

（下線部分は改正部分）

改正後	改正前
<u>日本農林規格</u> <u>JAS</u> <u>1132：20XX</u> <u>煮干魚類</u> <u>Boiled and dried small fishes</u> <u>1 適用範囲</u> この規格は、<u>煮干魚類の品質について規定する。</u> <u>2 引用規格</u> <u>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。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。</u> <u>CODEX STAN 192</u> <u>食品添加物に関する一般規格</u> <u>JIS K 8001</u> <u>試薬試験方法通則</u> <u>JIS R 3503</u> <u>化学分析用ガラス器具</u> <u>JIS Z 8801-1</u> <u>試験用ふるいー第1部：金属製網ふるい</u> <u>3 用語及び定義</u> <u>この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。</u> <u>3.1</u> <u>煮干魚類</u> <u>魚類を煮熟によってたん白質を凝固させて乾燥したもの</u> <u>3.2</u> <u>腹切れしたもの</u> <u>腹が割れ、内臓が抜け落ちたもの</u> <u>3.3</u> <u>頭落ちしたもの</u> <u>頭部が外れた魚体</u> <u>4 品質</u> <u>煮干魚類の品質は、表1の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。</u>	<u>煮干魚類の日本農林規格</u> <u>（適用の範囲）</u> <u>第1条 この規格は、煮干魚類に適用する。</u> <u>（新設）</u> <u>（定義）</u> <u>第2条 この規格において、「煮干魚類」とは、魚類を煮熟によってたん白質を凝固させて乾燥したものをいう。</u> <u>（煮干魚類の規格）</u> <u>第3条 煮干魚類の規格は、次のとおりとする。</u>

表 1－煮干魚類の等級ごとの品質基準

区分	基準	
	上級	標準
形態	次による。 a) 肉締まりが優良で、かつ、皮剥げがなく、腹切れしたものが <u>10 %</u> 以下。 b) 頭落ちしたものがほとんどないこと。 c) 体長がほぼそろっていること。	次による。 a) 肉締まりが良好で、かつ、皮剥げがなく、腹切れしたものが <u>30 %</u> 以下。 b) 頭落ちしたものが少ないこと。
色沢	固有の優良な色沢を有し、油焼けによる黄変がほとんどないこと。	固有の優良な色沢を有し、油焼けによる黄変が少ないこと。
香味	固有の優良な香味を有し、油焼臭がないこと。	固有の優良な香味を有し、油焼臭がほとんどないこと。
きょう雑物	ほとんどないこと。	
粗脂肪分	<u>5.3</u> によって試験したとき、 <u>5 %</u> 以下。	<u>5.3</u> によって試験したとき、 <u>8 %</u> 以下。
水分	<u>5.2</u> によって試験したとき、 <u>18 %</u> 以下。	
原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) まいわし、かたくちいわし、うるめいわし及びまあじ b) 食塩（魚類を煮熟するときに使用する場合に限る。）	
添加物	次による。 a) <u>CODEX STAN 192 3.2</u> の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格 <u>3.3</u> 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っては、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。	

区 分	基 準	
	上 級	標 準
形 態	1 肉締まりが優良で、かつ、皮剥げがなく、腹切れしたものの（腹が割れ、内臓が抜け落ちたものをいう。以下同じ。）が <u>10 %</u> 以下であること。 2 頭落ちしたものの（頭部が外れた魚体をいう。以下同じ。）がほとんどないこと。 3 体長がほぼそろっていること。	1 肉締まりが良好で、かつ、皮剥げがなく、腹切れしたものが <u>30 %</u> 以下であること。 2 頭落ちしたものが少ないこと。
色 沢	固有の優良な色沢を有し、油焼けによる黄変がほとんどないこと。	固有の良好な色沢を有し、油焼けによる黄変が少ないこと。
香 味	固有の優良な香味を有し、油焼臭がないこと。	固有の良好な香味を有し、油焼臭がほとんどないこと。
きょう雑物	ほとんどないこと。	
粗 脂 肪 分	<u>5 %</u> 以下であること。	<u>8 %</u> 以下であること。
水 分	<u>18 %</u> 以下であること。	
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 まいわし、かたくちいわし、うるめいわし及びまあじ 2 食塩（魚類を煮熟するときに使用する場合に限る。）	
添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）<u>3.2</u> の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格 <u>3.3</u> の規定に適合していること。 2 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。 3 1 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り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っては、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。	

