

日本農林規格の見直しについて

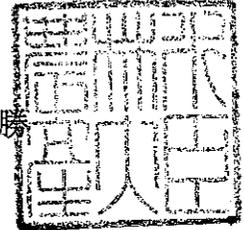
「調理冷凍食品」



18消安第12827号
平成19年2月14日

農林物資規格調査会 殿

農林水産大臣 松岡利勝



日本農林規格の改正及び確認並びに品質表示基準の改正について（諮問）

下記のとおり、日本農林規格の改正及び確認並びに品質表示基準の改正を行う必要があるため、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第10条及び第19条の13第5項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

- 1 生産情報公表農産物の日本農林規格（平成17年6月30日農林水産省告示第1163号）の改正
- 2 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格（平成9年3月27日農林水産省告示第446号）の改正
- 3 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格（昭和55年2月25日農林水産省告示第208号）の改正
- 4 ぶどう糖の日本農林規格（平成2年10月30日農林水産省告示第1412号）の確認
- ⑤ 調理冷凍食品の日本農林規格（昭和53年8月25日農林水産省告示第155号）の改正
- 6 調理冷凍食品品質表示基準（平成14年8月19日農林水産省告示第1358号）の改正

調理冷凍食品の日本農林規格の見直しについて（案）

農 林 水 産 省

平成19年2月15日

1 趣旨

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第10条の規定及び「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成17年8月農林物資規格調査会決定）に基づき、調理冷凍食品の日本農林規格（昭和53年8月25日農林水産省告示第155号）について、標準規格の性格を有するとして、消費者に良質な製品を提供する観点から所要の見直しを行う。

2 内容

製造及び品質管理の実情等を踏まえ、定義及び規格内容の整理、粗脂肪の規定の削除等の改正を行う。

調理冷凍食品について

1 規格の位置づけ

調理冷凍食品は、消費者が日常的に使用していることから、一定の品質が期待されており、使用の合理化に資するとの観点から標準が必要であり、調理冷凍食品の日本農林規格は「標準規格」として位置づけられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

国内製造工場数 (平成17年)	約800工場			
	品 目	工場数	品 目	工場数
	冷凍魚フライ	68	冷凍ぎょうざ	27
	冷凍えびフライ	20	冷凍春巻	18
	冷凍いかフライ	24	冷凍ハンバーグステーキ	34
	冷凍かきフライ	13	冷凍ミートボール	39
	冷凍コロケ	47	冷凍フィッシュボール	13
	冷凍カツレツ	29	冷凍米飯類	38
	上記以外の冷凍フライ類	120	冷凍めん類	39
	冷凍しゅうまい	25		
	(品目ごとの工場数は延べ数。(財)日本冷凍食品検査協会推計)			
生産数量、生産金額 の増減率	生産数量 (単位: トン %)			
	品 目	平成12年	平成17年	増減率
	冷凍フライ類	392,800	380,561	96.9
	冷凍しゅうまい、 ぎょうざ、春巻	81,188	99,594	122.7
	冷凍ハンバーグ、ミートボール	92,337	97,671	105.8
	冷凍米飯類	149,352	144,699	96.9
	冷凍めん類	189,817	236,988	124.9
	生産金額 (単位: 百万円 %)			
	品 目	平成12年	平成17年	増減率
	冷凍フライ類	198,848	170,299	85.6
	冷凍しゅうまい、 ぎょうざ、春巻	38,195	40,808	106.8
	冷凍ハンバーグ、ミートボール	47,679	46,551	97.6
	冷凍米飯類	58,715	50,448	85.9

	冷凍めん類	45,053	55,968	124.2
	((社)日本冷凍食品協会資料をもとに算出)			
格付の状況 (平成17年)	(単位：トン、%)			
	品 目	生産数量	格付数量	格付率
	冷凍魚フライ	17,587	0	0
	冷凍えびフライ	5,403	3	0.06
	冷凍いかフライ	4,861	0	0
	冷凍かきフライ	10,331	0	0
	冷凍コロケ	161,152	35	0.02
	冷凍カツレツ	80,920	0	0
	上記以外の冷凍フライ類	100,307	0	0
	冷凍しゅうまい	41,055	93	0.2
	冷凍ぎょうざ	36,041	15	0.04
	冷凍春巻	22,498	195	0.9
	冷凍ハンバーグステーキ	66,591	27	0.04
	冷凍ミートボール	31,080	375	1.2
	冷凍フィッシュボール	1,478	276	18.7
	冷凍米飯類	144,699	0	0
	冷凍めん類	236,988	0	0
	冷凍フィッシュボール以外の生産数量：(社)日本冷凍食品協会資料			
	冷凍フィッシュボールの生産数量、格付数量：(財)日本冷凍食品検査協会資料			

調理冷凍食品の日本農林規格の改正概要

1 定義の変更

(改正内容)

- ・ 冷凍えびフライ、冷凍いかフライ及び冷凍かきフライについては、原料として使用できる「えび」、「いか」、「かき」の種類を限定をなくし、「えび」等をフライ種とした製品は、調理冷凍食品の「えびフライ」等に該当することとする。
- ・ えびフライに使用するえびの形状については、細切したものとすりつぶしたものを除くことを明確化する。
- ・ 「食肉」には、肝臓、横隔膜等の「臓器及び可食部分」が含まれないことを明確化するとともに、「臓器及び可食部分」を定義付ける。
- ・ 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻については、冷凍しゅうまいは円筒状又はきん着形状に成形したもの、冷凍ぎょうざは半円形状又は円形状に成形したもの、冷凍春巻は棒状のものと規定しているが、商品の多様化により、「棒状のぎょうざ」等、定義で規定されていない形状の製品が市販されていることから、しゅうまい等の形状を弾力化する。
- ・ 冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュボールについては、チーズなどの「具」を乗せたものやソースに野菜等の固形物を入れた製品があることから、「具」、「野菜等の固形物」を追加する。
- ・ 冷凍めん類については、「調味料」を添付した商品も冷凍めん類に該当することを明確化する。
- ・ 冷凍フライ類の衣については、小麦粉や片栗粉のみを衣として使用することがあるため、これらを単独で使用できるよう改める。

(定義)

用 語	改 正 案	現 行
冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび（ <u>クルマエビ科、タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科に限る。以下同じ。</u> ）又はこれから尾扇を除去したものをフライ種としたものをいう。
冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。	冷凍フライ類のうち、いか（ <u>アカイカ科、ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。以下同じ。</u> ）（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。	冷凍フライ類のうち、かき（ <u>イタボガキ科に限る。以下同じ。</u> ）のむ

		き身をフライ種としたものをいう。
冷凍コロケ	<p>冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、<u>家兎肉</u>又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、<u>臓器及び可食部分</u>（牛、豚、馬、めん羊、山羊、<u>家兎</u>又は家きんのものに限る。以下同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下「あえ材料」という。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。</p>	<p>冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、<u>家と肉</u>又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下「あえ材料」という。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。</p>
冷凍しゅうまい	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、食肉又は<u>臓器及び可食部分</u>を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白（以下「肉様植たん」という。）、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの（以下「あん」という。）を皮で円筒形状、<u>きん着形状</u>等に包み成形したもの</p> <p>2 [略]</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、食肉を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白（以下「肉様植たん」という。）、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの（以下「あん」という。）を皮で円筒形状又は<u>きん着形状</u>に包み成形したもの</p> <p>2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p>
冷凍ぎょうざ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、<u>円形状</u>等に包み成形したもの</p> <p>2 [略]</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状又は<u>円形状</u>に包み成形したもの</p> <p>2 1に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p>
冷凍春巻	次に掲げるものをいう。	次に掲げるものをいう。

	<p>1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で<u>棒状等</u>に包み成形したもの</p> <p>2 [略]</p>	<p>1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で<u>棒状</u>に包み成形したもの</p> <p>2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p>
冷凍ハンバーグステーキ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの<u>若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量が食肉の使用量より少ないものに限る。）</u>若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>2 [略]</p> <p>3 1又は2に<u>具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含有するものを含む。）をいう。冷凍ミートボールの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。）</u>を加えたもの</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの（<u>その使用量は食肉の使用量より少ないものに限る。</u>）若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、<u>結着補強剤</u>等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>2 1にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>3 1又は2に<u>ソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下冷凍ミートボール及び冷凍フィッシュボールについて同じ。）</u>を加えたもの</p>
冷凍ミートボール	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの<u>若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量が食肉の使用量より少ないものに限る。）</u></p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの（<u>その使用量は食肉の使用量より少ないものに限る。</u>）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたも</p>

	<p>る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球状に成形したもの(植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。)</p> <p>2 [略]</p> <p>3 1又は2に<u>具又はソース</u>を加えたもの</p>	<p>の、つなぎ、調味料、香辛料、<u>結着補強剤</u>等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの(植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。)</p> <p>2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>3 1又は2に<u>ソース</u>を加えたもの</p>
<p>冷凍フィッシュボール</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したものの(食肉又は臓器及び可食部分の使用量が魚肉の使用量より少ないものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球状に成形したもの(植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。)</p> <p>2 [略]</p> <p>3 1又は2に<u>具又はソース</u>を加えたもの</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したものの(その使用量は魚肉の使用量より少ないものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、<u>結着補強剤</u>等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの(植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。)</p> <p>2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>3 1又は2に<u>ソース</u>を加えたもの</p>
<p>冷凍米飯類</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 [略]</p> <p>2 1の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、<u>野菜等の具</u>を加え、又は加</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、精米(精麦又は雑穀を混合したものを含む。)に炊き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの</p> <p>2 1の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、<u>野菜等</u>(以下「具」という。)</p>

	えないうで調味等をしたもの 3 [略]	を加え、又は加えないうで調味等をしたもの 3 1若しくは2を成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの
冷凍めん類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩、かんすい等を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの 2 1に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下「かやく」という。）を加え調理したもの、又は調味料若しくはこれらを添付したもの	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めん の弾力性、粘性等を高めるもの を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの 2 1に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下「かやく」という。）を加え調理したもの、又はこれらを添付したもの
臓器及び可食部分	<u>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層</u> をいう。	
衣	小麦粉又はでん粉若しくはこれらに脱脂粉乳、卵等を加えたもの又はこれにパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたものであつて、 <u>フライ種</u> を油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該 <u>フライ種</u> を包むものをいう。	小麦粉、でん粉、脱脂粉乳、卵等を混ぜ合わせたもの又はその上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたものであつて、 <u>食品</u> を油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該 <u>食品</u> を包むものをいう。

2 規格の変更

(1) 冷凍魚フライ類

(改正内容)

- 現行の規格の揚げ油の酸価については、製品の衣から抽出した油脂の酸価を測定することとしているが、この抽出した油脂には、フライ種から衣に移行した油脂が含まれるため、衣に移行した油脂の量やその酸価等の影響によって、測定値にばらつきが生じることがあり、揚げ油の酸価のみを正確に測定することが困難となっている。このため、製品の品質基準としての揚げ油の酸価を削除する。

