

食肉科研は

ハム・ソーセージ・ベーコンの JAS 認証工場を認証します。



食肉科学技術研究所

『JASマークが付いて安心』そのワケは？

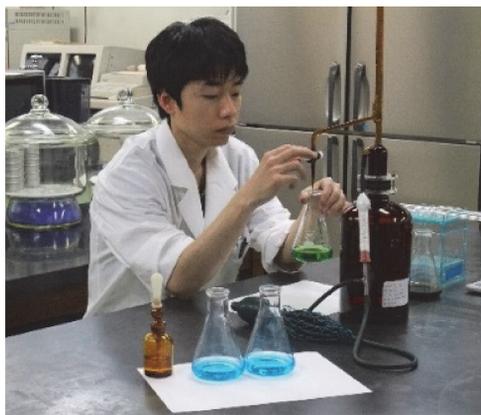
- 1 “JAS 認証工場”は、施設設備や品質管理が農林水産大臣が定める基準に適合しています。
- 2 “JAS 認証工場”は、講習を受けた有資格者が品質管理を担っていて、品質管理活動が体系的に行われています。
- 3 “JAS 認証工場”は、自ら監査を行い、さらに、登録認証機関による外部監査を受けていますので、透明性の高い製造・品質管理が行われています。
- 4 “JAS 認証工場”が製造した『JAS 製品』は、7日間ごと*に外部機関による検査が行われ、合格したものだけが流通します。
* 熟成製品は15日間ごと
- 5 『JAS 製品』の表示は、登録認証機関(食肉科研)によって関係法令に適合しているかがチェックされています。
- 6 『JAS 製品』は、農林水産大臣の指示を受けたFAMIC *によって市販で購入され、JAS規格に合っているかを定期的に検査されています。

* 独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

『JAS製品の栄養成分』は？

平成27年度JAS市販品実態調査結果より

	エネルギー Kcal	水分 g	たん 白 質 g	脂質 g	炭水 化物 g	灰分 g	ナトリ ウム mg	食塩 相当量 g
JAS 標準 ロースハム (20試料平均分析値)	146.2	69.0	19.9	6.7	1.7	2.8	850.1	2.2
日本食品標準成分表 2015(7訂)ロースハム	196	65.0	16.5	13.9	1.3	3.3	1,000	2.5



『JAS 製品』は、7訂と比べると、高タンパク、低カロリーで、ナトリウム量(食塩相当量)が低い結果だね。



【JAS認証農林物資の種類】

- ◆ ベーコン類、ハム類、プレスハム及びソーセージ
- ◆ 熟成ハム類、熟成ソーセージ類及び熟成ベーコン類
- ◆ ハンバーガーパティ及びチルドハンバーグステーキ
- ◆ チルドミートボール

Japan Meat Science & Technology Institute

<http://www.shokunikukaken.jp/>

一般社団法人 食肉科学技術研究所