資料６

日本農林規格の見直しについて

「調理冷凍食品」

平成２５年３月２２日　農林物資規格調査会

２４消安第５５４７号
平成２５年３月１日

農林物資規格調査会
会長　阿久澤　良造　殿

農林水産大臣　林　芳正

日本農林規格の改正及び廃止について（諮問）

下記１から５までに掲げる日本農林規格の改正及び下記６の日本農林規格の廃止を行う必要があるので、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９条において準用する同法第７条第５項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記

１　マカロニ類の日本農林規格（昭和４８年１２月２６日農林省告示第２６３３号）
２　削りぶしの日本農林規格（昭和５１年１２月３日農林省告示第１１２２号）
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）
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）
５　単板積層材の日本農林規格（平成２０年５月１３日農林水産省告示第７０１号）
⑥　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）

調理冷凍食品の日本農林規格の見直しについて（案）

平成２５年3月２２日
農　林　水　産　省

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規格の制定・見直しの基準」（平成２４年２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）について見直しを行った結果、製品の生産状況及び規格の利用実態等を踏まえた場合、同規格は利用されておらず、格付率、利用率等の改善が見込めないことから、同規格を廃止するものとする。

調理冷凍食品の日本農林規格に係る規格調査の概要

1　品質の現況

（1）製品の流通実態

調理冷凍食品とは、農林畜水産物を調理し凍結したもので、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。

その種類は、フライ類（コロッケ、魚フライ等)、米飯類（ピラフ、チャーハン等)、めん類（うどん、パスタ等)、その他（ぎょうざ、ハンバーグ、パン等）と多岐にわたる。調理冷凍食品は、商品の入れ替えがはげしく、年々新しい商品が出回ってていることから、ＪＡＳ規格では、需要が定着した品目について、規格が定められている。

電子レンジの普及により、電子レンジで温めることで食用に供することができるものが増加したが、近年は主に弁当用に解凍するだけで食べられる自然解凍品が増えている。

（2）ＪＡＳ規格の基準

ＪＡＳ規格では、色沢、香味、形状等について規定した「性状」、フライ等の衣の量を規定した「衣の率」、しゅうまいやハンバーグのつなぎや肉様植たんの量を規定した「つなぎ」、「肉様植たん」、しゅうまい等の皮の量を規定した「皮の率」、チャーハン、ピラフの具の割合を規定した「具の配合割合」等が規定されている。

表１　主な調理冷凍食品の主な品質項目

	衣の率	つなぎ	肉様植たん	皮の率	具の配合割合
冷凍フライ類	冷凍魚フライ 50%以下 (60%以下)※1 冷凍コロッケ 30%以下 (40%以下)※1	－	－	－	－
冷凍しゅうまい	－	15%以下※2	40%以下※3	25%以下	－
冷凍ハンバーグステーキ	－	15%以下	40%以下	－	－
冷凍米飯類	－	－	－	－	10%以上※4

※１　（　）内は食用油脂で揚げたもの
※２　あんに占める重量割合
※３　食肉又は魚肉に対する重量割合
※４　チャーハン、ピラフに限る

（３）品質の実態

ＪＡＳ格付品（以下「ＪＡＳ品」という。）の流通がないことから、ＪＡＳ格付品以外のもの（以下「非ＪＡＳ品」という。）のみについて、ＪＡＳ規格で定める衣の率、皮の率、具の配合割合及び水分について調査を行った。その結果、非ＪＡＳ品187件のうち「衣の率」において魚フライ９件、えびフライ11件、いかフライ３件、かきフライ４件、コロッケ11件、「皮の率」においてしゅうまい１件、ぎょうざ１件、「具の配合割合」において米飯類６件、ＪＡＳ規格の基準値から外れるものがあった。