一方、調理冷凍食品は急速冷凍し、 -18°C 以下で保存されることから、保存中の油脂の劣化が抑制されており、製造工程中の揚げ油の酸価を測定することにより、製品中の揚げ油の酸価の指標とすることができる。このため、揚げ油の酸価を製造上の品質管理基準として規定する。

- ・ 衣に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化に対応可能とするため、使用できる原材料の制限を外す。
- ・ 食品添加物の膨張剤については、一剤式合成膨張剤の物質名を具体的に列記する。
- ・ 容器及び包装の状態については、容器包装のまま加熱調理する商品があることから、耐熱性について規定を追加する。
- ・ 内容量については、調理冷凍食品品質表示基準の規定に合わせ、「表示重量に適合していること。」と改める。

ア 品質基準及び原材料等

		改正案		現 行	
揚げ油の酸価		[削る。]		<u>食用油脂で揚げたものにあつては、2.5以下であること。</u>	
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る]	<u>フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> 1 [略] 2 [略] 3 [略]	<u>フ ラ イ 種</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 魚 2 食塩 3 香辛料
		[削る]	[削る。]	<u>衣</u>	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> 1 <u>小麦粉、米粉、とうもろこし粉及びでん粉</u> 2 <u>粉末状植物性たん白</u> 3 <u>乳製品及び卵</u> 4 <u>ブレッキング材</u> <u>パン粉、はるさめ、クラッカー等及びこれらに混ぜて使用するごま、青のり等</u> 5 <u>調味料</u> <u>食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物等</u> 6 <u>香辛料</u> 7 <u>食用油脂</u>
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。		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	

	<p>1 [略]</p> <p>2 [略]</p> <p>3 [略]</p> <p>4 [略]</p> <p>5 膨張剤 <u>L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u></p> <p>6 [略]</p> <p>7 [略]</p> <p>8 [略]</p> <p>9 [略]</p> <p>10 強化剤 <u>健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u></p>	<p>1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル</p> <p>2 品質改良剤 トランスグルタミナーゼ、ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム</p> <p>3 pH調整剤 酢酸ナトリウム</p> <p>4 調味料</p> <p>5 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤、炭酸水素ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u></p> <p>6 殺菌料 次亜塩素酸ナトリウム</p> <p>7 糊料 キサントガム、グァーガム及びタマリンドガム</p> <p>8 着色料 アナトー色素、トウガラシ色素及びフラボノイド</p> <p>9 香辛料抽出物</p> <p>10 強化剤 <u>栄養改善法施行規則（昭和27年厚生省令第37号）第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u></p>
内容量	表示重量に適合していること	表示重量及び表示個数に適合していること
容器又は包装の状態	耐冷凍性、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、食用油脂で揚げ又はいためたものにあつては耐油性を有する資材を用いて	耐冷凍性、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、食用油脂で揚げたものにあつては、耐油性を有する資材を用いているこ

	いること。 <u>また、容器のまま加熱調理するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いていること。</u>	と。
--	---	----

イ 製造上の品質管理基準

	改正案	現 行
揚げ油の酸価	<u>食用油脂で揚げる場合における揚げ油の酸価は、2.5以下でなければならない。</u>	[新設]

(2) 冷凍えびフライ

(改正内容)

- 揚げ油の酸価については、冷凍魚フライと同様の理由により、製品の品質基準としての規定を改め、製造上の品質管理基準として規定する。
- フライ種の原材料については、えびフライの定義において「えび」の種類の限定を外すこととしているが、えびフライのJAS製品に使用できる「えび」は従来と同じ種類の「えび」とするため、クルマエビ科等の「えび」の種類を規定する。
また、食塩、香辛料で味付けした「えび」をフライ種としたものもJAS規格の対象に含める。
- 衣に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化への対応が可能となるように、使用できる原材料の制限を外す。
- 食品添加物の膨張剤については、一剤式合成膨張剤の物質名を具体的に列記する。

ア 品質基準及び原材料

		改正案	現 行
揚げ油の酸価		[削る。]	<u>食用油脂で揚げたものにあつては、1.5以下であること。</u>
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る] フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 <u>1 えび（クルマエビ科、タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科のものに限る。）</u> <u>2 食塩</u> <u>3 香辛料</u>	フ ラ イ 種 頭胸部及び甲殻を除去したえび並びにこれから尾扇を除去したもの以外のものを使用していないこと。
		[削る] [削る。]	衣 <u>前条第1項の規格の衣と同じ。</u>

<p>食品添加物</p>	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 [略]</p> <p>2 [略]</p> <p>3 [略]</p> <p>4 膨張剤 <u>Ｌ－酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u></p> <p>5 [略]</p> <p>6 [略]</p> <p>7 [略]</p> <p>8 [略]</p> <p>9 [略]</p> <p>10 [略]</p> <p>11 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u></p>	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル</p> <p>2 pH調整剤 酢酸ナトリウム及び氷酢酸</p> <p>3 調味料</p> <p>4 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤</u></p> <p>5 保湿剤 D－ソルビトール</p> <p>6 殺菌料 次亜塩素酸ナトリウム</p> <p>7 糊料 カラギナン、グァーガム及びキサンタンガム</p> <p>8 着色料 β－カロテン及びアナトー色素</p> <p>9 甘味料 カンゾウ抽出物</p> <p>10 香辛料抽出物</p> <p>11 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u></p>
--------------	---	---

イ 製造上の品質管理基準

	改正案	現 行
揚げ油の酸価	<u>前条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]

(3) 冷凍いかフライ

(改正内容)

- ・ 揚げ油の酸価については、冷凍魚フライと同様の理由により、製品の品質基準としての規定を改め、製造上の品質管理基準として規定する。
- ・ フライ種の原材料については、いかフライの定義において「いか」の種類の限定を外すこととしているが、いかフライのJAS製品に使用できる「いか」は従来と同じ種類の「いか」とするため、アカイカ科等の「いか」の種類を規定する。
- ・ 衣に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化への対応が可能となるように、使用できる原材料の制限を外す。
- ・ 食品添加物の膨張剤については、一剤式合成膨張剤の物質名を具体的に列記する。

ア 品質基準及び原材料

		改正案		現 行	
揚げ油の酸価		[削る。]		前条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。	
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る]	フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 <u>いか（アカイカ科、ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。）</u> 2 [略] 3 [略]	<u>フ</u> <u>ラ</u> <u>イ</u> <u>種</u>	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 いか 2 食塩 3 香辛料
		[削る]	[削る。]	衣	第3条第1項の規格の衣と同じ。
食品添加物		次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 [略]		次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル 2 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 3 pH調整剤 クエン酸ナトリウム、炭酸水素	

			ナトリウム及び炭酸ナトリウム
	4 [略]		4 調味料
	5 膨張剤		5 膨張剤
	<u>Ｌ-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u>		<u>一剤式合成膨張剤及び硫酸アルミニウムカリウム</u>
	6 [略]		6 保湿剤
			D-ソルビトール
	7 [略]		7 殺菌料
			次亜塩素酸ナトリウム
	8 [略]		8 糊料
			キサントガム、グァーガム及びタマリンドガム
	9 [略]		9 着色料
			アナトー色素及びトウガラシ色素
	10 [略]		10 香辛料抽出物
	11 強化剤		11 強化剤
	<u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>		<u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>

イ 製造上の品質管理基準

	改正案	現 行
揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]

(4) 冷凍かきフライ

(改正内容)

- ・ 揚げ油の酸価については、冷凍魚フライと同様の理由により、製品の品質基準としての規定を改め、製造上の品質管理基準として規定する。
- ・ フライ種の原材料については、かきフライの定義において「かき」の種類の限定を外すこととしているが、かきフライのJAS製品に使用できる「かき」は従来と

同様の種類「かき」とするため、イタボガキ科の「かき」に限ることを規定する。

- ・ 衣に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化への対応が可能となるように使用できる原材料の制限を外す。
- ・ 食品添加物の膨張剤については、一剤式合成膨張剤の物質名を具体的に列記する。

ア 品質基準及び原材料

		改正案		現 行	
揚げ油の酸価		[削る。]		<u>第4条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。</u>	
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る]	フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 <u>1 かき（イタボガキ科に限る。）</u> 2 [略] 3 [略]	フ ラ イ 種	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 <u>かきのむき身</u> 2 食塩 3 香辛料
		[削る]	[削る。]	衣	<u>第3条第1項の規格の衣と同じ。</u>
	食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 膨張剤 <u>L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u>		次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル 2 品質改良剤 カードラン及びリン酸三カルシウム 3 pH調整剤 クエン酸、酢酸ナトリウム及び氷酢酸 4 調味料 5 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤、炭酸水素ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u>	

	6 [略]	6 殺菌料 次亜塩素酸ナトリウム
	7 [略]	7 糊料 キサンタンガム、グァーガム及びタマリンドガム
	8 [略]	8 着色料 アナトー色素及びトウガラシ色素
	9 [略]	9 香辛料抽出物
	10 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの	10 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの

イ 製造上の品質管理基準

	改正案	現 行
揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]

(5) 冷凍コロッケ

(改正内容)

- 揚げ油の酸価については、冷凍魚フライと同様の理由により、製品の品質基準としての規定を改め、製造上の品質管理基準として規定する。
- フライ種に使用する食品添加物以外の原材料については、「食肉」に「臓器及び可食部分」を含まないことを明確化する。また、商品の多様化への対応が可能となるよう、クリームコロッケのみに使用が認められていた「乳たん白」及び「寒天」をクリームコロッケ以外の製品にも使用できるようにするとともに、衣についての原材料の制限を外す。
- 食品添加物について、製造メーカーの使用実態等を踏まえて見直すとともに、一剤式合成膨張剤の物質名を具体的に列記する。

ア 品質基準及び原材料

	改正案	現 行
揚げ油の酸価	[削る。]	<u>第4条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。</u>
原材料	[削る] フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用し	フ ラ 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

料 料		<p>ていないこと。</p> <p><u>1 食肉並びに臓器及び可食部分並びにこれらの加工品</u></p> <p><u>2 魚肉及びその加工品</u></p> <p><u>3 野菜、果実、穀類、豆類、海藻、種実及びきのこ類並びにこれらの加工品</u></p> <p><u>4 卵加工品及び乳製品</u></p> <p><u>5 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白</u></p> <p><u>6 あえ材料</u></p> <p>(1) <u>ばれいしよ、さつまいも及びかぼちや並びにこれらの加工品</u></p> <p>(2) [略]</p> <p>(3) [略]</p> <p><u>7 [略]</u></p> <p><u>8 [略]</u></p> <p><u>9 [略]</u> [削る。]</p>	イ 種	<p><u>1 食肉、魚肉、野菜、果実、穀類、豆類、海藻、きのこ類、卵（煮熟したもの）及びマカロニ類</u></p> <p><u>2 食肉製品、魚肉製品及び乳製品（乳たん白にあつては、クリームコロッケに使用するものに限る。）</u></p> <p><u>3 粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白</u></p> <p><u>4 あえ材料</u></p> <p>(1) <u>ばれいしよ、さつまいも、かぼちや及びこれらの乾燥品</u></p> <p>(2) 小麦粉、でん粉、パン粉、乳、乳製品及び粉末状植物性たん白</p> <p>(3) 卵、ゼラチン及びデキストリン</p> <p><u>5 調味料</u> 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、ドレッシング等</p> <p><u>6 香辛料</u></p> <p><u>7 食用油脂</u></p> <p><u>8 寒天（クリームコロッケに使用するものに限る。）</u></p>
		[削る]	[削る。]	衣
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。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。		
	1 [略]	1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル		

