

プレスハムの日本農林規格

全部改正	昭和46年2月26日農林省告示第338号
改正	昭和48年3月28日農林省告示第737号
改正	昭和49年7月8日農林省告示第603号
改正	昭和51年9月11日農林省告示第838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4年6月12日農林水産省告示第709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16年7月14日農林水産省告示第1347号
改正	平成20年8月29日農林水産省告示第1353号
改正	平成21年7月13日農林水産省告示第927号
改正	平成26年8月14日農林水産省告示第1095号
改正	平成27年5月28日農林水産省告示第1387号
改正	平成30年3月29日農林水産省告示第683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

(適用の範囲)

第1条 この規格は、プレスハムに適用する。

(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
プレスハム	次に掲げるものをいう。 1 肉塊を塩漬したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が20%を超えるものを除く。）に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、又は加えないで混合し、ケーシングに充填した後、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 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
肉塊	畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下同じ。）又は家きん肉を切断したもので、10g以上のものをいう。
つなぎ	畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白等を加えたものを練り合わせたものをいう。

(規格)

第3条 プレスハムの規格は、次のとおりとする。

区分	基準		
	特級	上級	標準
品位	1 形態が優良で、損傷及び汚れがなく、ケーシングの結び目が完全	1 形態が良好で、損傷及び汚れがなく、ケーシング内に液汁の貯留	1 形態がおおむね良好で、損傷及び汚れが目立たず、ケーシング内

	<p>であり、ケーシング内に液汁の貯留がないこと。</p> <p>2 色沢が優良であること。</p> <p>3 香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。</p> <p>4 肉質及び結着が優良で、気孔及び離汁がなく、横断面における肉塊の配列が適度であること。</p>	<p>がないこと。</p> <p>2 色沢が良好であること。</p> <p>3 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</p> <p>4 肉質及び結着が良好で、気孔及び離汁がなく、横断面における肉塊の配列が適度であること。</p>	<p>に液汁の貯留がほとんどないこと。</p> <p>2 色沢がおおむね良好であること。</p> <p>3 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</p> <p>4 肉質及び結着がおおむね良好で、気孔及び離汁がほとんどなく、横断面における肉塊の配列がおおむね適度であること。</p>	
水分	60%以上72%以下であること。	60%以上75%以下であること。	同左	
肉塊	一片の大きさ	おおむね20 g 以上であること。		
	含有率	90%以上であること。	90%以上であり、かつ、豚肉が50%以上であること。	85%以上であること。
肉以外のつなぎの含有率	3%以下であること。	同左	5%以下であり、かつ、でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）が3%以下であること。	
原材料	<p>次に掲げるもの以外のもので使用していないこと。</p> <p>1 肉塊 豚肉</p> <p>2 つなぎ 豚肉、牛肉、家兎肉、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白</p> <p>3 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの</p> <p>4 香辛料</p>	<p>次に掲げるもの以外のもので使用していないこと。</p> <p>1 肉塊 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉及び山羊肉</p> <p>2 つなぎ 畜肉、家兎肉、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白</p> <p>3 調味料（特級の基準と同じ。）</p> <p>4 香辛料</p>	<p>次に掲げるもの以外のもので使用していないこと。</p> <p>1 肉塊 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉及び家きん肉</p> <p>2 つなぎ 畜肉、家兎肉、家きん肉、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白</p> <p>3 調味料（特級の基準と同じ。）</p> <p>4 香辛料</p>	
添加物	<p>1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2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。</p> <p>2 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。</p>			

	<p>3 1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は、この限りでない。</p> <p>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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</p>
内 容 量	表示重量に適合していること。

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分、肉塊含有率及びでん粉含有率の測定は、次の方法により行う。

事 項	測 定 方 法
1 水 分	<p>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。</p> <p>2 測定</p> <p>(1) アルミニウム製ひょう量皿（下径直径50mm以上、高さ25mm以上のもので蓋を持つもの。以下「ひょう量皿」という。）を用いる場合</p> <p>ア あらかじめ135℃に設定した定温乾燥器（135℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもの。以下「乾燥器」という。）に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が135℃であることを確認した後、1時間加熱する。乾燥器内でひょう量皿に蓋をし、デシケーター（日本産業規格R 3503(2007)（以下「JIS R 3503」という。）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。以下同じ。）に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。</p> <p>イ 試験試料約2gを恒量を求めたひょう量皿に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。</p> <p>ウ 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℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が135℃であることを確認した後、2時間加熱する。</p> <p>エ 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、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。</p> <p>(2) アルミニウム箔カップ（直径約15cmの円形に切り取ったアルミニウム箔をJIS R 3503に規定する100ml容ビーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径50mm以上のもので、上部を折り曲げて密閉可能な大きさのもの）を用いる場合</p> <p>ア アルミニウム箔カップの重量を0.1mgの桁まで測定する。</p> <p>イ 試験試料約2gをアルミニウム箔カップに量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。</p> <p>ウ あらかじめ135℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が135℃であることを確認した後、2時間加熱する。</p> <p>エ 乾燥器内でアルミニウム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、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。</p> <p>3 計算</p> <p>水分 (%) = $\{W_1 - (W_2 - W_0)\} / W_1 \times 100$</p> <p>W₀ : 乾燥容器の重量 (g)</p> <p>W₁ : 乾燥前の試験試料の重量 (g)</p>

