

JAS
0531

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL
STANDARD

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰

Canned livestock products and bottled livestock products

1985 年 4 月 20 日 制定

2024 年 8 月 30 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	2
4.1	食肉缶詰又は食肉瓶詰	2
4.2	ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰	3
4.3	コンビーフを詰めたもの以外のコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰	4
4.4	コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰	4
4.5	家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰	5
5	試験方法	5
5.1	一般	6
5.2	固形量	6
5.3	粗たん白質	6

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、公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会から、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、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格（令和元年6月27日付け農林水産省告示第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。

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰

Canned livestock products and bottled livestock products

1 適用範囲

この規格は、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰のうち、食肉缶詰及び食肉瓶詰、ソーセージ缶詰及びソーセージ瓶詰、コーンドミート缶詰及びコーンドミート瓶詰、コンビーフ缶詰及びコンビーフ瓶詰並びに家きん卵水煮缶詰及び家きん卵水煮瓶詰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 0557 用水・排水の試験に用いる水

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

畜産物缶詰又は畜産物瓶詰

食肉鳥卵又はその加工品〔調味、ばい焼又は塩せき（漬）したものを含む。〕に調味液を加え、又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの

3.2

食肉缶詰又は食肉瓶詰

畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉に調味液を加えたものを詰めたもの

3.3

ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰

畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家と（兎）若しくは家きんの肉を塩せき（漬）し、又は塩せき（漬）しないで、ひき肉したものに、家畜、家と（兎）若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩せき（漬）し、若しくは塩せき（漬）しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩せき（漬）し、若しくは塩せき（漬）しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの〔魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物（調味液の原材料及び添加物を除く。以下 **3.3** において同じ。）に占める重量の割合が 15%未満であるものに限る。〕を加え、又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料及び添加物に占める重量の割合が 15%未満であるものに限る。）を加え、又は加えないで、練り合わせたもの（グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。）をケーシング等に充填した後、くん煙し、又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのまま詰めたもの

3.4

コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰

畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩せき（漬）し、煮熟した後、ほぐし、又はほぐさないで、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで詰めたもの

3.5

コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰

コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰のうち、原料の食肉として牛肉のみを使用したもの

3.6

家さん卵水煮缶詰又は家さん卵水煮瓶詰

畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家さんの卵を煮熟し、殻を除去して、水及び食塩とともに詰めたもの

3.7

食肉鳥卵

食肉、食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器及び可食部分並びに卵

3.8

食肉

食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）

3.9

家さん

鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥

3.10

家畜

牛、豚、馬、めん羊及び山羊

3.11

臓器及び可食部分

肝臓、腎臓、心臓、肺臓、ひ（脾）臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層

3.12

塩せき（漬）

食塩及び発色剤に香辛料等を加え、又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むこと

3.13

結着材料

でん粉、小麦粉、コーンミール、パン粉、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、粉乳、ゼラチンその他の結着性を高めるため用いるもの

4 品質

4.1 食肉缶詰又は食肉瓶詰

食肉缶詰又は食肉瓶詰の品質は、表 1 の品質基準に適合していなければならない。

表 1—食肉缶詰又は食肉瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
肉質	肉締り及び硬軟が良好であること。
形態	小肉片、ほぐし肉及びひき肉を詰めたもの以外のものにあつては、肉片のそろい及び切り方が適当であること。
色沢	色沢が良好であること。
液汁	次による。 a) 水及び食用油脂を使用した調味液とともに詰めたものにあつては、液がおおむね清澄であること。 b) その他のものにあつては、液量がおおむね適当であること。
その他の事項	次による。 a) 毛その他のきょう雑物がないこと。 b) 筋、血管及び膜がほとんどなく、脂肪部分の重量が固形量の 20 % 以下であること。 c) 骨付の食肉を原料としたものにあつては、骨の重量が固形量の 15 % (骨付の家きん肉にあつては 20 %) 以下であること。 d) 薄切りにしたものにあつては、肉の厚さが 4 mm 以上であること。
原材料	食肉については、牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家と（兎）肉及び家きん肉以外のものを使用していないこと。
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つて、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つては、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。
容器の状態	次による。 a) 密封が完全で、かつ、適当な真空度を保持していること。 b) 外観が良好であること。 c) 缶詰のものにあつては、缶の内面の状態が良好であること。 d) 瓶詰のものにあつては、瓶及び蓋の品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。

4.2 ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰

ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰の品質は、表 2 の品質基準に適合していなければならない。