		ル及びプロピレングリコール脂肪 酸エステル
2	[略]	2 乳化安定剤 カゼイン及びカゼインナトリウ ム
3	[略]	3 品質改良剤 乳酸カルシウム、ポリリン酸ナ トリウム及びメタリン酸ナトリウ ム
4	[略]	4 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸及び 酢酸ナトリウム
5	[略]	5 調味料
6	膨張剤 <u>L-酒石酸水素カリウム、炭酸</u> <u>カルシウム、炭酸水素ナトリウム、</u> <u>ピロリン酸二水素二ナトリウム、</u> <u>フマル酸、硫酸アルミニウムカリ</u> <u>ウム、リン酸一水素カルシウム及</u> <u>びリン酸二水素カルシウム</u>	6 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤及び炭酸水素</u> <u>ナトリウム</u>
7	[略]	7 保湿剤 D-ソルビトール
8	糊料 カラギナン、 <u>キサントガム及</u> <u>びグァーガム</u> （それぞれフライ種 に使用する場合には、クリームコ ロッケに使用するものに限る。）	8 糊料 カラギナン、 <u>カロブビーンガム、</u> <u>グァーガム及びペクチン</u> （それぞ れフライ種に使用する場合には、 クリームコロッケに使用するもの に限る。）
9	[略]	9 着色料 β-カロテン、アナトー色素及 びトウガラシ色素
10	甘味料 カンゾウ抽出物	10 甘味料 カンゾウ抽出物及び <u>酵素処理カ</u> <u>ンゾウ</u>
11	[略]	11 香辛料抽出物
12	[略]	12 香料
13	強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条</u> に規 定する栄養成分の強化を目的とし て使用するもの	13 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条</u> に規 定する栄養成分の強化を目的とし て使用するもの

--	--	--	--

イ 製造上の品質管理基準

	改正案	現 行
揚げ油の酸価	第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。	[新設]

(6) 冷凍カツレツ

- ・ 揚げ油の酸価については、冷凍魚フライと同様の理由により、製品の品質基準としての規定を改め、製造上の品質管理基準として規定する。
- ・ 衣に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化への対応が可能となるように使用できる原材料の制限を外す。
- ・ 食品添加物の膨張剤については、一剤式合成膨張剤の物質名を具体的に列記する。

ア 品質基準及び原材料

		改正案		現 行	
揚げ油の酸価		[削る。]		第3条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。	
原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	[削る]	フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 [略]	フ ラ イ 種	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 食肉 2 食塩 3 香辛料
		[削る]	[削る。]	衣	第3条第1項の規格の衣と同じ。
食品添加物		次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 [略] 2 [略]		次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及びショ糖脂肪酸エステル 2 乳化安定剤 カゼイン及びカゼインナトリウム	

	3 [略]	3 品質改良剤 トランスグルタミナーゼ、メタリン酸ナトリウム及びリン酸ナトリウム
	4 [略]	4 調味料
	5 膨張剤 <u>Ｌ-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u>	5 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤及び炭酸水素ナトリウム</u>
	6 [略]	6 保湿剤 D-ソルビトール
	7 [略]	7 糊料 カラギナン、キサントガム及びグァーガム
	8 [略]	8 着色料 アナトー色素、β-カロテン及びトウガラシ色素
	9 [略]	9 甘味料 カンゾウ抽出物及び酵素処理カンゾウ
	10 [略]	10 香辛料抽出物
	11 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>	11 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>

イ 製造上の品質管理基準

揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]
--------	--------------------------	------

(7) 第3条（冷凍魚フライ）～第8条（冷凍カツレツ）までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格

(改正内容)

- 揚げ油の酸価については、冷凍魚フライと同様の理由により、製品の品質基準としての規定を改め、製造上の品質管理基準として規定する。

- ・ 衣に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化への対応が可能となるように使用できる原材料の制限を外す。
- ・ 食品添加物の膨張剤については、一剤式合成膨張剤の物質名を具体的に列記する。

ア 品質基準及び原材料

		改正案	現 行
揚げ油の酸価		[削る。]	<u>第3条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ</u>
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る。]	<p>衣については、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 <u>小麦粉、米粉、とうもろこし粉及びでん粉</u></p> <p>2 <u>粉末状植物性たん白</u></p> <p>3 <u>乳製品及び卵</u></p> <p>4 <u>ブレディング材</u> <u>パン粉、はるさめ、クラッカー等及びこれらに混ぜて使用するごま、青のり等</u></p> <p>5 <u>調味料</u> <u>食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物等</u></p> <p>6 <u>香辛料</u></p> <p>7 <u>食用油脂</u></p>
	食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 [略]</p> <p>2 [略]</p> <p>3 [略]</p> <p>4 [略]</p>	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、シヨ糖脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル</p> <p>2 乳化安定剤 カゼイン及びカゼインナトリウム</p> <p>3 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム</p> <p>4 pH調整剤 グルコノデルタラクトン、酢酸</p>

		<p>5 [略]</p> <p>6 膨張剤 <u>Ｌ-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u></p> <p>7 [略]</p> <p>8 [略]</p> <p>9 [略]</p> <p>10 [略]</p> <p>11 [略]</p> <p>12 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u></p>	<p>ナトリウム及び炭酸ナトリウム</p> <p>5 調味料</p> <p>6 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤、炭酸水素ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u></p> <p>7 糊料 カラギナン、キサントガム及びグァーガム</p> <p>8 着色料 アナトー色素、カラメルⅠ、β-カロテン、トウガラシ色素、フラボノイド及びベニコウジ色素</p> <p>9 甘味料 カンゾウ抽出物及びステビア</p> <p>10 香料</p> <p>11 香辛料抽出物</p> <p>12 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u></p>
--	--	--	---

イ 製造上の品質管理基準

揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]
--------	--------------------------	------

(8) 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格

(改正内容)

- ・ 製品に占める粗脂肪の重量の割合については、脂身による増量防止の観点から規定していたものの、現在は、脂身は増量の目的でなく、脂身のおいしさを付与・期待する観点で使用されている。このため、粗脂肪の量の多寡が、必ずしも製品の品質を表す指標とならないことから、当該規定を削除する。
- ・ あんの原材料に占める食肉、えび及びかにの重量の割合については、食肉の割合

を規定すると「野菜ぎょうざ」等の商品の多様化に対応できないこと、「肉しゅうまい」、「えびぎょうざ」、「かに春巻」等と表示する場合における食肉等の含有率は調理冷凍食品品質表示基準で基準値が規定されていることから、規格項目を削除する。

- ・ あんに使用する食品添加物以外の原材料については、定義において「食肉」及び「臓器及び可食部分」をそれぞれ規定することに伴い、「豚肉」、「牛肉」、「豚又は牛の脂肪層」等の表現を改めるとともに、調味粒状植物性たん白等の使用実態がない原材料を削除する。
- ・ 皮に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化への対応が可能となるように使用できる原材料の制限を外す。
- ・ 食品添加物の乳化剤、乳化安定剤、着色料等については、使用実態等を踏まえて見直す。
- ・ 油で揚げた製品については、製造上の品質管理基準として「揚げ油の酸価」を新たに規定する。

ア 品質基準

	改正案			現 行		
粗脂肪	冷凍しゅうまい [削る。]	冷凍ぎょうざ [削る。]	冷凍春巻 [削る。]	冷凍しゅうまい 製品に占める重量の割合が、13%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、15%以下であること。	冷凍ぎょうざ 製品に占める重量の割合が、10%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、12%以下であること。	冷凍春巻 製品に占める重量の割合が、8%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、18%以下であること。
食肉 (冷凍えびしゅうまい、冷凍かにしゅうまい、冷凍えびぎょうざ、冷凍かにぎょうざ、冷凍えび春巻及び冷凍かに春巻を除く。)	冷凍しゅうまい [削る。]	冷凍ぎょうざ [削る。]	冷凍春巻 [削る。]	冷凍しゅうまい あんの原材料に占める重量の割合が、20%以上であること。	冷凍ぎょうざ 同左	冷凍春巻 あんの原材料に占める重量の割合が、10%以上であること。

えび (冷凍えびし ゆうまい、冷 凍えびぎよ うざ及び冷凍 えび春巻に 限る。)	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
	[削る。]	[削る。]	[削る。]	<u>あんの原材料に 占める重量の割 合が、15%以上 であること。</u>	同左	<u>あんの原材料に 占める重量の割 合が、10%以上 であること。</u>
かに (冷凍かにし ゆうまい、冷 凍かにぎよ うざ及び冷凍 かに春巻に 限る。)	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
	[削る。]	[削る。]	[削る。]	<u>あんの原材料に 占める重量の割 合が、10%以上 であること。</u>	同左	<u>あんの原材料に 占める重量の割 合が、8%以上 であること。</u>

イ 原材料

(ア) 食品添加物以外の原材料

	改正案			現行		
あん	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
	<u>あんにあつては、 次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。</u>	<u>あんにあつては、 次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。</u>	<u>あんにあつては、 次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。</u>	<u>次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。</u>	<u>次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。</u>	<u>次に掲げるもの 以外のものを使 用していないこ と。</u>
	1 <u>食肉並びに臓 器及び可食部分</u>	1 [略]	1 <u>同左</u>	1 <u>豚肉、牛肉、 馬肉、めん羊肉、 家と肉及び家き ん肉</u>	1 同左	1 <u>豚肉、牛肉及 び鶏肉</u>
	2 [略]	2 [略]	2 [略]	2 魚肉及びか まぼこ(繊維状 のものに限る。)	2 同左	2 同左
[削る。]	[削る。]	[削る。]	3 <u>豚又は牛の 脂肪層</u>	3 <u>同左</u>	3 <u>同左</u>	
3 [略]	3 [略]	3 [略]	4 <u>野菜、海藻、 種実 及びきの</u>	4 同左	4 同左	