5 試験方法

(削る)

5.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- a) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの。
- b) 試験用ふるい JIS Z 8801-1 に規定するもの。
- c) ひょう量皿 下径直径 50 mm 以上、高さ 25 mm 以上のもので蓋を持つアルミニウム製のもの。
- d) 定温乾燥器 105 ℃に設定した場合の温度調節精度が±2 ℃であるもの。
- e) デシケーター JIS R 3503 に規定する呼び寸法 240 mm 又は 300 mm のものであり、かつ、JIS K 8001 に規定するもの。
- f) アルミニウムはく(箔)カップ 直径約 15 cm の円形に切り取ったアルミニウムはく(箔)を JIS R 3503 に規定する 100 mL 容ビーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径 50 mm 以上のもので、上部を折り曲げて密閉が可能な大きさのもの。
- g) ソックスレー抽出器 JIS R 3503 に規定するもの又は同等のもの。

5.2 水分

5.2.1 試料の調製

試料を粉砕器等で粉砕し、目開き 850 µm の試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。

5.2.2 測定

測定は、次による。

a) ひょう量皿を用いる場合

- 1) あらかじめ 105 ℃に設定した定温乾燥器に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105 ℃であることを確認した後、1 時間加熱する。定温乾燥器内でひょう量皿に蓋をし、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに質量を 0.1 mg の桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。
- 2) 試験試料約 2 g を恒量を求めたひょう量皿にはかりとり、質量を 0.1 mg の桁まで測定する。
- 3) 試験試料を入れたひょう量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ 105 ℃に設定した定温乾燥器に入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105 ℃であることを確認した後、5 時間加熱する。

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分及び粗脂肪分の測定方法は次のとおりとする。

(新設)

事 項	測 定 方 法
水分	1 <u>試料の調製</u> 試料を粉砕器等で粉砕し、日本産業規格 Z 8801-1 (以下「JIS Z 8801-1」という。)に規定する目開き 850 µm の試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。 2 <u>測定</u> (1) <u>アルミニウム製ひょう量皿(下径直径 50mm 以上、高さ 25mm 以上のもので蓋を持つもの。以下「ひょう量皿」という。)を用いる場合</u> ア <u>あらかじめ 105℃に設定した定温乾燥器(105℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもの。以下「乾燥器」という。)に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が 105℃であることを確認した後、1 時間加熱する。乾燥器内でひょう量皿に蓋をし、デシケーター(日本産業規格 R 3503 (以下「JIS R 3503」という。)に規定する呼び寸法 240mm 又は 300mm のものであり、かつ、日本産業規格 K 8001 に規定するもの。以下同じ。)に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を 0.1mg の桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。</u> イ <u>試験試料約 2 g を恒量を求めたひょう量皿に量りとり、重量を 0.1mg の桁まで測定する。</u> ウ <u>試験試料を入れたひょう量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ 105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥機の表示温度で庫内温度が 105℃であることを確認した後、5 時間加熱する。</u>

