

新（平成27年8月21日農林水産省告示第2008号）				旧			
（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。				（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		用語		定義	
ハンバーガーパティ		牛肉、豚肉若しくは家きん肉（以下「食肉」と総称する。）を粗びきしたものの又はこれに牛若しくは豚の脂肪層（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、調味料、香辛料、野菜、つなぎ等を加え又は加えないで練り合せた後、円盤状等の形状に成形して急速凍結したものであつて、ハンバーガーの材料として加熱調理して使用されるものをいう（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%以下であり、かつ、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が10%以下であるものに限る。）。		ハンバーガーパティ		牛肉、豚肉若しくは家きん肉（以下「食肉」と総称する。）を粗びきしたものの又はこれに牛若しくは豚の脂肪層（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、調味料、香辛料、野菜、つなぎ等を加え又は加えないで練り合せた後、円盤状等の形状に成形して急速凍結したものであつて、ハンバーガーの材料として加熱調理して使用されるものをいう（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が、20%以下であり、かつ、つなぎの原材料に占める重量の割合が10%以下であるものに限る。）。	
（略）		（略）		（略）		（略）	
（ハンバーガーパティ規格） 第3条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。				（ハンバーガーパティ規格） 第3条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。			
区分		基準		区分		基準	
		上級	標準			上級	標準
質	品	（略）		質	品	（略）	
	品温	（略）			品温	（略）	
	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 （略） 2 調味料 砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、トマト加工品、食塩、たん白加水分解物及び動植物の抽出濃縮物並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの 3 （略）	（略）		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 （略） 2 調味料 砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、トマト加工品、食塩、たん白加水分解物及び動植物の抽出濃縮物並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの 3 （略）	（略）
	添加物	使用していないこと。	1 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		食品添加物	香辛料抽出物以外のものを使用していないこと。	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

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。
2 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。

食 肉 (略) 原材料及び添加物に占める重量の割合が、75%以上であること。

DL-アラニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム及びリン酸三ナトリウムのうち3種以下
2 結着補強剤
ピロリン酸二水素二ナトリウム及びポリリン酸ナトリウム
3 乳化安定剤
カゼインナトリウム
4 pH調整剤
クエン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フマル酸一ナトリウム及びDL-リンゴ酸のうち2種以下
5 酸味料
乳酸
6 酸化防止剤
L-アスコルビン酸及びミックストコフェロールのうち1種
7 着色料
アナトー色素、カラメルI、ベニコウジ色素及びラック色素
8 香料
9 香辛料抽出物
10 加工でん粉
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のうち3種以下

食 肉 (略) 原材料に占める重量の割合が、75%以上であること。

	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%以下であること。
	野菜等	(略)	原材料及び添加物に占める重量の割合が、20%以下であること。
	つなぎ	(略)	原材料及び添加物に占める重量の割合が、5%以下であること。
	粗脂肪	(略)	
	厚さ	(略)	
	内容量	(略)	
表示	表示事項	<u>食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定（原材料名、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに原産国名については、第11条第1項に規定する販売形態に応じた義務表示の特例を除く。）に従うほか、内容量を表示してあること。</u> [削る。] [削る。] [削る。] [削る。] [削る。] [削る。] [削る。]	
	表示の方法	<u>食品表示基準の規定に従うほか、名称、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。</u> (1) (略) (2) 原材料名 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の <u>高いものから順に次に規定するところにより記載すること。</u> <u>ア 「牛肉」、「牛脂肪」、「粒状植物性たん白」、「玉ねぎ」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「牛肉エキス」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつて原材料に占める重量の割合の<u>高いものから順に</u>記載すること。</u> <u>イ 使用した食肉又はつなぎが2種類以上である場合は、アの規定にかかわらず、「食肉」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、鶏肉」、「でん粉、脱脂粉乳」等と原材料に占</u>	