	<p><u>4</u> 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白</p> <p><u>5</u> [略]</p> <p><u>6</u> [略]</p> <p><u>7</u> [略]</p> <p><u>8</u> [略]</p>	<p><u>4</u> [略]</p> <p><u>5</u> [略]</p> <p><u>6</u> [略]</p> <p><u>7</u> [略]</p> <p><u>8</u> [略]</p>	<p><u>4</u> [略]</p> <p><u>5</u> [略]</p> <p><u>6</u> [略]</p> <p><u>7</u> [略]</p> <p><u>8</u> [略]</p>	<p>こ類</p> <p><u>5</u> 粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白</p> <p><u>6</u> つなぎ 小麦粉、でん粉、パン粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、小麦グルテン、米粉、卵、乳たん白、ゼラチン、デキストリン及び乳製品</p> <p><u>7</u> 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物等</p> <p><u>8</u> 香辛料</p> <p><u>9</u> 食用油脂</p>	<p><u>5</u> 同左</p> <p><u>6</u> 同左</p> <p><u>7</u> 同左</p> <p><u>8</u> 同左</p> <p><u>9</u> 同左</p>	<p><u>5</u> 同左</p> <p><u>6</u> 同左</p> <p><u>7</u> 同左</p> <p><u>8</u> 同左</p> <p><u>9</u> 同左</p>
皮	<p>冷凍しゅうまい [削る。]</p>	<p>冷凍ぎょうざ [削る。]</p>	<p>冷凍春巻 [削る。]</p>	<p>冷凍しゅうまい 次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 <u>1</u> 小麦粉、米粉、とうもろこし粉、大豆粉、でん粉及び小麦グルテン</p> <p><u>2</u> 粉末状植物性たん白</p>	<p>冷凍ぎょうざ 次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 <u>1</u> 同左</p> <p><u>2</u> 同左</p>	<p>冷凍春巻 次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 <u>1</u> 同左</p> <p><u>2</u> 同左</p>

				3 卵	3 同左	3 同左
				4 野菜	4 同左	4 同左
				5 食塩、砂糖類、 しょうゆ及び食 用油脂	5 同左	5 同左

(イ) 食品添加物

改正案				現行		
冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻		冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
次に掲げるもの 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。	次に掲げるもの 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。	次に掲げるもの 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 [略]	1 [略]	1 [略]		1 調味料	1 同左	1 同左
2 [略]	2 [略]	2 [略]		2 pH調整剤 クエン酸、D L-リンゴ酸及 び酢酸ナトリウ ム	2 同左	2 同左
3 [略]	3 [略]	3 乳化剤 植物レシチ ン、グリセリン 脂肪酸エステ ル、ショ糖脂肪 酸エステル、ソ ルビタン脂肪酸 エステル及びプ ロピレングリコ ール脂肪酸エス テル		3 乳化剤 植物レシチ ン、グリセリン 脂肪酸エステ ル、ショ糖脂肪 酸エステル及び ソルビタン脂肪 酸エステル	3 同左	3 同左
4 [略]	4 乳化安定剤 カゼイン及び カゼインナトリ ウム	4 乳化安定剤 カゼイン		4 乳化安定剤 カゼイン	4 同左	4 同左
5 [略]	5 [略]	5 [略]		5 品質改良剤 ポリリン酸ナ トリウム	5 同左	5 同左
6 [略]	6 [略]	6 [略]		6 保湿剤	6 同左	6 同左

				D-ソルビトール		
7 [略]	7 [略]	7 [略]	7 [略]	7 糊料 カラギナン及びグァーガム	7 糊料 キサンタンガム及びグァーガム	7 同左
8 [略]	8 [略]	8 着色料 リボフラビン、カラメルI及びラック色素	8 着色料 β-カロテン、アナトー色素、クチナシ黄色素、ベニコウジ色素及びラック色素	8 着色料 β-カロテン、クチナシ黄色素及びベニコウジ色素	8 着色料 β-カロテン、クチナシ黄色素及びベニコウジ色素	8 着色料 <u>β-カロテン</u> 、 <u>リボフラビン</u> 、 <u>カラメルI</u> 、 <u>ベニコウジ色素</u> 及びラック色素
9 [略]	9 <u>甘味料</u> <u>キシロース</u>	9 <u>甘味料</u> <u>カンゾウ抽出物</u>	9 <u>甘味料</u> <u>カンゾウ抽出物</u>	9 甘味料 カンゾウ抽出物	9 同左	9 同左
10 [略]	10 [略]	10 [略]	10 [略]	10 香料	10 同左	10 同左
11 [略]	11 [略]	11 [略]	11 [略]	11 香辛料抽出物	11 同左	11 同左
12 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>	12 [略]	12 [略]	12 [略]	12 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>	12 同左	12 同左

ウ 製造上の品質管理基準

	改正案	現行
揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]

(9) 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格

(改正内容)

- 製品に占める粗脂肪の重量の割合については、脂身による増量防止の観点から規定していたものの、現在は、脂身は増量の目的でなく、脂身のおいしさを付与・期待する観点で使用されている。このため、粗脂肪の量の多寡が、必ずしも製品の品

質を表す指標とならないことから、当該規定を削除する。

- ・ 食品添加物以外の原材料については、使用できる原材料から「魚肉」を削除するとともに、「野菜、果実等の加工品」が使用できるよう改める。
- ・ 食品添加物の結着補強剤、着色料及び甘味料については、製造メーカーの使用実態等を踏まえて見直す。
- ・ 油で揚げた製品については、製造上の品質管理基準として「揚げ油の酸価」を新たに規定する。

ア 品質基準及び原材料

		改正案	現 行
	粗脂肪	[削る。]	製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り本条及び次条において同じ。）に占める重量の割合が、20%以下であること。
	食肉	原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り本条及び次条において同じ。）に占める重量の割合が、40%以上であり、かつ、めん羊肉、 <u>山羊肉</u> 、馬肉及び家 ^と 兎肉の占める重量の割合が、30%以下であること。	原材料に占める重量の割合が、40%以上であり、かつ、めん羊肉、馬肉及び家と肉の食肉に占める重量の割合が、30%以下であること。
原 材 料	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。 1 <u>食肉並びに臓器及び可食部分</u> [削る。] [削る。] 2 <u>粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白</u> 3 [略] 4 <u>野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実並びにこれらの加工品</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>牛肉、豚肉、めん羊肉、馬肉、家きん肉及び家と肉</u> 2 魚肉 3 <u>豚又は牛の脂肪層</u> 4 <u>粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白</u> 5 つなぎ パン粉、小麦粉、こんにやく粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、乳製品、卵及びゼラチン 6 <u>野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実</u>

	<p>5 [略]</p> <p>6 [略]</p> <p>7 [略]</p>	<p>7 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、チーズ等</p> <p>8 香辛料</p> <p>9 食用油脂</p>
食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 [略]</p> <p>2 [略]</p> <p>3 結着補強剤 ポリリン酸ナトリウム</p> <p>4 [略]</p> <p>5 [略]</p> <p>6 [略]</p> <p>7 着色料 カラメルI、β-カロテン、ベニコウジ色素及び<u>ラック色素</u></p> <p>8 甘味料 カンゾウ抽出物</p> <p>9 [略]</p> <p>10 [略]</p> <p>11 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条</u>に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</p>	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 調味料</p> <p>2 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸及び酢酸ナトリウム</p> <p>3 結着補強剤 ポリリン酸ナトリウム及び<u>メタリン酸ナトリウム</u></p> <p>4 乳化安定剤 カゼインナトリウム</p> <p>5 保湿剤 D-ソルビトール</p> <p>6 糊料 タマリンドシードガム及びキサンタンガム（それぞれソースに使用するものに限る。）</p> <p>7 着色料 カラメルI、β-カロテン、ベニコウジ色素、<u>ラック色素及びリボフラビン</u></p> <p>8 甘味料 カンゾウ抽出物及び<u>酵素処理カンゾウ</u></p> <p>9 香料</p> <p>10 香辛料抽出物</p> <p>11 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条</u>に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</p>

イ 製造上の品質管理基準

揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同</u>	[新設]
--------	------------------------	------

	じ。	
--	----	--

(10) 冷凍フィッシュボールの規格

(改正内容)

- ・ 製品に占める粗脂肪の重量の割合については、脂身による増量防止の観点から規定していたものの、現在は、脂身は増量の目的でなく、脂身のおいしさを付与・期待する観点で使用されている。このため、粗脂肪の量の多寡が、必ずしも製品の品質を表す指標とならないことから、当該規定を削除する。
- ・ 食品添加物以外の原材料については、調味粒状植物性たん白等の使用実態のない原材料を削除するとともに、「野菜、果実等の加工品」が使用できるよう改める。
- ・ 食品添加物の着色料、甘味料については、使用実態等を踏まえて見直す。
- ・ 油で揚げた製品については、製造上の品質管理基準として「揚げ油の酸価」を新たに規定する。

ア 品質基準及び原材料

		改 正 案	現 行
	粗脂肪	[削る。]	<u>製品に占める重量の割合が10%以下であること。</u>
原	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。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
材	以外の原材	1 [略]	1 魚肉
料	料	[削る。]	2 <u>牛肉、豚肉、めん羊肉、馬肉、家きん肉及び家と肉</u>
		2 [略]	3 <u>豚又は牛の脂肪層</u>
		3 [略]	4 繊維状かまぼこ
		4 <u>粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白</u>	5 <u>粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白</u>
		5 [略]	6 つなぎ パン粉、小麦粉、こんにやく粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、乳製品、卵及びゼラチン
		6 <u>野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻、種実並びにこれらの加工品</u>	7 <u>野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実</u>
		7 [略]	8 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮

	<p>8 [略]</p> <p>9 [略]</p>	<p>物、たん白加水分解物、チーズ等</p> <p>9 香辛料</p> <p>10 食用油脂</p>
食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 [略]</p> <p>2 [略]</p> <p>3 [略]</p> <p>4 [略]</p> <p>5 [略]</p> <p>6 [略]</p> <p>7 着色料 カラメル I</p> <p>8 甘味料 カンゾウ抽出物</p> <p>9 [略]</p> <p>10 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条</u>に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</p>	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 調味料</p> <p>2 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸</p> <p>3 結着補強剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム</p> <p>4 乳化安定剤 カゼインナトリウム</p> <p>5 保湿剤 D-ソルビトール</p> <p>6 糊料 タマリンドシードガム（ソースに使用するものに限る。）</p> <p>7 着色料 カラメル I <u>及びベニコウジ色素</u></p> <p>8 甘味料 カンゾウ抽出物 <u>及び酵素処理カンゾウ</u></p> <p>9 香辛料抽出物</p> <p>10 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条</u>に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</p>

イ 製造上の品質管理基準

揚げ油の酸価	<u>第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。</u>	[新設]
--------	--------------------------	------

(11) 冷凍米飯類の規格
(改正内容)

- ・ 内容量について、冷凍魚フライ類の規格と同様の改正を行う。

ア 原材料

	改正案	現 行
食品添加物	次に掲げるもの（第2条の表冷凍米飯類の項定義の欄の1に掲げるものにあつては、次の1から9までに掲げるものを除く。）以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 [略] 7 [略] 8 [略] 9 [略] 10 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの	次に掲げるもの（第2条の表冷凍米飯類の項定義の欄の1に掲げるものにあつては、次の1から9までに掲げるものを除く。）以外のものを使用していないこと。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル 2 乳化安定剤 カゼインナトリウム 3 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及びリン酸ナトリウム 4 pH調整剤 クエン酸、炭酸ナトリウム及び酢酸ナトリウム 5 調味料 6 着色料 カラメルI、β-カロテン、クチナシ色素、コチニール色素、トウガラシ色素及びベニコウジ色素 7 甘味料 カンゾウ抽出物 8 香料 9 香辛料抽出物 10 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの

イ 内容量

	改正案	現 行
内容量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。	成形したものにあつては表示重量及び表示個数に、成形していないもの

