

Dry-cured ham — Specification

乾燥によって保存処理されたハム—仕様

1. 規格の概要（仮訳）

当該文書は、乾燥によって保存処理されたハムの製造及び衛生要求事項を規定し、乾燥によって保存処理されたハムの品質を確保するための分析方法の体系を確立する。また、輸送、保管、包装、及び表示に関する要求事項も規定する。

当該文書は、RTE（ready-to-eat）型又はnon-RTE（加熱後喫食用）型の乾燥によって保存処理されたハムの両方に適用される。また、乾燥によって保存処理されたハムの製造にも適用される。

2. 発行状況等

2022 年 4 月に新規作業項目として承認され、2025 年 6 月に第 1 版が発行された。

3. 規格の構成（仮訳）

まえがき

序文

1 適用範囲

2 引用規格

3 用語及び定義

4 仕様

4.1 一般

4.2 原材料

4.3 食品添加物

4.4 最終製品

5 サンプリング

6 表示、包装、輸送及び保管

6.1 表示

6.2 包装

6.3 輸送

6.4 保管

附属書 A(参考) サンプリング

A.1 微生物のためのサンプリング

A.2 物理的及び化学的指標の検出のためのサンプリング

参考文献