

熟成ハム類の日本農林規格

制 定 平成 7 年 12 月 20 日 農水告第 2073 号  
最終改正 平成 16 年 7 月 14 日 農水告第 1354 号

(適用の範囲)

第 1 条 この規格は、熟成ハム類（熟成ボンレスハム、熟成ロースハム及び熟成ショルダーハムをいう。以下同じ。）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   |
|-----------|---|
| 熟 成       | 原料肉を一定期間塩漬することにより、原料肉中の色素を固定し、特有の風味を十分醸成させることをいう。   |
| 熟成ボンレスハム  | 次に掲げるものをいう。<br>1 豚のももを整形し、熟成し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、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<br>2 豚のもも肉を分割して整形し、熟成し、ケーシング等で包装した後、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<br>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 |
| 熟成ロースハム   | 次に掲げるものをいう。<br>1 豚のロース肉を整形し、熟成し、ケーシング等で包装した後、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<br>2 1 をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの   |
| 熟成ショルダーハム | 次に掲げるものをいう。<br>1 豚の肩肉を整形し、熟成し、ケーシング等で包装した後、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<br>2 1 をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの   |

(熟成ハム類の生産の方法についての基準)

第 3 条 熟成ハム類の生産の方法についての基準は、塩漬剤又は塩漬液を用いて原料肉を低温（0℃以上10℃以下の温度をいう。）で7日間以上塩漬することとする。ただし、塩漬液を注入する場合は、塩漬液の量は、原料肉重量の15%以下であることとする。

(熟成ハム類の規格)

第 4 条 熟成ハム類の規格は、前条に規定する生産の方法についての基準のほか、次のとおりとする。

| 区 分       | 基 準           |                                   |
|-----------|---------------|-----------------------------------|
| 品 質       | 香 味           | 熟成特有の風味を有し、良好であること。               |
|           | 外 観           | 形態が良好で、損傷及び汚れがないこと。               |
|           | 色 沢           | 色沢が良好であること。                       |
|           | 肉 質 等         | 肉質が良好で、液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の割合が適当であること。 |
|           | 赤肉中の水分        | 72%以下であること。                       |
| 赤肉中の粗たん白質 | 18.0%以上であること。 |                                   |

|             |                  |  |
|-------------|------------------|--|
| 原<br>材<br>料 | 原 料 肉            | 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。<br>1 熟成ボンレスハムにあつては豚のもも肉<br>2 熟成ロースハムにあつては豚のロース肉<br>3 熟成ショルダーハムにあつては豚の肩肉  |
|             | 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。<br>1 食塩<br>2 砂糖類<br>砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、乳糖、麦芽糖及び水あめ<br>3 はちみつ<br>4 香辛料  |
|             | 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。<br>1 調味料<br>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及びL-グルタミン酸ナトリウムのうち3種以下<br>2 結着補強剤<br>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<br>3 発色剤<br>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<br>4 酸化防止剤<br>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、 <i>d,l</i> - $\alpha$ -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<br>5 香辛料抽出物 |
|             | 異 物              | 混入していないこと。   |
| 表<br>示      | 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っては、通気性のない資材を用いて密封されていること。   |
|             | 名 称 の 表 示        | 次に規定する方法により行われていること。<br>1 熟成ボンレスハムにあつては「熟成ボンレスハム」と、熟成ロースハムにあつては「熟成ロースハム」と、熟成ショルダーハムにあつては「熟成ショルダーハム」と記載すること。<br>2 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、1に規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。  |

(測定方法)

第5条 前条の規格における赤肉中の水分及び赤肉中の粗たん白質の測定方法は、次のとおりとする。

| 事 項       | 測 定 方 法  |
|-----------|--|
| 赤肉中の水分    | 脂肪層を取り除いて調製した試料約2gを量り取り、135℃±2℃で2時間乾燥した後、ひょう量し、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。 |
| 赤肉中の粗たん白質 | 脂肪層を取り除いて調製した試料約2gを量り取り、ケルダール氏法により窒素の量を求め、これに6.25を乗じて得た値の試料重量に対する百分比を赤肉中の粗たん白質の値とする。   |