

チルドハンバーグステーキの日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照表
○チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和 52 年 10 月 8 日農林省告示第 1016 号）

（下線部分は改正部分）

改正後	改正前
日本農林規格JAS1016：20XX チルドハンバーグステーキChilled hamburger steak 1（略） 2引用規格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、<u>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</u>。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 （略） 3用語及び定義この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。 3.1食肉牛肉，豚肉，馬肉，めん羊肉又は家きん肉 3.2臓器及び可食部分肝臓，腎臓，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 3.3つなぎパン粉，小麦粉，粉末状植物性たん白等で，<u>食肉</u>をひき肉したもの等に加えるもの 3.4砂糖類砂糖，糖蜜及び糖類 3.5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，<u>砂糖類</u>，香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。） 3.6具野菜，果実，きのこ類，チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって，3.7 a)に掲げるものに添えるもの（ソースを除く。）	日本農林規格JAS1016：2019 チルドハンバーグステーキChilled hamburger steak 1（略） 2引用規格次に掲げる規格は、この規格に引用されることによって、この規格の<u>規定の一部を構成する</u>。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 （略） 3用語及び定義この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。 3.1食肉牛肉，豚肉，馬肉，めん羊肉又は家きん肉。 3.2臓器及び可食部分肝臓，腎臓，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。 3.3つなぎパン粉，小麦粉，粉末状植物性たん白等で，<u>食肉（3.1）</u>をひき肉したもの等に加えるもの。 3.4砂糖類砂糖，糖蜜及び糖類。 3.5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，<u>砂糖類（3.4）</u>，香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。） 3.6具野菜，果実，きのこ類，チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって，3.7 a)に掲げるものに添えるもの〔<u>ソース（3.5）を除く。</u>〕。

3.7

チルドハンバーグステーキ

次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるもの

- a) 食肉をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家さんの臓器及び可食部分をひき肉し、若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、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、食用油脂で揚げ、ばい焼し、若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50 %を超え、かつ、植物性たん白の原材料及び添加物に占める重量の割合が20 %以下であるものに限る。）
- b) a)にソース又は具を加えたもの

4 品質

チルドハンバーグステーキの品質は、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。

表1ーチルドハンバーグステーキの等級ごとの品質基準

区分	基準	
	上級	標準
内容物の品位	(略)	(略)
原材料	次のもの <u>以外のものを使用していないこと。</u> a)～i) (略)	次のもの <u>以外のものを使用していないこと。</u> a)～j) (略)
添加物	次による。 a)・b) (略) 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つ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)～4) (略)	
食肉	(略)	原材料及び添加物に占める重量の割合が、50 %を <u>超えていること。</u>
肉様の組織を有する植物性たん白	(略)	(略)
つなぎ（卵を除く。）	(略)	(略)
粗脂肪	(略)	
厚さ	(略)	
内容量	(略)	
容器又は包装の状態	(略)	

3.7

チルドハンバーグステーキ

次のいずれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるもの。

- a) 食肉 (3.1)をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家さんの臓器及び可食部分 (3.2)をひき肉し若しくは細切したもの〔その使用量が食肉 (3.1) の使用量を超えないものに限る。〕若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ (3.3)、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、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの〔食肉 (3.1) の原材料及び添加物に占める重量の割合が50 %を超え、かつ、植物性たん白の原材料及び添加物に占める重量の割合が20 %以下であるものに限る。〕。
- b) a)にソース (3.5) 又は具 (3.6)を加えたもの。

4 品質

チルドハンバーグステーキの品質は、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。

表1ーチルドハンバーグステーキの等級ごとの品質基準

区分	基準	
	上級	標準
内容物の品位	(略)	(略)
原材料	次のもの <u>のみを使用することができる。</u> a)～i) (略)	次のもの <u>のみを使用することができる。</u> a)～j) (略)
添加物	<u>添加物は、次による。</u> a)・b) (略) 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)～4) (略)	
食肉	(略)	原材料及び添加物に占める重量の割合が、50 %を <u>超えること。</u>
肉様の組織を有する植物性たん白	(略)	(略)
つなぎ（卵を除く。）	(略)	(略)
粗脂肪	(略)	
厚さ	(略)	
内容量	(略)	
容器又は包装の状態	(略)	

5 試験方法

5.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- a) (略)
- b) 定温乾燥器 100℃に設定した場合の温度調節精度が ± 2 ℃のもの。
- c)・d) (略)

5.2 粗脂肪

5.2.1 (略)

5.2.2 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 100℃に設定した定温乾燥器で 1 時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後、ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。
- b) 硫酸ナトリウム 15 g を入れた円筒ろ紙に調製した試料 4 g を正確にはかりとり、ガラス棒で硫酸ナトリウムと試料を混合し均一とする。ガラス棒を入れたまま円筒ろ紙に試料を覆うように脱脂綿を入れ、あらかじめ 100℃に設定した定温乾燥器で 1 時間乾燥し、デシケーターに入れ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約 55℃を目安に調整して 4 時間抽出する。
- 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 100℃に設定した定温乾燥器で 1 時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後、ひょう量する。

5.2.3 計算

粗脂肪含量は、次の式によって求める。

$$F = \frac{W_2 - W_1}{W_0} \times 100$$

ここで、 F ：粗脂肪 (%)

W_0 ：試料の質量 (g)

W_1 ：抽出前の抽出用フラスコの質量 (g)

W_2 ：抽出後の抽出用フラスコの質量 (g)

5.3 厚さ

厚さは、ダイヤルシクネスゲージによって、試料（ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去したもの。）の中心部及び周辺部の 3 か所の厚さを測定し、その平均値とする。

5 試験方法

5.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- a) (略)
- b) 定温乾燥器 100℃に設定した場合の温度調節精度が ± 2 ℃のもの。
- c)・d) (略)

5.2 粗脂肪

5.2.1 (略)

5.2.2 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 100℃に設定した定温乾燥器で 1 時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後、ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。
- b) 硫酸ナトリウム 15 g を入れた円筒ろ紙に調製した試料 4 g を正確にはかりとり、ガラス棒で硫酸ナトリウムと試料を混合し均一とする。ガラス棒を入れたまま円筒ろ紙に試料を覆うように脱脂綿を入れ、あらかじめ 100℃に設定した定温乾燥器で 1 時間乾燥し、デシケーターに入れ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約 55℃を目安に調整して 4 時間抽出する。
- 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 100℃に設定した定温乾燥器で 1 時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後、ひょう量する。

5.2.3 計算

粗脂肪含量は、次の式によって求める。

$$\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{W_2 - W_1}{W_0} \times 100$$

ここに、 W_0 ：試料の質量 (g)

W_1 ：抽出前の抽出用フラスコの質量 (g)

W_2 ：抽出後の抽出用フラスコの質量 (g)

5.3 厚さ

厚さは、ダイヤルシクネスゲージにより、試料（ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去したもの。）の中心部及び周辺部の 3 ヵ所の厚さを測定し、その平均値とする。