

JAS
0446

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL
STANDARD

水産物缶詰及び水産物瓶詰

Canned marine products and bottled marine products

1997年 3月 27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	3
4.1	いわし缶詰又はいわし瓶詰	3
4.2	さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰	4
4.3	さば缶詰又はさば瓶詰	5
4.4	さんま缶詰又はさんま瓶詰	5
4.5	まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰	6
4.6	いか缶詰又はいか瓶詰	6
4.7	あか貝缶詰又はあか貝瓶詰	7
5	試験方法	7

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、水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格（平成27年5月28日付け農林水産省告示第1387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。

水産物缶詰及び水産物瓶詰

Canned marine products and bottled marine products

1 適用範囲

この規格は、水産物缶詰及び水産物瓶詰のうち、いわし缶詰又はいわし瓶詰、さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰、さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰及びあか貝缶詰又はあか貝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。この引用規格は、その最新版を適用する。

CODEX STAN 192 食品添加物に関する一般規格

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

水産物缶詰又は水産物瓶詰

水産物又はその加工品（調味し、又は調製したものを含む。）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

いわし缶詰又はいわし瓶詰

水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いわしを詰めたもの

3.3

さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰

水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さけ・ますを詰めたもの

3.4

さば缶詰又はさば瓶詰

水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さばを詰めたもの

3.5

さんま缶詰又はさんま瓶詰

水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、さんまを詰めたもの

3.6**まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰**

水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、まぐろ・かつおを詰めたもの

3.7**いか缶詰又はいか瓶詰**

水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、いかを詰めたもの

3.8**あか貝缶詰又はあか貝瓶詰**

水産物缶詰又は水産物瓶詰のうち、あか貝又はさるぼうのむき身を詰めたもの

3.9**水産物**

食用に供される魚介類、水産動物類、海産哺乳動物類及び海藻類

3.10**いわし**

次に掲げるもの

- a) うるめいわし
- b) かたくちいわし
- c) まいわし

3.11**さけ・ます**

次に掲げるもの

- a) からふとます
- b) ぎんざけ
- c) さくらます
- d) しろざけ
- e) 大西洋さけ
- f) べにざけ
- g) ますのすけ

3.12**さば**

次に掲げるもの

- a) ごまさば
- b) 大西洋さば
- c) まさば

3.13**まぐろ・かつお**

次に掲げるもの

- a) きはだまぐろ
- b) くらまぐろ
- c) こしながまぐろ
- d) びんながまぐろ
- e) めばちまぐろ

f) かつお

3.14

いか

次に掲げるもの

- a) あかいか
- b) アルゼンチンイレックス
- c) カナダイレックス
- d) じんどういか
- e) するめいか
- f) ニューージーランドするめいか
- g) ほたるいか
- h) やりいか

4 品質

4.1 いわし缶詰又はいわし瓶詰

いわし缶詰又はいわし瓶詰の品質は、表 1 の品質基準に適合していなければならない。

表 1—いわし缶詰又はいわし瓶詰の品質基準

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	適当な脂肪があり、かつ、肉締り及び硬軟が適当であること。
形態	肉片のそろいが適当であること。
色沢	色沢が良好であること。
液汁	次による。 a) 水及び食用植物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) 頭部及び内臓の除去が良好であること。 b) 尾部を除去していないものにあつては、尾部の整形が良好であること。 c) きょう雑物がほとんどないこと。 d) 肉詰めが良好であること。
原材料	調味液以外の原材料については、いわし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 192.32 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) 缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。また、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた缶詰にあつては、内面塗装缶であること。 b) 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、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 さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰

さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の品質は、表 2 の品質基準に適合していなければならない。

表 2—さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 1 の香味の基準による。
肉質	表 1 の肉質の基準による。
形態	表 1 の形態の基準による。
色沢	表 1 の色沢の基準による。
液汁	表 1 の液汁の基準による。
その他の事項	次による。 a) 頭部 (小肉片にあつては、くび肉を除く。), 尾部, ひれ, 内臓, うろこ及び血液の除去が良好であること。 b) 鬱血肉及びきょう雑物がほとんどないこと。 c) 肉詰めが良好であること。
原材料	調味液以外の原材料については、さけ・ます以外のものを使用していないこと。
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	次による。 a) 缶詰のものにあつては、内面塗装缶であり、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 b) 瓶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、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。

