 <u>方法。</u><br>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> |                                                                                                                                                                                            |
| (略)     | (略)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (略)                                                                                                                                                                                        |
| 肉様の組織を有 | (略)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 原材料及び添加物に占める重量の割合                                                                                                                                                                          |

|              |                                                                                 |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| する植物性たん<br>白 | が 20 %以下 <u>であること。</u>                                                          |
| 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 15 %以下 <u>であること。</u>                                         |
| 粗脂肪          | <b>5.2</b> によって試験したとき、製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。）に占める重量の割合が 25 %以下 <u>であること。</u> |
| （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 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）