２　生産の現況

（１）生産の状況

①　生産方法

一般的な製造方法は以下のとおり。

（ぎょうざ）

原料 → 選別 → 下処理 → 成型 → 蒸煮 → 冷凍 → 包装 → 製品

（冷凍フライ類）

材料混合 → 成形 → 衣づけ → 揚げ → 冷凍 → 包装 → 製品

②　生産数量

平成22年の国内生産数量は、1,183,654トンであり、平成19年に比べると、127,007トン減少しているが、ここ数年大きな増減がないが、製造業者数（前処理のみで調理を行っていない事業者を含む。）については、613社（H19）から463社（H23）と減少傾向にある。

製造業者のうち、上位３社で販売数量全体の約40％を占めている（日刊経済通信社調べ）。

平成22年の輸入数量は、227,618トンであり、平成18年に比べると、87,818トン減少している。

表２　生産数量の推移（平成18年～平成22年）

	H18年 (A)	H19年	H20年	H21年	H22年 (B)	増減 (B)-(A)

国内生産数量(トン)	1,310,661	1,300,511	1,230,475	1,172,605	1,183,654	-127,007
輸入数量(トン)	315,436	319,796	232,224	201,826	227,618	-87,818

※　酒類食品産業の生産・販売シェア（日刊経済通信社）（暦年集計）

（２）格付の状況

平成21年度以降、格付実績がない状況が続いている。認定製造業者は、平成21年度に１事業者（以下「者」という。）が認定されていたが、平成23年度から０となっている。

表３　格付状況の推移（平成18年度～平成22年度）

	H18年度 (A)	H19年度	H20年度	H21年度	H22年度 (B)	増減 (B)-(A)
格付数量(トン)	0 (333)※	0 (150)※	0 (139)※	0	0	0 (-333)
認定製造業者数（者）	0	0	0	1	1	1

※　格付数量、認定製造業者数：農林水産省調べ

※　平成18～20年度の括弧内の数量は、ＪＡＳ法改正前の認定製造業者による経過期間中の格付数量

（３）規格の利用状況

現在、製造業者が認定されていないことから、ＪＡＳ規格による格付は行われていない。また、調理冷凍食品の製造基準等には、(社) 日本冷凍食品協会の冷凍食品認定制度が利用されており、ＪＡＳ規格が活用されている実態は確認されていない。

３　取引の現況

（１）取引の状況

冷凍食品は、国内生産量の約40％が家庭用製品、約60％が業務用製品と推測される。(社団法人日本冷凍食品協会調べ)。

家庭用製品は、卸売業者を通じてスーパー等の小売業者へ販売されることが多く、業務用製品も、ほとんどが卸売業者を通じて外食業者及び製造業者等に販売されている。

（２）規格の利用状況

卸売業者は、ＪＡＳ品が製造されていないことから、規格を利用する状況にない。

4　使用又は消費の現況

（1）使用又は消費の状況

家庭用製品は、食事や弁当などに広く使用されている。

業務用製品は、レストラン等の外食業者、総菜等の中食業者、学校給食などにおいて使用されている。

平成22年の調理冷凍食品の１世帯あたり年間支出金額は、5,444円で、平成７年の3,698円に比べて約1.5倍になっている（家計調査年報（総務省統計局））。

（2）規格の利用状況

ＪＡＳ格付がされていないことから、消費者がＪＡＳ品を選択できる状況にない。

また、一部の学校給食では、ＪＡＳ格付品又は（社）日本冷凍食品協会の規格適合品が納入条件となっているが、現在は（社）日本冷凍食品協会の冷凍食品認定制度のマークが付された製品が納入されている実態にある。

5　将来の見通し

調理冷凍食品の生産数量及び工場出荷額は、平成20年の冷凍食品に係る事件により減少したまま、ほぼ横ばい状態となっている。今後は横ばいもしくは増加するものと見込まれる。認定製造業者数と格付数量は現在皆無であり、新たな製造業者が認定される見込みもないことから、今後もＪＡＳ格付はないものと見込まれる。

