

# JAS 2074

日本農林規格  
JAPANESE AGRICULTURAL  
STANDARD

---

熟成ソーセージ類

*Aged sausages*

1995年 12月 20日 制定

2025年 2月 28日 改正

---

農林水産省

## 目 次

ページ

1	適用範囲	1
2	引用規格	1
3	用語及び定義	1
4	生産の方法	2
5	品質	2
6	表示	3
7	試験方法	4
7.1	一般	4
7.2	水分	4

## まえがき

この規格は、日本農林規格等に関する法律第5条において準用する同法第4条第1項の規定に基づき、一般社団法人日本食肉加工協会から、日本農林規格原案を添えて日本農林規格を改正すべきとの申出があり、日本農林規格調査会の審議を経て、農林水産大臣が改正した日本農林規格である。これによって、熟成ソーセージ類の日本農林規格（令和元年8月19日農林水産省告示第681号）は改正され、この規格に置き換えられた。

この規格の一部が、特許権、出願公開後の特許出願又は実用新案権に抵触する可能性があることに注意を喚起する。農林水産大臣及び日本農林規格調査会は、このような特許権、出願公開後の特許出願及び実用新案権に関わる確認について、責任はもたない。



## 熟成ソーセージ類

## Aged sausages

## 1 適用範囲

この規格は、熟成ソーセージ類の生産の方法及び品質について規定する。

## 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、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。

**CODEX STAN 192** 食品添加物に関する一般規格

**JIS R 3503** 化学分析用ガラス器具

## 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

## えんせき（塩漬）

食肉に食塩及び発色剤を加え、低温で漬け込みを行うこと

**注釈1** えんせき（塩漬）と同時に調味料、香辛料等を加える場合がある。

## 3.2

## 熟成

原料肉を一定期間えんせき（塩漬）することによって、原料肉中の色素を固定し、特有の風味を十分醸成させること

## 3.3

## 原料畜肉類

豚又は牛の肉を熟成し、ひき肉したもの

## 3.4

## 原料脂肪層

豚又は牛の脂肪層をえんせき（塩漬）し、又は発色剤を加えずに、食塩を加えて低温で漬け込みし、ひき肉したもの

## 3.5

## ケーシング

次に掲げるものを使用した皮又は包装

a) 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道

- b) コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム
- c) 気密性, 耐熱性, 耐水性, 耐油性等の性質を有する合成フィルム

### 3.6

#### 熟成ソーセージ類

次に掲げるもの

- a) 原料畜肉類に, 原料脂肪層を加え, 又は加えないで, 調味料及び香辛料で調味し, 結着補強剤, 酸化防止剤, 保存料等を加え, 又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充填した後, くん煙し, 及び湯煮し, 若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで, 湯煮し, 若しくは蒸煮したもの (原料畜肉類の重量が豚及び牛の脂肪層の重量を超えるものに限る。)
- b) a)をブロック, スライスその他の形状に切断して包装したもの

### 3.7

#### 熟成ポロニアソーセージ

熟成ソーセージ類のうち, 牛腸を使用したもの又は製品の太さが 36mm 以上のもの (豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。)

### 3.8

#### 熟成フランクフルトソーセージ

熟成ソーセージ類のうち, 豚腸を使用したもの又は製品の太さが 20 mm 以上 36 mm 未満のもの (牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。)

### 3.9

#### 熟成ウインナーソーセージ

熟成ソーセージ類のうち, 羊腸を使用したもの又は製品の太さが 20mm 未満のもの (牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。)

## 4 生産の方法

熟成ソーセージ類の生産の方法についての基準は, えんせき (塩漬) 剤又はえんせき (塩漬) 液を用いて原料肉を低温 (0℃以上 10℃以下の温度をいう。) で 3 日間以上えんせき (塩漬) することとする。

## 5 品質

熟成ポロニアソーセージ, 熟成フランクフルトソーセージ及び熟成ウインナーソーセージの品質は, 表 1 の品質基準に適合していなければならない。

表 1—熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ及び熟成ウインナーソーセージの品質基準

区分		基準
品位	香味	熟成特有の風味を有し、優良であること。
	外観	次による。 a) 変形していないこと。 b) 密封が完全であること。 c) 損傷していないこと。 d) ケーシングと内容物が遊離していないこと。 e) ケーシングの結さつ部に内容物が付着していないこと。
	色沢	色沢が優良であること。
	肉質等	肉質及び結着が優良で、気孔がないこと。
水分		7.2 によって試験したとき、65%以下であること。
原材料	原料肉	豚肉及び牛肉以外のものを使用していないこと。
	原料肉以外の原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) 豚及び牛の脂肪層 b) 食塩 c) 砂糖類 d) 蜂蜜 e) 粉乳、牛乳、バター、チーズ、果汁、全卵及び卵黄 f) 香辛料 g) 糖アルコール
添加物		次による。 a) CODEX STAN 192 32 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 3.3 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。

## 6 表示

名称の表示は、熟成ボロニアソーセージにあっては“熟成ボロニアソーセージ”と、熟成フランクフルトソーセージにあっては“熟成フランクフルトソーセージ”と、熟成ウインナーソーセージにあっては“熟成ウインナーソーセージ”と記載しなければならない。ただし、原料畜肉類及び原料脂肪層として豚肉及び豚の脂肪層のみを使用した熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ又は熟成ウインナーソーセージにあっては、それぞれ“熟成ポークソーセージ (ボロニア)”，“熟成ポークソーセージ (フランクフルト)”又は“熟成ポークソーセージ (ウインナー)”と、原料畜肉類及び原料脂肪層として牛肉及び牛の脂肪層のみを使用した熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ又は熟成ウインナーソーセージにあっては、それぞれ“熟成ビーフソーセージ (ボロニア)”，“熟成ビーフソーセージ (フランクフルト)”又は“熟成ビーフソーセージ (ウインナー)”と記載してもよい。

**注記** その他の表示については、食品表示基準 (平成 27 年内閣府令第 10 号) の規定に従わなければならないとされている。

## 7 試験方法

### 7.1 一般

試験に使用する器具は、次による。

- a) 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
- b) 定温乾燥器 135 °C に設定した場合の温度調節精度が ±2 °C であるもの
- c) デシケーター JIS R 3503 に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの
- d) 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

### 7.2 水分

#### 7.2.1 試料の調製

試料を粉碎器等で均質化したものを試験試料とする。

#### 7.2.2 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 135 °C 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 135 °C 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 135 °C 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 135 °C であることを確認した後、2 時間加熱する。
- 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 135 °C に設定した定温乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が 135 °C であることを確認した後、2 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。

#### 7.2.3 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)

#### 制定等の履歴

制	定	平成7年12月20日農林水産省告示第2074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16年7月14日農林水産省告示第1355号
改	正	平成21年7月13日農林水産省告示第931号
改	正	平成26年8月14日農林水産省告示第1098号
改	正	平成28年2月24日農林水産省告示第489号
改	正	令和元年6月27日農林水産省告示第475号
確	認	令和元年8月19日農林水産省告示第681号
最終	改正	令和7年2月28日農林水産省告示第292号

#### 制定文、改正文、附則等（抄）

- 令和7年2月28日農林水産省告示第292号  
令和7年4月1日から施行する。