

ベーコン類の日本農林規格

制 定 昭和48年4月10日農 告第 786号
最終改正 平成16年7月14日農水告第1343号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、ベーコン、ロースベーコン及びショルダーベーコンに適用する。

(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
ベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚のばら肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬 ^{せき} し、及びくん煙したもの 2 ミドルベーコン又はサイドベーコンのばら肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ロースベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚のロース肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬 ^{せき} し、及びくん煙したもの 2 ミドルベーコン又はサイドベーコンのロース肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ショルダーベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬 ^{せき} し、及びくん煙したもの 2 サイドベーコンの肩肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ミドルベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚の胴肉を塩漬 ^{せき} し、及びくん煙したもの 2 サイドベーコンの胴肉 ^{せき} を切り取り、整形したもの
サイドベーコン	豚の半丸枝肉を塩漬 ^{せき} し、及びくん煙したものをいう。
半丸枝肉	豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及びし端を除去し、これをせきついに沿って二分したものをいう。
胴 肉	半丸枝肉から肩及びももの部分を除いたもの又はこれを除骨したものをいう。

(ベーコンの規格)

第3条 ベーコンの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
品 位	1 形態及びくん煙の状態が良好で、損傷及び汚れがないこと。 2 色沢が良好であること。 3 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質が良好で、液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の結着が良好で、かつ、その割合が適当であること。	1 形態及びくん煙の状態がおおむね良好で、損傷及び汚れが目立たないこと。 2 色沢がおおむね良好であること。 3 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質がおおむね良好で、液汁の分離がほとんどなく、赤肉と脂肪の結着がおおむね良好で、かつ、その割合がおおむね適当であること。

赤肉中の水分		70%以下であること。	75%以下であること。
製品中の結着材料		－	1%以下であること。
原	原料肉	豚のばら肉以外のものを使用していないこと。	同左
材 料	原料肉及び食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 2 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 調味料（上級の基準と同じ。） 2 香辛料 3 結着材料 植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 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、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下 2 結着補強剤 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3種以下 3 発色剤 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 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、d- 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 5 甘味料 カンゾウ抽出物 6 香辛料抽出物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料（上級の基準と同じ。） 2 結着補強剤（上級の基準と同じ。） 3 発色剤（上級の基準と同じ。） 4 乳化安定剤 カゼインナトリウム 5 酸化防止剤（上級の基準と同じ。） 6 甘味料（上級の基準と同じ。） 7 香辛料抽出物 8 くん液
異 物		混入していないこと。	
内 容 量		表示重量に適合していること。	
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、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。	

（ロースベーコン及びシヨルダーベーコンの規格）

第4条 ロースベーコン及びシヨルダーベーコンの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	1 形態及びくん煙の状態がおおむね良好で、損傷及び汚れが目立たないこと。

		2 色沢がおおむね良好であること。 3 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質がおおむね良好で、液汁の分離がほとんどなく、赤肉と脂肪の割合がおおむね適当なこと。
赤肉中の水分		75%以下であること。
製品中の結着材料		1 %以下であること。
原材料	原料肉	ロースベーコンにあつては豚のロース肉、シヨルダーベーコンにあつては豚の肩肉以外のものを使用していないこと。
	原料肉及び食品添加物以外の原材料	前条の規格の原料肉及び食品添加物以外の原材料の標準の基準と同じ。
	食品添加物	前条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。
異物		前条の規格の異物と同じ。
内 容 量		前条の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態		前条の規格の容器又は包装の状態と同じ。

(測定方法)

第5条 前2条の規格の赤肉中の水分の測定方法は、脂肪層を取り除いて調製した試料約2 gを量り取り、135±2℃で2時間乾燥した後、ひよう量し、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赤肉中の水分とする。