

JAS 1132

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL
STANDARD

煮干魚類

Boiled and dried small fishes

1994 年 8 月 9 日 制定
2024 年 4 月 10 日 改正

農林水産省

目 次

	ページ
1 適用範囲	1
2 引用規格	1
3 用語及び定義	1
4 品質	1
5 試験方法	2
5.1 一般	2
5.2 水分	3
5.3 粗脂肪分	3

まえがき

この規格は、日本農林規格等に関する法律第5条において準用する同法第4条第1項の規定に基づき、全国煮干協会から、日本農林規格原案を添えて日本農林規格を改正すべきとの申出があり、日本農林規格調査会の審議を経て、農林水産大臣が改正した日本農林規格である。これによって、煮干魚類の日本農林規格（令和元年6月27日農林水産省告示第475号）は改正され、この規格に置き換えられた。

この規格の一部が、特許権、出願公開後の特許出願又は実用新案権に抵触する可能性があることに注意を喚起する。農林水産大臣及び日本農林規格調査会は、このような特許権、出願公開後の特許出願及び実用新案権に関わる確認について、責任はもたない。

煮干魚類

Boiled and dried small fishes

1 適用範囲

この規格は、煮干魚類の品質について規定する。

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。

CODEX STAN 192 食品添加物に関する一般規格

JIS K 8001 試薬試験方法通則

JIS R 3503 化学分析用ガラス器具

JIS Z 8801-1 試験用ふるい—第1部：金属製網ふるい

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

煮干魚類

魚類を煮熟によってたん白質を凝固させて乾燥させたもの

3.2

腹切れしたもの

腹が害れ、内臓が抜け落ちたもの

3.3

頭落ちしたもの

頭部が外れた魚体

4 品質

煮干魚類の品質は、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—煮干魚類の等級ごとの品質基準

区分	基準	
	上級	標準
形態	次による。 a) 肉締まりが優良で、かつ、皮剥げがなく、腹切れしたものが10%以下であること。 b) 頭落ちしたものがほとんどないこと。 c) 体長がほぼそろっていること。	次による。 a) 肉締まりが良好で、かつ、皮剥げがなく、腹切れしたものが30%以下であること。 b) 頭落ちしたものが少ないこと。
色沢	固有の優良な色沢を有し、油焼けによる黄変がほとんどないこと。	固有の良好な色沢を有し、油焼けによる黄変が少ないこと。
香味	固有の優良な香味を有し、油焼臭がないこと。	固有の良好な香味を有し、油焼臭がほとんどないこと。
きょう雑物	ほとんどないこと。	
粗脂肪分	5.3によって試験したとき、5%以下であること。	5.3によって試験したとき、8%以下であること。
水分	5.2によって試験したとき、18%以下であること。	
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) まいわし、かたくちいわし、うるめいわし及びまあじ b) 食塩（魚類を煮熟するときに使用する場合に限る。）	
添加物	次による。 a) CODEX STAN 192 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。 b) 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。 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 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方法	
内容量	表示重量に適合していること。	

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。

- 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの
- 試験用ふるい JIS Z 8801-1 に規定するもの
- ひょう量皿 下径直径 50 mm 以上、高さ 25 mm 以上のもので蓋を持つアルミニウム製のもの
- 定温乾燥器 105 °C に設定した場合の温度調節精度が ±2 °C であるもの
- デシケーター JIS R 3503 に規定する呼び寸法 240 mm 又は 300 mm のものであり、かつ、JIS K 8001 に規定するもの
- アルミニウムはく（箔）カップ 直径約 15 cm の円形に切り取ったアルミニウムはく（箔）を JIS R 3503 に規定する 100 mL 容ビーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径 50 mm 以上のもので、上部を折り曲げて密閉が