表 2—ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 1 の香味の基準による。
肉質等	肉質及び結着が良好であること。
色沢	表 1 の色沢の基準による。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 食肉 豚肉, 牛肉, 馬肉及び鶏肉 (セミドライソーセージにあつては豚肉, 牛肉及び馬肉に限る。) b) 豚の脂肪層 c) 結着材料 でん粉及び植物性たん白 d) 調味料 e) 香辛料
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。

4.3 コンビーフを詰めたもの以外のコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰

コンビーフを詰めたもの以外のコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰の品質は, 表 3 の品質基準に適合していなければならない。

表 3—コンビーフを詰めたもの以外のコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 1 の香味の基準による。
肉質等	次による。 a) 硬軟が良好であること。 b) 配合状態が良好であること。
色沢	表 1 の色沢の基準による。
その他の事項	筋, 血管及び膜がほとんどないこと。
粗たん白質	5.3 によって試験したとき, 17 %以上であること。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 食肉 牛肉及び馬肉 (牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の 20 %以上のものに限る。) b) 食用油脂 c) 調味料 食塩, 砂糖類その他調味料として使用するもの d) ゼラチン e) 寒天 f) 香辛料
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 1 の内容量の基準による。
容器の状態	表 1 の容器の状態の基準による。

4.4 コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰

コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰の品質は, 表 4 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4—コンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰の等級ごとの品質基準

区分	基準	
	上級	標準
香味	香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。	表1の香味の基準による。
肉質等	次による。 a) 硬軟が良好であること。 b) 配合状態が良好であること。	
色沢	表1の色沢の基準による。	
その他の事項	表3のその他の事項の基準による。	
粗たん白質	5.3によって試験したとき、21%以上であること。	5.3によって試験したとき、17%以上であること。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 食肉 牛肉 b) 食用油脂 c) 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの d) ゼラチン e) 寒天 f) 香辛料	
添加物	表1の添加物の基準による。	
内容量	表1の内容量の基準による。	
容器の状態	表1の容器の状態の基準による。	

4.5 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰

家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰の品質は、表5の品質基準に適合していなければならない。

表5—家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表1の香味の基準による。
肉質	硬軟が良好であること。
形態	形が整っていること。
色沢	表1の色沢の基準による。
その他の事項	次による。 a) 液が清澄であること。 b) 卵黄の露出がないこと。 c) 損傷がほとんどないこと。 d) 内皮の除去が良好であること。
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 家きん卵 b) 食塩
添加物	使用していないこと。
内容量	表1の内容量の基準による。
容器の状態	表1の容器の状態の基準による。

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) 水 JIS K 0557 に規定する A2 又は同等以上のもの
- b) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの
- c) 分解促進剤 硫酸カリウムと硫酸銅（Ⅱ）五水和物を 9 : 1 の割合で粉碎混合して調製したもの
- d) ブロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬 ブロモクレゾールグリーン 0.075 g 及びメチルレッド 0.05 g を 95 %エタノール 100 mL に溶解したもの
- e) 出力可変電熱式分解台 ビーカーに沸石 2～3 個と水 100 mL を入れ、最大出力で 10 分間予熱した熱源にのせたとき、5 分以内に沸騰する能力を有するもの
- f) 加熱ブロック分解装置 分解チューブに沸石 2～3 個と水 50 mL を入れ、あらかじめ 400℃に設定した加熱ブロックにチューブをのせたとき、2 分 30 秒以内に沸騰する能力を有するもの
- g) 自動蒸留装置 ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置

5.2 固形量

固形量は、次による。

- a) 缶詰の場合 缶詰を切り開き、2 分間缶詰を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した質量から、缶の質量を差し引いた質量とする。
- b) 瓶詰の場合 蓋を開き、2 分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した質量から、容器の質量を差し引いた質量とする。