	にあつては表示重量に適合していること。
--	---------------------

(12) 冷凍めん類の規格

(改正内容)

- ・ めんに使用する食品添加物については、品質改良剤の炭酸塩及びリン酸塩の物質名を具体的に列記する。
- ・ 内容量について、冷凍魚フライ類の規格と同様の改正を行う。

ア 原材料

	改正案	現 行
食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 [略] 2 品質改良剤 <u>炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、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、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム及びリン酸三ナトリウム</u> 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 [略] 7 [略] 8 [略] 9 [略]	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 乳化剤 植物レシチン及びグリセリン脂肪酸エステル 2 品質改良剤 <u>炭酸塩及びリン酸塩</u> 3 pH調整剤 クエン酸三ナトリウム及び炭酸水素ナトリウム 4 調味料 5 糊料 キサントガム、グァーガム及びペクチン 6 着色料 アナトー色素、カラメルⅠ、クチナシ黄色素及びトウガラシ色素 7 甘味料 カンゾウ抽出物 8 香料 9 香辛料抽出物

<p>10 強化剤</p> <p><u>健康増進法施行規則第16条</u>に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</p>	<p>10 強化剤</p> <p><u>栄養改善法施行規則第11条</u>に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</p>
---	---

3 測定方法の変更

(改正内容)

- ・ 製品の品質に関する規格項目から「揚げ油の酸価」及び「粗脂肪」を削除することに伴い、これらの項目の測定方法を削除する。

	改 正 案	現 行
揚げ油の酸価	[削る。]	<p>フライ種を除去して調製した試料から石油エーテルにより抽出した油脂約 3 g を 200ml の三角フラスコに量り取り、エチルアルコール・エチルエーテル混合液（エチルアルコール（94容量%以上のもの）及びエチルエーテルを 1：1 の容量の割合で混合したもの） 80ml を加え、フェノールフタレイン溶液を指示薬として、0.05mol/L 水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次式により酸価を算出する。</p> $\text{酸価} = \frac{A \times 2.806 \times F}{S}$ <p>S = 抽出した油脂の量 (g) A = 0.05mol/L 水酸化カリウムエチルアルコール溶液の使用量 (ml) F = 0.05mol/L 水酸化カリウムエチルアルコール溶液の力価</p>
粗脂肪	[削る。]	<p><u>1 試料の調製</u></p> <p>(1) <u>試料を磨碎して均一とする。</u></p> <p>(2) <u>ソースを加えたものにあつては、ソースを除去した後に調製する。</u></p> <p><u>2 脂肪の抽出</u></p> <p><u>調製した試料約 4 g を少量の砂又は石綿を入れた円筒ろ紙に量り取り、ガラス棒でよく</u></p>

混ぜた後、100～102℃の乾燥器中で6時間乾燥し、又は125℃の乾燥器中で1.5時間乾燥する。乾燥後の試料をソックスレー型脂肪抽出器に移し、脱水したエチルエーテルを溶剤として50～70℃の水浴上で16時間抽出する。エチルエーテルを留去した後、95～100℃で30分間乾燥しデシケーターで放冷させてひょう量する操作を、恒量を得るまで繰り返す。

3 計算

粗脂肪含量は、次式によつて計算する。

$$\text{粗脂肪(\%)} = \frac{W - W_0}{S} \times 100$$

(注) Wは抽出後のフラスコの恒量(g)、 W_0 は抽出前のフラスコの恒量(g)、Sは円筒ろ紙に入れた試料重量(g)

改 正 案	現 行																																
調理冷凍食品の日本農林規格	調理冷凍食品の日本農林規格																																
(適用の範囲) 第1条 [略]	(適用の範囲) 第1条 この規格は、調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）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。	(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。																																
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理冷凍食品</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>冷凍フライ類</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>冷凍魚フライ</td> <td>[略]</td> </tr> <tr> <td>冷凍えびフライ</td> <td>冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したものを<u>（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）</u>をフライ種としたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>冷凍いかフライ</td> <td>冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>冷凍かきフライ</td> <td>冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>冷凍コロッケ</td> <td>冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、<u>家兎肉</u>又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、<u>臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下同じ。）</u>、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下「あえ材料」という。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	調理冷凍食品	[略]	冷凍フライ類	[略]	冷凍魚フライ	[略]	冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したものを <u>（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）</u> をフライ種としたものをいう。	冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。	冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。	冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、 <u>家兎肉</u> 又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、 <u>臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下同じ。）</u> 、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下「あえ材料」という。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理冷凍食品</td> <td>農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。</td> </tr> <tr> <td>冷凍フライ類</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの 2 1を食用油脂で揚げたもの</td> </tr> <tr> <td>冷凍魚フライ</td> <td>冷凍フライ類のうち、魚（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>冷凍えびフライ</td> <td>冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび（<u>クルマエビ科、タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科に限る。以下同じ。</u>）又はこれから尾扇を除去したものをフライ種としたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>冷凍いかフライ</td> <td>冷凍フライ類のうち、いか（<u>アカイカ科、ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。以下同じ。</u>）（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>冷凍かきフライ</td> <td>冷凍フライ類のうち、かき（<u>イタボガキ科に限る。以下同じ。</u>）のむき身をフライ種としたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>冷凍コロッケ</td> <td>冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、<u>家と肉</u>又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下「あえ材料」という。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	調理冷凍食品	農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。	冷凍フライ類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの 2 1を食用油脂で揚げたもの	冷凍魚フライ	冷凍フライ類のうち、魚（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。	冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび（ <u>クルマエビ科、タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科に限る。以下同じ。</u> ）又はこれから尾扇を除去したものをフライ種としたものをいう。	冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（ <u>アカイカ科、ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。以下同じ。</u> ）（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。	冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かき（ <u>イタボガキ科に限る。以下同じ。</u> ）のむき身をフライ種としたものをいう。	冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、 <u>家と肉</u> 又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下「あえ材料」という。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。
用 語	定 義																																
調理冷凍食品	[略]																																
冷凍フライ類	[略]																																
冷凍魚フライ	[略]																																
冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したものを <u>（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）</u> をフライ種としたものをいう。																																
冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。																																
冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。																																
冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、 <u>家兎肉</u> 又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、 <u>臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下同じ。）</u> 、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下「あえ材料」という。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。																																
用 語	定 義																																
調理冷凍食品	農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。																																
冷凍フライ類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの 2 1を食用油脂で揚げたもの																																
冷凍魚フライ	冷凍フライ類のうち、魚（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。																																
冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび（ <u>クルマエビ科、タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科に限る。以下同じ。</u> ）又はこれから尾扇を除去したものをフライ種としたものをいう。																																
冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（ <u>アカイカ科、ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。以下同じ。</u> ）（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。																																
冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かき（ <u>イタボガキ科に限る。以下同じ。</u> ）のむき身をフライ種としたものをいう。																																
冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、 <u>家と肉</u> 又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしよ、さつまいも、かぼちや等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下「あえ材料」という。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。																																

	う。		
冷凍カツレツ	[略]	冷凍カツレツ	冷凍フライ類のうち、食肉（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍しゅうまい	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉又は臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白（以下「肉様植たん」という。）、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの（以下「あん」という。）を皮で円筒形状、 <u>きん着形状等</u> に包み成形したもの 2 [略]	冷凍しゅうまい	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白（以下「肉様植たん」という。）、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの（以下「あん」という。）を皮で円筒形状又は <u>きん着形状</u> に包み成形したもの 2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
冷凍ぎょうざ	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、 <u>円形状等</u> に包み成形したもの 2 [略]	冷凍ぎょうざ	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状又は <u>円形状</u> に包み成形したもの 2 1に蒸煮し、 <u>ばい焼</u> し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
冷凍春巻	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で <u>棒状等</u> に包み成形したもの 2 [略]	冷凍春巻	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で <u>棒状</u> に包み成形したもの 2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
冷凍ハンバーグステーキ	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの <u>若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの</u> （魚肉又は臓器及び可食部分の使用量が食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 [略] 3 1又は2に具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（ <u>野菜等の固形分を含むものを含む。</u> ）をいう。冷凍ミートボールの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。）を加えたもの	冷凍ハンバーグステーキ	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの（ <u>その使用量は食肉の使用量より少ないものに限る。</u> ）若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、 <u>結着補強剤等</u> を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1に <u>ばい焼</u> し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 3 1又は2に <u>ソース</u> （動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下冷凍ミートボール及び冷凍フィッシュボールについて同じ。）を加えたもの
冷凍ミートボール	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの <u>若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの</u> （魚肉又は臓器及び可食部分の使用量が食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球状に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）	冷凍ミートボール	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの（ <u>その使用量は食肉の使用量より少ないものに限る。</u> ）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、 <u>結着補強剤等</u> を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）

	2 [略] 3 1又は2に具又はソースを加えたもの
冷凍フィッシュボール	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものの又はこれに食肉をひき肉したものを若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したものを（食肉又は臓器及び可食部分の使用量が魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球状に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 [略] 3 1又は2に具又はソースを加えたもの
冷凍米飯類	次に掲げるものをいう。 1 [略] 2 1の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等の具を加え、又は加えないで調味等をしたもの 3 [略]
冷凍めん類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩、かんすい等を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの 2 1に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下「かやく」という。）を加え調理したもの、又は調味料若しくはこれらを添付したもの
臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
衣	小麦粉又はでん粉若しくはこれらに脱脂粉乳、卵等を加えたもの又はこれにパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたものであつて、フライ種を油脂で揚げの際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものをいう。
つなぎ	[略]
皮	[略]

(冷凍魚フライの規格)

第3条 冷凍魚フライの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	[略]

	2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 3 1又は2にソースを加えたもの
冷凍フィッシュボール	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものの又はこれに食肉をひき肉したものを（その使用量は魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 3 1又は2にソースを加えたもの
冷凍米飯類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、精米（精麦又は雑穀を混合したものを含む。）に炊き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの 2 1の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等（以下「具」という。）を加え、又は加えないで調味等をしたもの 3 1若しくは2を成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの
冷凍めん類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めん の弾力性、粘性等を高めるもの を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの 2 1に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下「かやく」という。）を加え調理したもの、又はこれらを添付したもの
衣	小麦粉、でん粉、脱脂粉乳、卵等を混ぜ合わせたもの又はその上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたものであつて、食品を油脂で揚げの際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該食品を包むものをいう。
つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したものに加えるものをいう。
皮	小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、若しくは加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもので、あんを包むものをいう。

(冷凍魚フライの規格)

第3条 冷凍魚フライの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	1 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がなく、形がそろっており、

衣の率		[略]	
[削る。]		[削る。]	
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る。]	フライ種にあつては、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 [略] 3 [略]
		[削る。]	[削る。]
	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。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 膨張剤 <u>L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u> 6 [略] 7 [略]

