

目次

レトルト食品 (MS 2686:2017)

レトルト食品 (MS 2686:2017)

範囲	本規格 (MS) は、缶詰またはレトルトパウチに包装され、肉汁中に他の食品を含む/または含まない牛肉、ラム、マトンおよび家禽の即席食肉製品に適用される。
定義/説明	レトルトパウチ：調製された食品が密閉され長期間の常温保存できるフレキシブルパッケージ。アルミニウム箔の有無にかかわらず、主として、1層または多層の異なるタイプのプラスチック材料（例えば、ポリエチレンやポリプロピレン）で構成される。
組成	内容物：肉1つが長さ7cm以下とする。油脂健康的でハラールな食用植物油と脂肪のみが調理に使用されるものとする。塩食用塩が使用されるものとする。甘味料MS 82を満たす砂糖（スクロース）、デキストロースまたはその他許容される甘味料のみが使用されるものとする。その他の食品ジャガイモ、マッシュルーム、ニンジン、グリーンピース、トウモロコシなどの食品で、清潔で健康的でなければならず、食品規則1985およびMS1500の要件に適合しなければならない。他の材料料理用ハーブとスパイスなどの材料は、清潔で健康的でなければならず、食品規則1985およびMS1500の要件に適合するものとする。完成品製品は、肉汁中に他の食品を含む/または含まない即席食肉の形態であるものとする。グレービーは、以下のものを含み（それらに限定されない）特徴的な風味を有するものとする。a) スープ;b) カレー;c) 醤油;d) クルマ;e) ルンダン;そしてf) マサク・メラー。他の食品を含む製品は、45%以上の肉を含有しなければならない。他の食品を含まない製品は、90%以上の肉を含有しなければならない。脂肪は、製品の25%を超えてはならない。製品は、剛毛、羽毛、毛、断片化した骨の粒子、および土、昆虫などの外来物質の断片を含有してはならない。
品質要件	<ul style="list-style-type: none"> 製品の製造に使用される肉は、MS 361、MS 545、MS 548およびMS 1500に従うものとする。 内臓およびすりつぶした肉は使用できないものとする。 肉には血餅、挫傷、糸状の繊維性および腱組織がないものとする。 家禽については、いかなる種類の羽毛も含まないものとする。
食品添加物	使用される食品添加物は、食品規則1985およびMS1500の要件に適合しなければならない。
汚染物質/異物	<p>製品は、食品規則1985に明記されている病原性微生物を含有してはならない。</p> <p>製品中の金属汚染物質の許容レベルは、以下の制限値を超えてはならない。</p> <p>金属汚染物質最大許容レベル (mg / kg)</p> <p>ヒ素：1.0</p> <p>鉛：2.0</p> <p>無機物：錫250</p> <p>カドミウム：1.0</p> <p>水銀：0.05</p> <p>アンチモン：1.0</p>
衛生	製品は、MS1514および食品衛生規則2009に準拠した方法で取り扱い、調製し、梱包し、保管しなければならない。
重量及び分量	該当せず
表示	製品は、1983年食品法および1985年食品規則に従って表示されなければならない。製品の容器は、読みやすくかつ消えないようにマークされるか、ラベルをパッケージに貼り付けなければならない。次の情報は、ラベルに示されなければならない（ただし、これらに限定されない）：a) 商品名およびブランド名（該当する場合）b) 製造者および/または包装業者、その製造・包装権の所有者またはそのいずれかの代理人の名前および住所;c) 最小正味重量（グラム単位）;d) 製品中に使用された成分リスト（重量割合の降順）;e) ロットおよび/または製造日を示すコード番号;f) 日付（消費期限）;g) 原産国;h) 製造国;そしてi) 梱包国

サンプリング及び分析法

MS 2686 : 2017の附属書Aに規定するサンプリング。ヒ素、鉛、錫およびカドミウム : •AOAC (分析方法) 986.15•AOAC 999.11水銀 : AOAC 971.21アンチモン : AOAC 964.16