4)	定温乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに質量を 0.1 mg の桁まで測定する。
b)	アルミニウムはく（箔）カップを用いる場合
1)	アルミニウムはく（箔）カップの質量を 0.1 mg の桁まで測定する。
2)	試験試料約 2 g をアルミニウムはく（箔）カップにはかりとり、質量を 0.1 mg の桁まで測定する。
3)	あらかじめ 105 ℃に設定した定温乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が 105 ℃であることを確認した後、5 時間加熱する。
4)	定温乾燥器内でアルミニウムはく（箔）カップの上部を折り曲げて密閉し、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに質量を 0.1 mg の桁まで測定する。
5.2.3 計算	
水分は、次の式によって求める。	
$M = \frac{W_1 - (W_2 - W_0)}{W_1} \times 100$	
ここで、	
	M : 水分 (%)
	W_0 : 乾燥容器の質量 (g)
	W_1 : 乾燥前の試験試料の質量 (g)
	W_2 : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の質量 (g)
5.3 粗脂肪分	
5.3.1 試料の調製	
試料を粉砕器等で粉砕し、目開き 850 μm の試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。	
5.3.2 脂肪の抽出	
脂肪の抽出は、次による。	
a)	抽出用フラスコは、あらかじめ 105 ℃に設定した定温乾燥器に入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105 ℃であることを確認した後、1 時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷した後、直ちに質量を 0.1 mg の桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。
b)	試験試料約 5 g を円筒ろ紙にはかりとり、質量を 0.1 mg の桁まで測定する。試験試料を覆うように脱脂綿を入れ、あらかじめ 105 ℃に設定した定温乾燥器に入れ、定温乾燥器の表示温度で庫内温度が 105 ℃であることを確認した後、3 時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷する。
c)	a)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約 150 mL を入れ、b)の円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒 5～6 滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を 55 ℃～65 ℃を目安に調整して 4 時間抽出する。

	エ 乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を 0.1mg の桁まで測定する。
(2)	アルミニウム箔カップ（直径約 15cm の円形に切り取ったアルミニウム箔を JIS R 3503 に規定する 100ml 容ビーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径 50mm 以上のもので、上部を折り曲げて密閉可能な大きさのもの）を用いる場合
	ア アルミニウム箔カップの重量を 0.1mg の桁まで測定する。
	イ 試験試料約 2 g をアルミニウム箔カップに量りとり、重量を 0.1mg の桁まで測定する。
	ウ あらかじめ 105℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が 105℃であることを確認した後、5 時間加熱する。
	エ 乾燥器内でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密閉し、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を 0.1mg の桁まで測定する。
3	計算
	水分 (%) = { $W_1 - (W_2 - W_0)$ } / $W_1 \times 100$
	W_0 : 乾燥容器の重量 (g)
	W_1 : 乾燥前の試験試料の重量 (g)
	W_2 : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)
粗 脂 肪 分	
1	試料の調製
	試料を粉砕器等で粉砕し、JIS Z 8801-1 に規定する目開き 850 μm の試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。
2	脂肪の抽出
(1)	抽出用フラスコは、あらかじめ 105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が 105℃であることを確認した後、1 時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷した後、直ちに重量を 0.1mg の桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。
(2)	試験試料約 5 g を円筒ろ紙に量りとり、重量を 0.1mg の桁まで測定する。試験試料を覆うように脱脂綿を入れ、あらかじめ 105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が 105℃であることを確認した後、3 時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷する。
(3)	(1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約 150ml を入れ、(2)の円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器（JIS R 3503 に規定するもの又は同等のもの）の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒 5～6 滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を

d) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコをあらかじめ 105℃ に設定した定温乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が 105℃ であることを確認した後、1 時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷した後、直ちに質量を 0.1 mg の桁まで測定する。

5.3.3 計算

粗脂肪分は、次の式によって求める。

$$F = \frac{W - W_0}{S} \times 100$$

ここで、 F : 粗脂肪分 (%)

W : 抽出後の抽出フラスコの質量 (g)

W_0 : 抽出前の抽出フラスコの質量 (g)

S : 円筒ろ紙に入れた試験試料の質量 (g)

(削る)

調整して 4 時間抽出する。

(4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコをあらかじめ 105℃ に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が 105℃ であることを確認した後、1 時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷した後、直ちに重量を 0.1mg の桁まで測定する。

3 計算

粗脂肪分 (%) = $(W - W_0) / S \times 100$

W : 抽出後の抽出フラスコの重量 (g)

W_0 : 抽出前の抽出フラスコの重量 (g)

S : 円筒ろ紙に入れた試験試料の重量 (g)

注 1 : 恒温水槽の温度は 55～65℃ を目安とする。

注 2 : 試験に用いる試薬は、日本産業規格の特級等の規格に適合するものとする。