

ハンバーガーパティの日本農林規格

制	定	昭和52年10月8日農 林 省告示第1015号
改	正	昭和55年2月25日農林水産省告示第 208号
改	正	昭和58年12月8日農林水産省告示第2410号
改	正	昭和63年12月9日農林水産省告示第1973号
改	正	平成2年9月29日農林水産省告示第1225号
改	正	平成6年3月1日農林水産省告示第 435号
改	正	平成6年12月26日農林水産省告示第1741号
改	正	平成9年2月17日農林水産省告示第 248号
改	正	平成9年9月3日農林水産省告示第1381号
改	正	平成10年7月22日農林水産省告示第1074号
改	正	平成17年4月18日農林水産省告示第 782号
改	正	平成20年8月29日農林水産省告示第1356号
改	正	平成22年6月16日農林水産省告示第 925号
最終	改正	平成24年7月17日農林水産省告示第1685号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、ハンバーガーパティに適用する。

(定義)

第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
ハンバーガーパティ	牛肉、豚肉若しくは家きん肉（以下「食肉」と総称する。）を粗びきしたものの又はこれに牛若しくは豚の脂肪層（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、調味料、香辛料、野菜、つなぎ等を加え又は加えないで練り合せた後、円盤状等の形状に成形して急速凍結したものであつて、ハンバーガーの材料として加熱調理して使用されるものをいう（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が、20%以下であり、かつ、つなぎの原材料に占める重量の割合が10%以下であるものに限る。）。
つ な ぎ	パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳等で食肉を粗びきしたもの等に加えるものをいう。

(ハンバーガーパティの規格)

第3条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
品 品 位	加熱調理したものの色沢、香味及び性状が優良であること。	加熱調理したものの色沢、香味及び性状が良好であること。
質 品 温	-18℃以下であること。	同左

<p>原 材 料</p>	<p>食品添加物以外の 原材料</p>	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 牛肉 2 調味料 砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、トマト加工品、食塩、たん白加水分解物及び動植物の抽出濃縮物並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの 3 香辛料 	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 牛肉、豚肉及び家きん肉 2 牛及び豚の脂肪層 3 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 4 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類 5 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳、卵、乳たん白及び粗ゼラチン 6 調味料 上級の基準と同じ。 7 香辛料
	<p>食品添加物</p>	<p>香辛料抽出物以外のものを使用していないこと。</p>	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 調味料 DL-アラニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム及びリン酸三ナトリウムのうち3種以下 2 結着補強剤 ピロリン酸二水素二ナトリウム及びポリリン酸ナトリウム 3 乳化安定剤 カゼインナトリウム 4 pH調整剤 クエン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フマル酸一ナトリウム及びDL-リンゴ酸のうち2種以下 5 酸味料 乳酸 6 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びミックストコフェロールのうち1種 7 着色料 アナトー色素、カラメルI、ベニコウジ色素及びブラック色素 8 香料 9 香辛料抽出物 10 加工でん粉

			アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプンのうち3種以下
食	肉	牛肉の原材料に占める重量の割合が、95%以上であること。	原材料に占める重量の割合が、75%以上であること。
	肉様の組織を有する植物性たん白	含まないこと。	原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。
	野菜等	含まないこと。	原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。
	つなぎ	含まないこと。	原材料に占める重量の割合が、5%以下であること。
	粗脂肪	製品に占める重量の割合が、28%以下であること。	同左
	厚さ	5mm以上のものであること。	同左
	異物	混入していないこと。	
	内容量	表示重量に適合していること。	
表示	表示事項	<p>1 次の事項を表示してあること。</p> <p>(1) 名称</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>(3) 内容量</p> <p>(4) 賞味期限</p> <p>(5) 保存方法</p> <p>(6) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所</p> <p>2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。</p>	
	表示の方法	<p>1 表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 名称 「ハンバーガーパティ」と記載すること。</p> <p>(2) 原材料名</p>	

使用した原材料を、ア及びイの区分により原材料に占める重量の割合の多いものから順にそれぞれア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「牛肉」、「牛脂肪」、「粒状植物性たん白」、「玉ねぎ」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「牛肉エキス」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつて原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(イ) 使用した食肉又はつなぎが2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「食肉」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、鶏肉」、「でん粉、脱脂粉乳」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(ウ) 使用した肉様の組織を有する植物性たん白が2種類以上である場合は、(ア)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

イ 食品添加物は、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）第1条第2項第5号及び第4項、第11条並びに第12条の規定に従い記載すること。

(3) 内容量

内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 賞味期限

賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成22年3月29日

(イ) 22. 3. 29

(ウ) 2010. 3. 29

(エ) 10. 3. 29

(オ) 220329

(カ) 100329

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成22年3月

b 22. 3

c 2010. 3

d 10. 3

e 2203

f 1003

(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(5) 保存方法

「-18℃以下で保存すること」等と記載すること。

	<p>2 表示事項の項に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。</p> <p>(1) 表示は、別記様式により行うこと。ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。</p> <p>(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。</p> <p>(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8305 (1962) に規定する 16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。</p>
表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>(1) 表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語</p> <p>(2) その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示</p>

(測定方法)

第4条 前条の規格における品温、粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
品 温	電気抵抗温度計を用いて、試料の中心部の温度を測定する。
粗 脂 肪	<p>1 試料の調製 試料を磨砕して均一とする。</p> <p>2 脂肪の抽出 (1) 抽出用フラスコは、定温乾燥器（100℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもので、あらかじめ100℃に設定しておいたもの。以下同じ。）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。 (2) 硫酸ナトリウム15gを入れた円筒ろ紙に調製した試料4gを正確に量りとり、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、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。 (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。</p> <p>3 計算 粗脂肪含量は次式によつて計算する。 粗脂肪 (%) = (抽出後の抽出用フラスコの重量 (g) - 抽出前の抽出用フラスコの重量 (g)) / 試料の重量 (g) × 100</p> <p>注1：試験に用いるガラス器具は、日本工業規格の化学分析用ガラス器具の規格に適合するもの又はこれと同等のものとする。</p> <p>注2：恒温水槽の温度は約55℃を目安とする。</p> <p>注3：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。</p>
厚 さ	ダイヤルシクネスゲージにより、試料の中心部及び周辺部の3カ所の厚さ

を測定し、その平均値をもつて厚さとする。

別記様式（第3条関係）

名 称
原 材 料 名
内 容 量
賞 味 期 限
保 存 方 法
原 産 国 名
製 造 者

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 2 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 3 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 4 輸入品にあつては3にかかわらず、「製造者」を「輸入者」とすること。
- 5 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 6 この様式は、縦書きとすることができる。

最終改正の改正文（平成24年7月17日農林水産省告示第1685号）抄
平成24年8月16日から施行する。