				かつ、衣のくずれがないこと。 2 色沢及び肉質が良好であり、異臭がなく、かつ、きよう雑物がほとんどないこと。 3 使用方法に従つて調理した場合に、香味が良好であり、かつ、衣の離れ又はくずれがないこと。
衣の率				50%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下であること。
				<u>揚げ油の酸価</u> 食用油脂で揚げたものにあつては、2.5以下であること。
原材料	食品添加物以外の原材料	フライ種	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 魚 2 食塩 3 香辛料	
		衣	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>小麦粉、米粉、とうもろこし粉及びでん粉</u> 2 <u>粉末状植物性たん白</u> 3 <u>乳製品及び卵</u> 4 <u>ブレッディング材</u> <u>パン粉、はるさめ、クラッカー等及びこれらに混ぜて使用するごま、青のり等</u> 5 <u>調味料</u> <u>食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物等</u> 6 <u>香辛料</u> 7 <u>食用油脂</u>	
	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。 1 乳化剤 <u>植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル</u> 2 品質改良剤 <u>トランスグルタミナーゼ、ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム</u> 3 pH調整剤 <u>酢酸ナトリウム</u> 4 調味料 5 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤、炭酸水素ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u> 6 殺菌料 <u>次亜塩素酸ナトリウム</u> 7 糊料	

	8 [略] 9 [略] 10 強化剤 健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
品温	[略]
異物	[略]
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	耐冷凍性、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、食用油脂で揚げたものにあつては、耐油性を有する資材を用いていること。 <u>また、容器のまま加熱調理するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いていること。</u>

2 [略]

3 食用油脂で揚げる場合における揚げ油の酸価は、2.5以下でなければならない。
(冷凍えびフライの規格)

第4条 冷凍えびフライの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	[略]
衣の率	[略]
[削る。]	[削る。]
原材料 食品添加物以外の原材料	[削る。] フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 えび（クルマエビ科、タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科のものに限る。） 2 食塩 3 香辛料
	[削る。]
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。 1 [略]

	キサントランガム、グァーガム及びタマリンドガム 8 着色料 アナトー色素、トウガラシ色素及びフラボノイド 9 香辛料抽出物 10 強化剤 栄養改善法施行規則（昭和27年厚生省令第37号）第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
品温	-18℃以下であること。
異物	混入していないこと。
内容量	表示重量及び表示個数に適合していること。
容器又は包装の状態	耐冷凍性、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、食用油脂で揚げたものにあつては、耐油性を有する資材を用いていること。

2 凍結は、最大氷結晶生成帯を急速に通過し、品温が-18℃に達する方法によるものでなければならない。

(冷凍えびフライの規格)

第4条 冷凍えびフライの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	1 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がなく、形がそろつており、かつ、衣のくずれがないこと。 2 色沢及び肉質が良好であり、異臭がなく、並びに砂を含み、又は黒色を帯びた背わた及びきょう雑物がほとんどないこと。 3 使用方法に従つて調理した場合に、香味が良好であり、かつ、衣の離れ又はくずれがないこと。
衣の率	50%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、65%以下、食用油脂で揚げたもの以外のもので頭胸部及び甲殻を除去し、又はこれから尾扇を除去した1尾当たりのえびの重量が6g以下のものにあつては60%以下であること。
揚げ油の酸価	食用油脂で揚げたものにあつては、1.5以下であること。
原材料 食品添加物以外の原材料	頭胸部及び甲殻を除去したえび並びにこれから尾扇を除去したものの以外のもので使用していないこと。
	衣 前条第1項の規格の衣と同じ。
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。 1 乳化剤

	2 [略]
	3 [略]
	4 膨張剤 <u>L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u>
	5 [略]
	6 [略]
	7 [略]
	8 [略]
	9 [略]
	10 [略]
	11 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>
品温	[略]
異物	[略]
内容量	[略]
容器又は包装の状態	[略]

- 2 [略]
- 3 前条第3項の揚げ油の酸価と同じ。
(冷凍いかフライの規格)

第5条 冷凍いかフライの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
性状		[略]	
衣の率		[略]	
[削る。]		[削る。]	
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る。]	フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>いか(アカイカ科、ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。)</u> 2 [略]

	植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル
	2 pH調整剤 酢酸ナトリウム及び氷酢酸
	3 調味料
	4 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤</u>
	5 保湿剤 D-ソルビトール
	6 殺菌料 次亜塩素酸ナトリウム
	7 糊料 カラギナン、グァーガム及びキサントガム
	8 着色料 β-カロテン及びアナトー色素
	9 甘味料 カンゾウ抽出物
	10 香辛料抽出物
	11 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>
品温	前条第1項の規格の品温と同じ。
異物	前条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	前条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	前条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

- 2 前条第2項の凍結の方法と同じ。

(冷凍いかフライの規格)

第5条 冷凍いかフライの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
性状		第3条第1項の規格の性状と同じ。	
衣の率		55%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下であること。	
揚げ油の酸価		前条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。	
原材料	食品添加物以外の原材料	フライ種	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>いか</u> 2 <u>食塩</u>

	3 [略]
[削る。]	[削る。]
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。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 膨張剤 <u>L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u> 6 [略] 7 [略] 8 [略] 9 [略] 10 [略] 11 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
品温	[略]
異物	[略]
内容量	[略]
容器又は包装の状態	[略]

2 [略]

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍かきフライの規格)

第6条 冷凍かきフライの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	[略]
衣の率	[略]
[削る。]	[削る。]

	3 香辛料
衣	<u>第3条第1項の規格の衣と同じ。</u>
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。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル 2 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 3 pH調整剤 クエン酸ナトリウム、炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウム 4 調味料 5 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤及び硫酸アルミニウムカリウム</u> 6 保湿剤 D-ソルビトール 7 殺菌料 次亜塩素酸ナトリウム 8 糊料 キサンタンガム、グァーガム及びタマリンドガム 9 着色料 アナトー色素及びトウガラシ色素 10 香辛料抽出物 11 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
品温	第3条第1項の規格の品温と同じ。
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	第3条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

(冷凍かきフライの規格)

第6条 冷凍かきフライの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	第3条第1項の規格の性状と同じ。
衣の率	第3条第1項の規格の衣の率と同じ。
揚げ油の酸価	<u>第4条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。</u>

原材料	食品添加物以外の原材料	[削る。] フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 かき（イタボガキ科に限る。） 2 [略] 3 [略]
		[削る。]
	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。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 膨張剤 <u>Ｌ-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u> 6 [略] 7 [略] 8 [略] 9 [略] 10 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	品温	[略]
	異物	[略]
	内容量	[略]
	容器又は包装の状態	[略]

2 [略]

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍コロッケの規格)

第7条 冷凍コロッケの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	[略]

原材料	食品添加物以外の原材料	フライ種 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 かきのむき身 2 食塩 3 香辛料
		衣 <u>第3条第1項の規格の衣と同じ。</u>
	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。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル 2 品質改良剤 カードラン及びリン酸三カルシウム 3 pH調整剤 クエン酸、酢酸ナトリウム及び氷酢酸 4 調味料 5 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤、炭酸水素ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u> 6 殺菌料 次亜塩素酸ナトリウム 7 糊料 キサンタンガム、グァーガム及びタマリンドガム 8 着色料 アナトー色素及びトウガラシ色素 9 香辛料抽出物 10 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	品温	第3条第1項の規格の品温と同じ。
	異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
	内容量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
	容器又は包装の状態	第3条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

(冷凍コロッケの規格)

第7条 冷凍コロッケの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	1 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がなく、形がそろっており、かつ、衣のくずれがないこと。

衣の率	[略]		
[削る。]	[削る。]		
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る。]	フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>食肉並びに臓器及び可食部分並びにこれらの加工品</u> 2 <u>魚肉及びその加工品</u> 3 <u>野菜、果実、穀類、豆類、海藻、種実及びきのこ類並びにこれらの加工品</u> 4 <u>卵加工品及び乳製品</u> 5 <u>粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白</u> 6 あえ材料 (1) ばれいしよ、さつまいも及びかぼちや並びにこれらの加工品 (2) [略] (3) [略] 7 [略] 8 [略] 9 [略] [削る。]
		[削る。]	[削る。]
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。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 [略]

					2 食肉、野菜等の配合がおおむね均一であり、かつ、きよう雑物がほとんどないこと。 3 使用方法に従つて調理した場合に、香味が良好であり、かつ、衣の離れ又はくずれがないこと。
衣の率					30%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、40%以下であること。
揚げ油の酸価					第4条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。
原材料	食品添加物以外の原材料	フライ種			次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>食肉、魚肉、野菜、果実、穀類、豆類、海藻、きのこ類、卵（煮熟したもの）及びマカロニ類</u> 2 <u>食肉製品、魚肉製品及び乳製品（乳たん白にあつては、クリームコロッケに使用するものに限る。）</u> 3 <u>粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白</u> 4 あえ材料 (1) ばれいしよ、さつまいも、かぼちや及びこれらの乾燥品 (2) 小麦粉、でん粉、パン粉、乳、乳製品及び粉末状植物性たん白 (3) 卵、ゼラチン及びデキストリン 5 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、ドレッシング等 6 香辛料 7 食用油脂 8 <u>寒天（クリームコロッケに使用するものに限る。）</u>
		衣			第3条第1項の規格の衣と同じ。
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。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル 2 乳化安定剤 カゼイン及びカゼインナトリウム 3 品質改良剤 乳酸カルシウム、ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 4 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸及び酢酸ナトリウム 5 調味料

6	膨張剤 <u>Ｌ-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u>
7	[略]
8	糊料 カラギナン、 <u>キサントガム及びグァーガム</u> （それぞれフライ種に使用する場合には、クリームコロッケに使用するものに限る。）
9	[略]
10	甘味料 カンゾウ抽出物
11	[略]
12	[略]
13	強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
品温	[略]
異物	[略]
内容量	[略]
容器又は包装の状態	[略]

2 [略]

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍カツレツの規格)

第8条 冷凍カツレツの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
性状		[略]	
衣の率		[略]	
[削る。]		[削る。]	
原材料	食品添加物以外の原材料	[削る。]	<u>フライ種にあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u>
			1 [略]
		[削る。]	
	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。
			1 [略]

6	膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤及び炭酸水素ナトリウム</u>
7	保湿剤 D-ソルビトール
8	糊料 カラギナン、 <u>カロブビーンガム、グァーガム及びペクチン</u> （それぞれフライ種に使用する場合には、クリームコロッケに使用するものに限る。）
9	着色料 β-カロテン、アナトー色素及びトウガラシ色素
10	甘味料 カンゾウ抽出物 <u>及び酵素処理カンゾウ</u>
11	香辛料抽出物
12	香料
13	強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条</u> に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
品温	第3条第1項の規格の品温と同じ。
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	第3条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

(冷凍カツレツの規格)

第8条 冷凍カツレツの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
性状		第3条第1項の規格の性状と同じ。	
衣の率		55%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、65%以下であること。	
		<u>揚げ油の酸価</u>	第3条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。
原材料	食品添加物以外の原材料	フライ種	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
			1 食肉
		衣	2 食塩
			3 香辛料
			<u>第3条第1項の規格の衣と同じ。</u>
	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。
			1 乳化剤

	2 [略]
	3 [略]
	4 [略]
	5 膨張剤 <u>L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u>
	6 [略]
	7 [略]
	8 [略]
	9 [略]
	10 [略]
	11 強化剤 <u>健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>
品温	[略]
異物	[略]
内容量	[略]
容器又は包装の状態	[略]

