

目次

食品規格・基準／調理冷凍食品

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／調理冷凍食品

調理冷凍食品

バングラデシュ純正食品法規（1967年）に、冷凍食品に対する基準はない。参考までに、瓶詰肉の基準を記載した。

●瓶詰肉の基準

S I. N O.	食品	規格
9 4.	瓶詰 また は缶 詰肉	本品は、内臓を除いた衛生的な生鮮肉を用いて調理された、感染菌・雑菌混入がなく衛生的な食品を指し、水、野菜、食塩、調味料、香辛料、および認可された保存料・着色料・香料の使用の有無にはかかわらない。本品は滅菌状態となるよう加熱調理され、気密シール容器に包装されていなければならない。