6　国際的な規格の動向

CODEX規格として「パン粉もしくは衣をつけて急速冷凍したフィッシュスティック、フィッシュポーション、もしくはフィッシュフィレ（CODEX STAN166-1989)」及び「急速冷凍したフレンチフライドポテト（CODEX STAN114-1981)」がある。

7　その他

冷凍食品の業界団体として社団法人日本冷凍食品協会（正会員108社)、冷凍めんの業界団体として一般社団法人日本冷凍めん協会（会員146社）がある。

調理冷凍食品の日本農林規格

制　　定　昭和53年８月25日農林水産省告示第 155号
改　　正　昭和55年２月25日農林水産省告示第 208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10年７月22日農林水産省告示第1074号
改　　正　平成14年７月２日農林水産省告示第1221号
改　　正　平成20年６月３日農林水産省告示第 861号
最終改正　平成20年８月29日農林水産省告示第1367号

（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、冷凍しゆうまい、冷凍ぎようざ、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。

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、加熱等の調理を行つたものを凍結し、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、家兎肉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。）、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。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行つたものに、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。
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。
冷凍しゆうまい	次に掲げるものをいう。

	1　調理冷凍食品のうち、食肉若しく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、きん着形状等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、円形状等に包み、成形したもの 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
冷凍春巻	次に掲げるものをいう。 1　調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状等に包み、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それぞれ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　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 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（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。）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それぞれ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（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ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　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、野菜等の具を加え、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かやくを添付したもの
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	フライ種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フライ種を包むものとして､次に掲げるものをいう。 1　小麦粉、でん粉等 2　1に脱脂粉乳、卵等を加えたもの 3　2の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの
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等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、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。
原材料	食品添加物以外の原材料	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　魚 2　食塩 3　香辛料
	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 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 3　pH調整剤 酢酸ナトリウム 4　調味料

		5　膨張剤 　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 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、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 　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 11　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
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。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。

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。

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		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。
原材料	食品添加物以外の原材料	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
	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 　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 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タンガム 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 　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　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
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。

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		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。
原材料	食品添加物以外の原材料	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　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。） 2　食塩 3　香辛料
	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 　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 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 　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　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
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。
原材料	食品添加物以外の原材料	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　食塩 3　香辛料
	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 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 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 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 11　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
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、形がそろつており､かつ、衣のくずれがないこと。 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。
原材料	食品添加物以外の原材料	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　食肉並びに臓器及び可食部分並びにこれらの加工品 2　魚肉及びその加工品 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

		4　卵加工品及び乳製品 5　粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 6　あえ材料 ⑴　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 ⑵　小麦粉、でん粉、パン粉、乳、乳製品及び粉末状植物性たん白 ⑶　卵、ゼラチン及びデキストリン 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、ドレッシング等 8　香辛料 9　食用油脂
	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 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 7　保湿剤 Ｄ―ソルビトール 8　糊料 カラギナン、キサンタンガム及びグァーガム（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 11　香辛料抽出物 12　香料 13　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 14　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
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。
原材料	食品添加物以外の原材料	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　食肉 2　食塩 3　香辛料
	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 トランスグルタミナーゼ、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 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 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 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　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
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。

（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。
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 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 グリ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 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 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 13　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
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。

	基　　準

区分		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､形がそろつており、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、形がそろつていること。	1　同左 2　同左 3　同左	1　同左 2　同左 3　同左
つなぎ		あんの原材料に占める重量の割合が、15%以下であること。	あんの原材料に占める重量の割合が、10%以下であること。	あんの原材料に占める重量の割合が、15%以下であること。
肉様植たん		食肉又は魚肉に対する重量の割合が、40%以下であること。	同左	同左
皮の率		25%以下であること。	45%以下であること。	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。
原材料	食品添加物以外の原材料	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。 1　食肉並びに臓器及び可食部分 2　魚肉及びかまぼこ（繊維状のものに限る。） 3　野菜、海藻、種実及びきのこ類 4　粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 5　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 6　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 7　香辛料 8　食用油脂	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。 1　同左 2　同左 3　同左 4　同左 5　同左 6　同左 7　同左 8　同左	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。 1　同左 2　同左 3　同左 4　同左 5　同左 6　同左 7　同左 8　同左