2 [略]

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。
(第3条から第8条までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格)

第9条 第3条から第8条までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	[略]
[削る。]	[削る。]
「削る」	[削る。]

	植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及びショ糖脂肪酸エステル
	2 乳化安定剤 カゼイン及びカゼインナトリウム
	3 品質改良剤 トランスグルタミンーゼ、メタリン酸ナトリウム及びリン酸ナトリウム
	4 調味料
	5 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤及び炭酸水素ナトリウム</u>
	6 保湿剤 D-ソルビトール
	7 糊料 カラギナン、キサンタンガム及びグァーガム
	8 着色料 アナトー色素、β-カロテン及びトウガラシ色素
	9 甘味料 カンゾウ抽出物及び酵素処理カンゾウ
	10 香辛料抽出物
	11 強化剤 <u>栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</u>
品温	第3条第1項の規格の品温と同じ。
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	第3条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

(第3条から第8条までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格)

第9条 第3条から第8条までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	第3条第1項の規格の性状と同じ。
揚げ油の酸価	<u>第3条第1項の規格の揚げ油の酸価と同じ。</u>
原材料	<u>衣については、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> 1 小麦粉、米粉、とうもろこし粉及びでん粉 2 粉末状植物性たん白

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。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 膨張剤 <u>L-酒石酸水素カリウム、炭酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、フマル酸、硫酸アルミニウムカリウム、リン酸一水素カルシウム及びリン酸二水素カルシウム</u> 7 [略] 8 [略] 9 [略] 10 [略] 11 [略] 12 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
品温	[略]
異物	[略]
内容量	[略]
容器又は包装の状態	[略]

2 [略]

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。 <u>3 乳製品及び卵</u> <u>4 ブレディング材</u> パン粉、はるさめ、クラッカー等及びこれらに混ぜて使用するごま、青のり等 <u>5 調味料</u> 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物等 <u>6 香辛料</u> <u>7 食用油脂</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びプロピレングリコール脂肪酸エステル 2 乳化安定剤 カゼイン及びカゼインナトリウム 3 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム 4 pH調整剤 グルコノデルタラクトン、酢酸ナトリウム及び炭酸ナトリウム 5 調味料 6 膨張剤 <u>一剤式合成膨張剤、炭酸水素ナトリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u> 7 糊料 カラギナン、キサンタンガム及びグァーガム 8 着色料 アナトー色素、カラメルI、β-カロテン、トウガラシ色素、フラボノイド及びベニコウジ色素 9 甘味料 カンゾウ抽出物及びステビア 10 香料 11 香辛料抽出物 12 強化剤 健康増進法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
品温	第3条第1項の規格の品温と同じ。
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	第3条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格)

第10条 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
性状	[略]	[略]	[略]
[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]
[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]
[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]
[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]

(冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格)

第10条 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
性状	1 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がなく、形がそろっており、かつ、皮のくずれがないこと。 2 色沢が良好であり、異臭がなく、かつ、きょう雑物がほとんどないこと。 3 使用方法に従って調理した場合に、香味が良好であり、かつ、形がそろっていること。	1 同左 2 同左 3 同左	1 同左 2 同左 3 同左
粗脂肪	製品に占める重量の割合が、13%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、15%以下であること。	製品に占める重量の割合が、10%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、12%以下であること。	製品に占める重量の割合が、8%以下であること。ただし、食用油脂で揚げたものにあつては、18%以下であること。
食肉 (冷凍えびしゅうまい、冷凍かにしゅうまい、冷凍えびぎょうざ、冷凍かにぎょうざ、冷凍えび春巻及び冷凍かに春巻を除く。)	あん ¹ の原材料に占める重量の割合が、20%以上であること。	同左	あん ¹ の原材料に占める重量の割合が、10%以上であること。
えび (冷凍えびしゅうまい、冷凍えびぎょうざ及び冷凍えび春巻に限る。)	あん ¹ の原材料に占める重量の割合が、15%以上であること。	同左	あん ¹ の原材料に占める重量の割合が、10%以上であること。
かに (冷凍かにしゅうまい、冷凍かにぎょうざ及	あん ¹ の原材料に占める重量の割合が、10%以上であること。	同左	あん ¹ の原材料に占める重量の割合が、8%以上であること。

	6 [略]	6 [略]	6 [略]
	7 [略]	7 [略]	7 [略]
	8 [略]	8 [略]	8 着色料 リボフラビン、カラメルⅠ及びラック色素
	9 [略]	9 甘味料 キシロース	9 甘味料 カンゾウ抽出物
	10 [略]	10 [略]	10 [略]
	11 [略]	11 [略]	11 [略]
	12 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの	12 [略]	12 [略]
品温	[略]	[略]	[略]
異物	[略]	[略]	[略]
内容量	[略]	[略]	[略]
容器又は包装の状態	[略]	[略]	[略]

2 [略]

	6 保湿剤 D-ソルビトール	6 同左	6 同左
	7 糊料 カラギナン及びグァーガム	7 糊料 キサンタンガム及びグァーガム	7 同左
	8 着色料 β-カロテン、アナトー色素、クチナシ黄色素、ベニコウジ色素及びラック色素	8 着色料 β-カロテン、クチナシ黄色素及びベニコウジ色素	8 着色料 β-カロテン、リボフラビン、カラメルⅠ、ベニコウジ色素及びラック色素
	9 甘味料 カンゾウ抽出物	9 同左	9 同左
	10 香料	10 同左	10 同左
	11 香辛料抽出物	11 同左	11 同左
	12 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの	12 同左	12 同左
品温	第3条第1項の規格の品温と同じ。	同左	同左
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	同左	同左
内容量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。	同左	同左
容器又は包装の状態	耐冷凍性、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、食用油脂で揚げ又はいためたものにあつては耐油性を有する資材を用いていること。また、容器又は包装のまま加熱調理するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いていること。	同左	同左

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格)

第11条 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	[略]
[削る。]	[削る。]
食肉	原材料(ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り本条及び次条において同じ。)に占める重量の割合が、40%以上であり、かつ、めん羊肉、 <u>山羊肉</u> 、 <u>馬肉</u> 及び <u>家兎肉</u> の占める重量の割合が、30%以下であること。
魚肉	[略]
肉様植たん	[略]
つなぎ	[略]
原材料	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 <u>食肉並びに臓器及び可食部分</u> [削る。] [削る。]</p> <p>2 <u>粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白</u></p> <p>3 [略]</p> <p>4 <u>野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実並びにこれらの加工品</u></p> <p>5 [略]</p> <p>6 [略]</p> <p>7 [略]</p>
食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 [略]</p> <p>2 [略]</p> <p>3 <u>結着補強剤</u> ポリリン酸ナトリウム</p>

(冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格)

第11条 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	<p>1 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がなく、形がそろつており、かつ、くずれがないこと。</p> <p>2 色沢及び肉質が良好であり、異臭がなく、かつ、きよう雑物がほとんどないこと。</p> <p>3 使用方法に従つて調理した場合に、香味が良好であること。</p>
粗脂肪	<u>製品(ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り本条及び次条において同じ。)に占める重量の割合が、20%以下であること。</u>
食肉	原材料に占める重量の割合が、40%以上であり、かつ、めん羊肉、 <u>馬肉</u> 及び <u>家と肉の食肉</u> に占める重量の割合が、30%以下であること。
魚肉	原材料に占める重量の割合が、10%以下であること。
肉様植たん	食肉に対する重量の割合が、40%以下であること。
つなぎ	原材料に占める重量の割合が、15%以下であること。
原材料	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 <u>牛肉</u>、<u>豚肉</u>、めん羊肉、<u>馬肉</u>、<u>家きん肉</u>及び<u>家と肉</u></p> <p>2 <u>魚肉</u></p> <p>3 <u>豚又は牛の脂肪層</u></p> <p>4 <u>粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白</u></p> <p>5 <u>つなぎ</u> パン粉、小麦粉、こんにやく粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペー スト状植物性たん白、乳製品、卵及びゼラチン</p> <p>6 <u>野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実</u></p> <p>7 <u>調味料</u> 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、チーズ等</p> <p>8 <u>香辛料</u></p> <p>9 <u>食用油脂</u></p>
食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 <u>調味料</u></p> <p>2 <u>pH調整剤</u> クエン酸、DL-リンゴ酸及び酢酸ナトリウム</p> <p>3 <u>結着補強剤</u> ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム</p>

	4	[略]
	5	[略]
	6	[略]
	7	着色料 カラメルⅠ、β-カロテン、ベニコウジ色素及びラック色素
	8	甘味料 カンゾウ抽出物
	9	[略]
	10	[略]
	11	強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
品温		[略]
異物		[略]
内容量		[略]
容器又は包装の状態		[略]

2 [略]

3 第3条第3項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍フィッシュボールの規格)

第12条 冷凍フィッシュボールの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
性状		[略]	
[削る。]		[削る。]	
魚肉		[略]	
食肉		[略]	
肉様植たん		[略]	
つなぎ		[略]	
原材	食品添加物以外の	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
料	原材料	1 [略] [削る。] 2 [略] 3 [略] 4 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 5 [略]	

	4	乳化安定剤 カゼインナトリウム
	5	保湿剤 D-ソルビトール
	6	糊料 タマリンドシードガム及びキサントガム（それぞれソースに使用するものに限る。）
	7	着色料 カラメルⅠ、β-カロテン、ベニコウジ色素、ラック色素及びリボフラビン
	8	甘味料 カンゾウ抽出物及び酵素処理カンゾウ
	9	香料
	10	香辛料抽出物
	11	強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
品温		第3条第1項の規格の品温と同じ。
異物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量		第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態		前条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

(冷凍フィッシュボールの規格)

第12条 冷凍フィッシュボールの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
性状		前条第1項の規格の性状と同じ。	
粗脂肪		製品に占める重量の割合が、10%以下であること。	
魚肉		原材料に占める重量の割合が、40%以上であること。	
食肉		原材料に占める重量の割合が、10%以下であること。	
肉様植たん		魚肉に対する重量の割合が、40%以下であること。	
つなぎ		前条第1項の規格のつなぎと同じ。	
原材	食品添加物以外の	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
料	原材料	1 魚肉 2 牛肉、豚肉、めん羊肉、馬肉、家きん肉及び家と肉 3 豚又は牛の脂肪層 4 繊維状かまぼこ 5 粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白 6 つなぎ	

	<p>6 野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実並びにこれらの加工品</p> <p>7 [略]</p> <p>8 [略]</p> <p>9 [略]</p>
食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 [略]</p> <p>2 [略]</p> <p>3 [略]</p> <p>4 [略]</p> <p>5 [略]</p> <p>6 [略]</p> <p>7 着色料 カラメル I</p> <p>8 甘味料 カンゾウ抽出物</p> <p>9 [略]</p> <p>10 強化剤 健康増進法施行規則第 1 6 条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</p>
品温	[略]
異物	[略]
内容量	[略]
容器又は包装の状態	[略]

2 [略]