4.3 さば缶詰又はさば瓶詰

さば缶詰又はさば瓶詰の品質は、表 3 の品質基準に適合していなければならない。

表 3—さば缶詰又はさば瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 1 の香味の基準による。
肉質	表 1 の肉質の基準による。
形態	表 1 の形態の基準による。
色沢	表 1 の色沢の基準による。
液汁	表 1 の液汁の基準による。
その他の事項	次による。 a) 頭部, 尾部及び内臓の除去が良好であること。 b) きょう雑物がほとんどないこと。 c) 肉詰めが良好であること。
原材料	調味液以外の原材料については、さば以外のものを使用していないこと。
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 さんま缶詰又はさんま瓶詰

さんま缶詰又はさんま瓶詰の品質は、表 4 の品質基準に適合していなければならない。

表 4—さんま缶詰又はさんま瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 1 の香味の基準による。
肉質	表 1 の肉質の基準による。
形態	表 1 の形態の基準による。
色沢	表 1 の色沢の基準による。
液汁	表 1 の液汁の基準による。
その他の事項	表 3 のその他の事項の基準による。
原材料	調味液以外の原材料については、さんま以外のものを使用していないこと。
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 まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰

まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の品質は、表 5 の品質基準に適合していなければならない。

表 5—まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 1 の香味の基準による。
肉質	表 1 の肉質の基準による。
形態	表 1 の形態の基準による。
色沢	表 1 の色沢の基準による。
液汁	表 1 の液汁の基準による。
その他の事項	次による。 a) 血合肉及び血痕の除去がおおむね良好であること。 b) 皮、骨、うろこその他のきょう雑物及び青肉、黒斑及びハニカム（魚肉中の蜂の巣状の気泡痕をいう。）がほとんどないこと。 c) 肉詰めが良好であること。 d) ほぐし肉の混入割合が魚肉重量に対し、輪切りを詰めたものにあつては 18%以下、小肉片を詰めたものにあつては 30%以下であること。
原材料	調味液以外の原材料については、まぐろ・かつお以外のものを使用していないこと。
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。

4.6 いか缶詰又はいか瓶詰

いか缶詰又はいか瓶詰の品質は、表 6 の品質基準に適合していなければならない。

表 6—いか缶詰又はいか瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 1 の香味の基準による。
肉質	肉締り及び弾力が適当であること。
形態	形がおおむね整っていること。
色沢	表 1 の色沢の基準による。
液汁	表 1 の液汁の基準による。
その他の事項	次による。 a) きょう雑物がほとんどないこと。 b) 肉詰めが良好であること。
原材料	調味液以外の原材料については、いか以外のものを使用していないこと。
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 2 の容器の状態の基準による。

4.7 あか貝缶詰又はあか貝瓶詰

あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の品質は、表 7 の品質基準に適合していなければならない。

表 7—あか貝缶詰又はあか貝瓶詰の品質基準

区分	基準
香味	表 1 の香味の基準による。
肉質	おおむね肥満しており、かつ、肉締りが適当であること。
形態	粒の大きさがおおむねそろっていること。
色沢	表 1 の色沢の基準による。
液汁	表 1 の液汁の基準による。
その他の事項	きょう雑物がほとんどないこと。
原材料	調味液以外の原材料については、あか貝及びさるぼう以外のものを使用していないこと。
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。

5 試験方法

固形量は、次による。

- a) **缶詰の場合** 缶詰（液が凝固している場合は、20℃に加熱し、液を溶解した缶詰）を切り開き、2分間缶詰を傾斜し、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て得た質量とする。
- b) **瓶詰の場合** 蓋を開き、2分間瓶を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した質量から、瓶の質量を差し引いた質量とする。

制定等の履歴

制 定 平成9年3月27日農林水産省告示第 446号
改 正 平成15年2月13日農林水産省告示第 138号
改 正 平成20年5月20日農林水産省告示第 750号
改 正 平成20年8月29日農林水産省告示第1352号
改 正 平成25年12月24日農林水産省告示第3110号
改 正 平成27年5月28日農林水産省告示第1387号
確 認 平成29年10月20日農林水産省告示第1581号
最終改正 令和6年8月30日農林水産省告示第1653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1653号
令和6年9月29日から施行する。