	肉様の組織を有する植物性たん白	(略)	原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。
	野菜等	(略)	原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。
	つなぎ	(略)	原材料に占める重量の割合が、5%以下であること。
	粗脂肪	(略)	同左
	厚さ	(略)	同左
	異物	混入していないこと。	
	内容量	(略)	
表示	表示事項	<u>1 次の事項を表示してあること。</u> <u>(1) 名称</u> <u>(2) 原材料名</u> <u>(3) 内容量</u> <u>(4) 賞味期限</u> <u>(5) 保存方法</u> <u>(6) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所</u> <u>2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。</u>	
	表示の方法	<u>1 表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</u> (1) (略) (2) 原材料名 使用した原材料を、 <u>ア及びイの区分により原材料に占める重量の割合の<u>多いものから順にそれぞれア及びイに規定するところにより記載すること。</u></u> <u>ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の<u>多いものから順に次に定めるところにより記載すること。</u></u> <u>(ア) 「牛肉」、「牛脂肪」、「粒状植物性たん白」、「玉ねぎ」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「牛肉エキス」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつて原材料に占める重量の割合の<u>多いものから順に</u>記載すること。</u> <u>(イ) 使用した食肉又はつなぎが2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「食肉」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、鶏肉」、「でん粉、脱脂粉乳」等と原材料に占</u>	

める重量の割合の高いものから順に記載すること。

ウ 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が2種類以上である場合は、アの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載すること。

[削る。]

(3) (略)

[削る。]

[削る。]

[削る。]

料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

ウ 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

イ 食品添加物は、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第3条第1項及び第3項の表の添加物の項の下欄の規定に従い記載すること。

(3) (略)

(4) 賞味期限

賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

イ 平成22年3月29日

イ 22. 3. 29

ウ 2010. 3. 29

エ 10. 3. 29

オ 220329

カ 100329

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

イ 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成22年3月

b 22. 3

c 2010. 3

d 10. 3

e 2203

f 1003

イ イの規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(5) 保存方法

「-18℃以下で保存すること」等と記載すること。

2 表示事項の項に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。

(1) 表示は、別記様式により行うこと。ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限

表示の方式等	<p>食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に表示してあること。</p> <p>(1) 別記様式により行うこと。ただし、表示事項が別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。</p> <p>(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。</p> <p>(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8305 (1962) (以下「JIS Z 8305」という。) に規定する16ポイントの活字以上の大きさの文字とすること。ただし、送り状に表示する場合には、JIS Z 8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。</p>
表示禁止事項	<p>食品表示基準の規定に従うほか、次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>(1) ・ (2) (略)</p>

[新設]	<p>りでない。</p> <p>(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。</p> <p>(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8305 (1962) に規定する16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。</p>
表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>(1) ・ (2) (略)</p>

(測定方法)

第4条 前条の規格における品温、粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
(略)	(略)
粗 脂 肪	<p>1 (略)</p> <p>2 脂肪の抽出</p> <p>(1) 抽出用フラスコは、定温乾燥器 (100℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもので、あらかじめ100℃に設定しておいたもの。以下同じ。) で1時間乾燥し、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。) に入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。</p> <p>(2) (略)</p> <p>(3) (1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器 (JIS R 3503に規定するもの又はこれと同等以上のもの) の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。</p> <p>(4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する。</p> <p>3 計算</p>

(測定方法)

第4条 前条の規格における品温、粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
(略)	(略)
粗 脂 肪	<p>1 (略)</p> <p>2 脂肪の抽出</p> <p>(1) 抽出用フラスコは、定温乾燥器 (100℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもので、あらかじめ100℃に設定しておいたもの。以下同じ。) で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。</p> <p>(2) (略)</p> <p>(3) (1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。</p> <p>(4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する。</p> <p>3 計算</p>

	粗脂肪含量は次式によって計算する。 (略) [削る。]
厚 さ	注1・2 (略) ダイヤルシクネスゲージにより、試料の中心部及び周辺部の3カ所の厚さを測定し、その平均値をもって厚さとする。

別記様式 (第3条関係)

名 称
原 材 料 名
添 加 物
内 容 量
賞 味 期 限
保 存 方 法
原 産 国 名
製 造 者

備考

- 1 (略)
- 2 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
- 3 (略)
[削る。]
- 4 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とする。
- 5 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 6 (略)
- 7 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 8 その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができる。

	粗脂肪含量は次式によつて計算する。 (略) 注1：試験に用いるガラス器具は、日本工業規格の化学分析用ガラス器具の規格に適合するもの又はこれと同等のものとする。 注2・3 (略)
厚 さ	ダイヤルシクネスゲージにより、試料の中心部及び周辺部の3カ所の厚さを測定し、その平均値をもつて厚さとする。

別記様式 (第3条関係)

名 称
原 材 料 名
[新設]
内 容 量
賞 味 期 限
保 存 方 法
原 産 国 名
製 造 者

備考

- 1 (略)
[新設]
- 2 (略)
- 3 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 4 輸入品にあつては3にかかわらず、「製造者」を「輸入者」とすること。
- 5 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 6 (略)
[新設]
- 7 [新設]