3 第 3 条第 3 項の揚げ油の酸価と同じ。

(冷凍米飯類の規格)

第 1 3 条 冷凍米飯類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	[略]

	<p>パン粉、小麦粉、こんにやく粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、乳製品、卵及びゼラチン</p> <p>7 野菜、果実、乳及び乳製品、きのこ類、海藻並びに種実</p> <p>8 調味料 食塩、砂糖、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、チーズ等</p> <p>9 香辛料</p> <p>10 食用油脂</p>
食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 調味料</p> <p>2 pH調整剤 クエン酸、DL-リンゴ酸</p> <p>3 結着補強剤 ポリリン酸ナトリウム及びメタリン酸ナトリウム</p> <p>4 乳化安定剤 カゼインナトリウム</p> <p>5 保湿剤 D-ソルビトール</p> <p>6 糊料 タマリンドシードガム (ソースに使用するものに限る。)</p> <p>7 着色料 カラメル I 及びベニコウジ色素</p> <p>8 甘味料 カンゾウ抽出物及び酵素処理カンゾウ</p> <p>9 香辛料抽出物</p> <p>10 強化剤 栄養改善法施行規則第 1 1 条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</p>
品温	第 3 条第 1 項の規格の品温と同じ。
異物	第 3 条第 1 項の規格の異物と同じ。
内容量	第 3 条第 1 項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	第 1 0 条第 1 項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第 3 条第 2 項の凍結の方法と同じ。

(冷凍米飯類の規格)

第 1 3 条 冷凍米飯類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	<p>1 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がなく、米粒の形がそろっており、砕け又はつぶれがほとんどないこと。</p> <p>2 成形したものにあっては形がそろっており、かつ、くずれがなく、</p>

具の配合割合（チャーハン及びピラフに限る。）	[略]
食品添加物	次に掲げるもの（第2条の表冷凍米飯類の項定義の欄の1に掲げるものにあつては、次の1から9までに掲げるものを除く。）以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 [略] 7 [略] 8 [略] 9 [略] 10 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
品温	[略]
異物	[略]
内容量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	[略]

2 [略]
(冷凍めん類の規格)

	成形したものの以外のものにあつては塊がほとんどないこと。 3 色沢が良好であり、きよう雑物がほとんどないこと。 4 使用方法に従つて調理した場合に、香味が良好であり、かつ、硬軟が適当であること。 5 食肉、魚肉、野菜等を配合したのものにあつては、その配合がおおむね均一であること。
具の配合割合（チャーハン及びピラフに限る。）	原材料に占める重量の割合が、10%以上であること。
食品添加物	次に掲げるもの（第2条の表冷凍米飯類の項定義の欄の1に掲げるものにあつては、次の1から9までに掲げるものを除く。）以外のものを使用していないこと。 1 乳化剤 植物レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル 2 乳化安定剤 カゼインナトリウム 3 品質改良剤 ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム及びリン酸ナトリウム 4 pH調整剤 クエン酸、炭酸ナトリウム及び酢酸ナトリウム 5 調味料 6 着色料 カラメルI、β-カロテン、クチナシ色素、コチニール色素、トウガラシ色素及びベニコウジ色素 7 甘味料 カンゾウ抽出物 8 香料 9 香辛料抽出物 10 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
品温	第3条第1項の規格の品温と同じ。
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	成形したものにあつては表示重量及び表示個数に、成形していないものにあつては表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態	第10条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。
(冷凍めん類の規格)

第14条 冷凍めん類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	[略]
めん	水分（調味料で味付け、及びかやくを加えて調理したものを除く。） [略]
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。 1 [略] 2 品質改良剤 炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、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、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム及びリン酸三ナトリウム 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 [略] 7 [略] 8 [略] 9 [略] 10 強化剤 健康増進法施行規則第16条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
品温	[略]
異物	[略]
内容量	[略]
容器又は包装の状態	[略]

2 [略]

第15条 第3条第1項、第4条第1項、第5条第1項、第6条第1項、第7条第1項、第8条第1項、第9条第1項、第10条第1項、第11条第1項、第12条第1項、第13条第1項及び前条第1項の規格における品温、第3条第1項、第4条第1項、第5条第1項、第6条第1項、第7条

第14条 冷凍めん類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性状	1 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がほとんどないこと。 2 色沢が良好であり、かつ、きよう雑物がほとんどないこと。 3 使用方法に従って調理した場合に、弾力性、粘性及び香味が良好であること。
めん	水分（調味料で味付け、及びかやくを加えて調理したものを除く。） 5.4%以上7.6%以下であること。
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。 1 乳化剤 植物レシチン及びグリセリン脂肪酸エステル 2 品質改良剤 炭酸塩及びリン酸塩 3 pH調整剤 クエン酸三ナトリウム及び炭酸水素ナトリウム 4 調味料 5 糊料 キサンタンガム、グァーガム及びペクチン 6 着色料 アナトー色素、カラメルI、クチナシ黄色素及びトウガラシ色素 7 甘味料 カンゾウ抽出物 8 香料 9 香辛料抽出物 10 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
品温	第3条第1項の規格の品温と同じ。
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	第3条第1項の規格の内容量と同じ。
容器又は包装の状態	第10条第1項の規格の容器又は包装の状態と同じ。

2 第3条第2項の凍結の方法と同じ。

第15条 第3条第1項、第4条第1項、第5条第1項、第6条第1項、第7条第1項、第8条第1項、第9条第1項、第10条第1項、第11条第1項、第12条第1項、第13条第1項及び前条第1項の規格における品温、第3条第1項、第4条第1項、第5条第1項、第6条第1項、第7条

第1項、第8条第1項及び第10条第1項の規格における衣又は皮の率並びに前条第1項の規格における水分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
品温	[略]
衣又は皮の率	[略]
[削る。]	[削る。]
[削る。]	[削る。]

第1項、第8条第1項及び第10条第1項の規格における衣又は皮の率、第3条第1項、第4条第1項、第5条第1項、第6条第1項、第7条第1項、第8条第1項及び第9条第1項の規格における揚げ油の酸価、第10条第1項、第11条第1項及び第12条第1項の規格における粗脂肪並びに前条第1項の規格における水分の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
品温	電気抵抗温度計を用いて、試料の中心部の温度を測定する。
衣又は皮の率	一容器又は一包装の容量が150gを超えるものにあつては150gとなる個数又は尾数について、一容器又は一包装の容量が150g以下のものにあつては全個数又は尾数について、フライ種を除去した衣又はあんを除去した皮の重量を量り、その重量の製品に占める割合の百分比をもつて衣又は皮の率とする。
揚げ油の酸価	<p>フライ種を除去して調製した試料から石油エーテルにより抽出した油脂約3gを200mlの三角フラスコに量り取り、エチルアルコール・エチルエーテル混合液(エチルアルコール(94容量%以上のもの)及びエチルエーテルを1:1の容量の割合で混合したもの)80mlを加え、フェノールフタレイン溶液を指示薬として、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次式により酸価を算出する。</p> $\text{酸価} = \frac{A \times 2.806 \times F}{S}$ <p>S = 抽出した油脂の量(g) A = 0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の使用量(ml) F = 0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の力価</p>
粗脂肪	<p>1 試料の調製</p> <p>(1) 試料を磨砕して均一とする。</p> <p>(2) ソースを加えたものにあつては、ソースを除去した後に調製する。</p> <p>2 脂肪の抽出</p> <p>調製した試料約4gを少量の砂又は石綿を入れた円筒ろ紙に量り取り、ガラス棒でよく混ぜた後、100～102℃の乾燥器中で6時間乾燥し、又は125℃の乾燥器中で1.5時間乾燥する。乾燥後の試料をソックスレー型脂肪抽出器に移し、脱水したエチルエーテルを溶剤として50～70℃の水浴上で16時間抽出する。エチルエーテルを留去した後、95～100℃で30分間乾燥しデシケーターで放冷させてひょう量する操作を、恒量を得るまで繰り返す。</p> <p>3 計算</p> <p>粗脂肪含量は、次式によつて計算する。</p> $\text{粗脂肪}(\%) = \frac{W - W_0}{S} \times 100$

			(注) W は抽出後のフラスコの恒量 (g)、 W_0 は抽出前のフラスコの恒量 (g)、 S は円筒ろ紙に入れた試料重量 (g)
水分	[略]	水分	解凍した後磨砕して均一とした試料約 3 g を量り取り、135℃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水分とする。

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成19年2月15日（木）
14時～
場所：農林水産省第2特別会議室

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

(1) 日本農林規格の見直しについて

- ・生産情報公表農産物の日本農林規格の改正
- ・水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の改正
- ・異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格の改正
- ・ぶどう糖の日本農林規格の確認
- ・調理冷凍食品の日本農林規格の改正

(2) 品質表示基準の見直しについて

- ・調理冷凍食品品質表示基準の改正

(3) その他

4 閉会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会部会委員等名簿
- 2 生産情報公表農産物の日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 ぶどう糖の日本農林規格の見直しについて（案）
- 6 調理冷凍食品の日本農林規格の見直しについて（案）
- 7 調理冷凍食品品質表示基準の改正について（案）
- 8 JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

農林物資調査会部会委員等名簿

氏名	役職
◎ 伊藤 潤子	日本生活協同組合連合会理事
◎ 香西 みどり	お茶の水女子大学生生活科学部教授
◎ 加藤 さゆり	全国地域婦人団体連絡協議会事務局長
◎ 高鳥 直樹	(社) 大日本水産会品質管理部長
◎ 並木 利昭	日本スーパーマーケット協会事務局長
○ 粟生 美世	(社) 栄養改善普及会理事
○ 大場 秀夫	(社) 日本冷凍食品協会常務理事
○ 岡本 俊彦	(社) 全国清涼飲料工業会技術部長
○ 小島 千夏	全日本糖化工業会
○ 近藤 俊夫	(株) エスコ代表取締役社長
○ 澤木 佐重子	(社) 全国消費生活相談員協会
○ 田丸 せつ子	全国生活学校連絡協議会副会長
○ 鶴田 志郎	(株) マルタ代表取締役会長
○ 徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
○ 土橋 芳和	(社) 日本缶詰協会技術部部長
○ 長谷川 朝恵	消費者(消費生活アドバイザー)
○ 堀江 雅子	(財) ベターホーム協会常務理事
○ 榎島 慎一	全日本菓子協会
○ 松井 千輝	公募委員
○ 弥武 経也	日本スターチ糖化工業会技術委員長
○ 山根 香織	主婦連合会副会長
曾根原 宏泰	(社) 日本缶詰協会技術部
弘津 昌美	(社) 全国清涼飲料工業会技術部主任

(注) ◎ : 農林物資規格調査会委員

(あいうえお順)

○ : 農林物資規格調査会専門委員

パブリック・コメント等募集結果

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きによる寄せられた意見・情報
(調理冷凍食品の日本農林規格の改正案)

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要 (募集期間: 19. 3. 1~19. 3. 30)

(1) 受付件数 0 件

(2) 意見・情報

2. 事前意図公告によるコメント (募集期間: 19. 6. 18~19. 8. 17)

受付件数

なし