	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　調味料 2　pH調整剤 　クエン酸、ＤＬ―リンゴ酸及び酢酸ナトリウム 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 4　乳化安定剤 　カゼイン 5　品質改良剤 　ポリリン酸ナトリウム 6　保湿剤 　Ｄ―ソルビトール 7　糊料 　カラギナン及びグァーガム 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 9　甘味料 　カンゾウ抽出物 10　香料 11　香辛料抽出物 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 13　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	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1　同左 2　同左 3　同左 4　乳化安定剤 　カゼイン及びカゼインナトリウム 5　同左 6　同左 7　糊料 　キサンタンガム及びグァーガム 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 9　甘味料 　キシロース 10　同左 11　同左 12　同左 13　同左	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1　同左 2　同左 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 4　乳化安定剤 　カゼイン 5　同左 6　同左 7　同左 8　着色料 　リボフラビン、カラメルＩ及びラック色素 9　甘味料 　カンゾウ抽出物 10　同左 11　同左 12　同左 13　同左

		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		
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		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。 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、山羊肉、馬肉及び家兎肉の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	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　食肉並びに臓器及び可食部分 ２　粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 ３　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 ４　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 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、チーズ等 6　香辛料 7　食用油脂
	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　調味料 2　pH調整剤 クエン酸、ＤＬ―リンゴ酸及び酢酸ナトリウム 3　結着補強剤 ポリリン酸ナトリウム 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タンガム（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、ベニコウジ色素及びラック色素 8　甘味料 カンゾウ抽出物 9　香料 10　香辛料抽出物 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 12　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
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。

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		前条第１項の規格の性状と同じ。
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	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。

材料	以外の原材料	1　魚肉 2　豚又は牛の脂肪層 3　繊維状かまぼこ 4　粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 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　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 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 8　香辛料 9　食用油脂
	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　調味料 2　pH調整剤 クエン酸及びＤＬ―リンゴ酸 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 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（ソースに使用するものに限る。） 7　着色料 カラメルⅠ 8　甘味料 カンゾウ抽出物 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 11　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
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。

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13条　冷凍米飯類の規格は、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なく、米粒の形がそろつており、砕け又はつぶれがほとんどないこと。 2　成形したものにあつては形がそろつており、かつ、くずれがなく、成形したも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、野菜等を混合したものにあつては、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 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 11　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
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。

（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		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　使用方法に従つて調理した場合に、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。）	54%以上76%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　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 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 11　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
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。

（測定方法）

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	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内容量が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内容量が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。
水　　分	解凍した後磨砕して均一とした試料約３ｇを量り取り、135℃で２時間乾燥した後ひよう量し、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。

最終改正の改正文（平成20年８月29日農林水産省告示第1367号）　抄
平成20年10月１日から施行する。

パブリックコメント等募集結果

調理冷凍食品の日本農林規格の廃止案

１．廃止案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H25.1.12～2.10）

(1) 受付件数　　４件（個人４）

(2) 意見と考え方
別紙のとおり

２．事前意図公告によるコメント（募集期間：H24.12.7～H25.2.4）

受付件数　　なし

（別紙）

調理冷凍食品の日本農林規格の廃止案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について（案）

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
規格を廃止するのではなく、当該規格の周知や浸透を図ることが必要ではないか。	2	本規格については、現在ほとんど利用されておらず、業界基準が一般的に利用され既に普及していることから、本規格の内容を改正しても利用率の改善は見込めないと判断し、今回廃止するものです。
当該規格の利用率の改善が見込めないと考える理由は何か。規格を廃止するのではなく、適正な内容に改正して規格を存続させるべきではないか。	1	

＊　その他の意見提出もありましたが、今回の改正案に直接関係のないものでしたので御意見として承り、今後の参考とさせていただきます。