

チルドミートボールの日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照表
○チルドミートボールの日本農林規格（昭和 62 年 9 月 5 日農林水産省告示第 1238 号）

（下線部分は改正部分）

改正後	改正前
日本農林規格JAS1238：20XX チルドミートボールChilled meat ball 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チルドミートボール 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) <u>食肉</u>をひき肉したもの又はこれに牛，豚，馬，めん羊若しくは家きんの<u>臓器及び可食部分</u>をひき	日本農林規格JAS1238：2019 チルドミートボールChilled meat ball 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チルドミートボール 次の<u>いずれか</u>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) <u>食肉（3.1）</u>をひき肉したもの又はこれに牛，豚，馬，めん羊若しくは家きんの<u>臓器及び可食部分</u>

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、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し、又は蒸煮したもの（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)にソースを加えたもの

4 品質

チルドミートボールの品質は、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—チルドミートボール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	次のもの以外のものを使用していないこと。 a)～i) (略)	次のもの以外のものを使用していないこと。 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)～4) (略)	
食肉	(略)	(略)
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)	
粗脂肪	(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。

(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、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの〔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)を加えたもの。

4 品質

チルドミートボールの品質は、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—チルドミートボール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	次のもののみを使用することができる。 a)～i) (略)	次のもののみを使用することができる。 a)～j) (略)
添加物	添加物は、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)	(略)
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)	
粗脂肪	(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)

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)