5.3 粗たん白質

5.3.1 一般

粗たん白質の量は、ケルダール法によって全窒素を定量し、これに 6.25 を乗じた値とする。

5.3.2 測定の手順

測定は、次による。

- a) 試料の調製 試料をフードプロセッサー等で均一にする。
- b) 分解 分解は、次のいずれかによる。
 - 1) 出力可変電熱式分解台を用いた方法
 - 1.1) 試料約 1 g を正確に薬包紙にはかりとり、500 mL ケルダール分解フラスコに薬包紙ごと入れ、分解促進剤約 10 g 及び硫酸約 15 mL を加え、あらかじめ保温しておいた分解台の熱源の上に設置する。
 - 1.2) はじめ、弱出力で加熱し、泡立ちが収まったら、出力を徐々に最大にする。分解液が青色透明になっているのを確認後、約 90 分間そのまま加熱する。
 - 1.3) 加熱終了後、室温まで放冷し水を約 50 mL 加えて、分解物を溶解する。
 - 1.4) 1.1)～1.3)の操作を空試験試料（薬包紙のみ）についても同様に行う。
 - 2) 加熱ブロック分解装置を用いた方法
 - 2.1) 試料約 1 g を正確に薬包紙にはかりとり、250 mL ケルダール分解チューブに薬包紙ごと入れ、分解促進剤約 10 g 及び硫酸約 15 mL を加え、あらかじめ保温しておいた加熱ブロック分解装置に設置する。
 - 2.2) はじめ、200℃で加熱し、30 分～40 分経過して泡立ちが収まったら 400℃にする。分解液が青色透明になっているのを確認後、約 90 分間そのまま加熱する。
 - 2.3) 加熱終了後、室温まで放冷する。
 - 2.4) 2.1)～2.3)までの操作を空試験試料（薬包紙のみ）についても同様に行う。
- c) 蒸留 蒸留は、次による。
 - 1) 水蒸気蒸留装置を用いた方法 [b) 1)と組み合わせて用いる。] 吸収用の 300 mL 捕集容器に 4%ほう酸水溶液

25mL を入れ、ブロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬 2～3 滴を加え、これを冷却器の下端に留出口が液中に浸るように装着する。分解が終了したケルダール分解フラスコを装置に接続し、40%水酸化ナトリウム水溶液約 60mL を流入させ、アルカリ性にした後、加熱蒸留し、吸収用捕集容器への蒸留液が約 150mL になるまで約 20 分蒸留する。留出口を液面から離し、さらに 2 分間蒸留を続けた後、少量の水で先端を洗い込む。

- 2) 自動蒸留装置を用いた方法 [b) 2)と組み合わせて用いる。] 分解液の入ったチューブをそのまま自動蒸留装置に装着し、レシーバー部に 4%ほう酸水溶液 25mL 及びブロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬 2～3 滴又は 4%ほう酸水溶液にあらかじめブロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬を添加した溶液 25mL を加えた捕集容器（容量が 300 mL 以上のもの）を装着し、蒸留水 50mL、40%水酸化ナトリウム水溶液 60mL、蒸留時間約 5 分（留液が約 150mL 得られるまで）の条件で蒸留を行う。

d) 滴定 滴定は、次のいずれかによる。

- 1) 手動滴定（比色による目視） 蒸留液を 0.1mol/L 硫酸標準溶液で滴定する。液が緑色、汚無色を経て薄い灰赤色を呈したところを終点とする。空試験用試料について得られた蒸留液も同様に滴定を行う。
- 2) 自動滴定 蒸留液を 0.1 mol/L 硫酸標準溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験用試料について得られた蒸留液も同様に操作を行う。

5.3.3 計算

粗たん白質は、次の式によって求める。なお、空試験の滴定で、1 滴で明らかに終点を超える色を呈したときは、空試験の滴定値を 0 とする。

$$P = \frac{(T-B) \times F \times (0.0028)}{W} \times k \times 100$$

ここで、
P : 粗たん白質 (%)
T : 滴定値 (mL)
B : 空試験の滴定値 (mL)
F : 0.1 mol/L 硫酸標準溶液のファクター
W : 試料の採取量 (g)
k : たん白質換算係数 (6.25)
0.0028 : 0.1 mol/L 硫酸標準溶液 1 mL に相当する窒素の質量 (g)

制定等の履歴

制	定	昭和60年4月20日農林水産省告示第 531号
改	正	昭和63年12月9日農林水産省告示第1973号
改	正	平成2年9月29日農林水産省告示第1225号
改	正	平成6年3月1日農林水産省告示第 435号
改	正	平成6年8月9日農林水産省告示第1130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8年4月4日農林水産省告示第 424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16年4月6日農林水産省告示第 895号
改	正	平成18年4月6日農林水産省告示第 538号
改	正	平成20年8月29日農林水産省告示第1351号
確	認	平成24年7月17日農林水産省告示第1680号
改	正	平成28年2月24日農林水産省告示第 489号
改	正	令和29年10月20日農林水産省告示第1574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8月30日農林水産省告示第1652号

制定文、改正文、附則等（抄）

- 令和6年8月30日農林水産省告示第1652号
令和6年9月29日から施行する。