可能な大きさのもの

- g) ソックスレー抽出器 JIS R 3503 に規定するもの又は同等のもの

5.2 水分

5.2.1 試料の調製

試料を粉碎器等で粉碎し、目開き 850 μm の試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。

5.2.2 測定

測定は、次による。

a) ひょう量皿を用いる場合

- 1) あらかじめ 105 °C に設定した定温乾燥器に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105 °C であることを確認した後、1 時間加熱する。定温乾燥器内でひょう量皿に蓋をし、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに質量を 0.1 mg の桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。
- 2) 試験試料約 2 g を恒量を求めたひょう量皿にはかりとり、質量を 0.1 mg の桁まで測定する。
- 3) 試験試料を入れたひょう量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ 105 °C に設定した定温乾燥器に入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105 °C であることを確認した後、5 時間加熱する。
- 4) 定温乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに質量を 0.1 mg の桁まで測定する。

b) アルミニウムはく（箔）カップを用いる場合

- 1) アルミニウムはく（箔）カップの質量を 0.1 mg の桁まで測定する。
- 2) 試験試料約 2 g をアルミニウムはく（箔）カップにはかりとり、質量を 0.1 mg の桁まで測定する。
- 3) あらかじめ 105 °C に設定した定温乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が 105 °C であることを確認した後、5 時間加熱する。
- 4) 定温乾燥器内でアルミニウムはく（箔）カップの上部を折り曲げて密閉し、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに質量を 0.1 mg の桁まで測定する。

5.2.3 計算

水分は、次の式によって求める。

$$M = \frac{W_1 - (W_2 - W_0)}{W_1} \times 100$$

ここで、
 M : 水分 (%)
 W_0 : 乾燥容器の質量 (g)
 W_1 : 乾燥前の試験試料の質量 (g)
 W_2 : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の質量 (g)

5.3 粗脂肪分

5.3.1 試料の調製

試料を粉碎器等で粉碎し、目開き 850 μm の試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。

5.3.2 脂肪の抽出

脂肪の抽出は、次による。

- a) 抽出用フラスコは、あらかじめ 105℃ に設定した定温乾燥器に入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105℃ であることを確認した後、1 時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷した後、直ちに質量を 0.1 mg の桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。
- b) 試験試料約 5 g を円筒ろ紙にはかりとり、質量を 0.1 mg の桁まで測定する。試験試料を覆うように脱脂綿を入れ、あらかじめ 105℃ に設定した定温乾燥器に入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105℃ であることを確認した後、3 時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷する。
- c) a) の抽出用フラスコにジエチルエーテル約 150 mL を入れ、b) 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 55℃～65℃ を目安に調整して 4 時間抽出する。
- d) 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。抽出用フラスコをあらかじめ 105℃ に設定した定温乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が 105℃ であることを確認した後、1 時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷した後、直ちに質量を 0.1 mg の桁まで測定する。

5.3.3 計算

粗脂肪分は、次の式によって求める。

$$F = \frac{W - W_0}{S} \times 100$$

ここで、

F	: 粗脂肪分 (%)
W	: 抽出後の抽出フラスコの質量 (g)
W_0	: 抽出前の抽出フラスコの質量 (g)
S	: 円筒ろ紙に入れた試験試料の質量 (g)

制定等の履歴

制	定	平成6年8月9日農林水産省告示第1132号
改	正	平成6年12月26日農林水産省告示第1741号
改	正	平成9年2月17日農林水産省告示第248号
改	正	平成9年9月3日農林水産省告示第1381号
改	正	平成11年2月10日農林水産省告示第244号
改	正	平成18年1月18日農林水産省告示第75号
改	正	平成24年7月17日農林水産省告示第1689号
改	正	平成27年5月28日農林水産省告示第1387号
改	正	平成29年10月20日農林水産省告示第1575号
改	正	令和元年6月27日農林水産省告示第475号
最終改正		令和6年4月10日農林水産省告示第749号

制定文、改正文、附則等（抄）

- 令和6年4月10日農林水産省告示第749号
令和6年5月10日から施行する。