	<p>W_2 : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)</p> <p>試料を両端を除く箇所から200 g 以上かつ幅 5 cm以上の輪切りにしたブロックとして取り出し、これをスパーテルを用いて肉塊とつなぎとに分離する。肉塊をひょう量し、肉塊の重量の試料重量に対する百分比を肉塊含有率とする。</p>
2 肉塊含有率	
3 でん粉含有率	<p>1 試料の調製 試料を粉碎器等で均質化する。</p> <p>2 抽出</p> <p>(1) 調製した試料約 5 g を遠心沈澱管に 1 mgの桁まで量りとり、6.8%水酸化カリウム・95%エタノール溶液30mlを加え、80~95℃の湯浴中で30分間加熱溶解した後、95%エタノールを加熱前の液量まで加え、室温まで冷却する。</p> <p>(2) 遠心分離機を用いて遠心力1600× g 以上で5分間遠心分離する。上澄み液は傾斜して静かに捨てる。</p> <p>(3) 沈澱に3.4%水酸化カリウム・50%エタノール溶液を加え、沈澱を葉さじ等を用いて押し潰し、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600× g 以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。</p> <p>(4) (3)の操作をもう一度繰り返す。</p> <p>(5) 沈澱に50%エタノールを加え、沈澱を葉さじ等を用いて押し潰し、懸濁する。遠心分離機を用いて遠心力1600× g 以上で5分間遠心分離し、上澄み液は傾斜して静かに捨てる。</p> <p>(6) (5)の操作をもう一度繰り返す。遠心分離が終了した時の上澄み液の状態が透明で、沈澱に粘りがなければ洗浄は終了とする。上澄み液が茶色に濁り、沈澱に粘りがある場合は、さらに(5)の操作を繰り返す。</p> <p>(7) 洗浄が終了した沈澱を200mlの水を用いて300~500ml容三角フラスコに移す。</p> <p>3 糖化</p> <p>(1) 三角フラスコに25%塩酸20mlを加え、冷却器を付けて沸騰水浴中で150分間加水分解し、冷却する。</p> <p>(2) 40%水酸化ナトリウム溶液、10%水酸化ナトリウム溶液及び10%塩酸を用いてpH 5~6に中和する。</p> <p>(3) 三角フラスコの内容物を500ml容全量フラスコに水で洗い込み、定容としたものを試験溶液とする。</p> <p>4 還元</p> <p>(1) 加熱装置により直火相当で加熱する場合 試験溶液10mlを全量ピペットで100ml容三角フラスコにとり、ソモギー第1液20mlを全量ピペットで加える。冷却器を付け、3分以内に沸騰するよう加熱装置で強く加熱し、沸騰後直ちに火力等を弱め、蒸気が還流する状態で15分間沸騰を持続させる。溶液を動揺させないようにしながら、冷却器を付けたまま速やかに流水中で冷却する。</p> <p>(2) 沸騰水浴により加熱する場合 試験溶液10mlを全量ピペットで100ml容三角フラスコにとり、ソモギー第1液20mlを全量ピペットで加える。ガラス球を三角フラスコの口の上に乗せ、激しく沸騰している水浴中で25分間加熱する。溶液を動揺させないようにしながら、ガラス球を載せたまま速やかに流水中で冷却する。</p> <p>(3) 空試験 空試験は試験溶液の代わりに水10mlを用い、同様の操作を行う。</p> <p>5 滴定</p> <p>(1) 冷却後、冷却器又はガラス球を外し、ソモギー第2液10mlを静かに加え、次に1 mol/L 硫酸10mlを加え、よく混合して赤色沈澱を溶解し、2分間放置する。</p>

(2) 25ml容ビュレットを用いて0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。試験溶液が褐色から緑色に変わり、さらに滴定を進め微青緑色になったら、でんぷん指示薬0.5mlを加え混合し、0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で再び滴定する。滴定の終点は黒色が消失し明るい青色となった点とする。

6 計算

$$\text{でん粉含有率 (\%)} = \frac{(B - T) \times F \times 0.001449 \times 500 / 10}{W} \times 0.9 \times 100$$

T : 試料の滴定に要したチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)

B : 空試験の滴定に要したチオ硫酸ナトリウム溶液の体積 (ml)

F : 0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液のファクター

W : 試料の測定重量 (g)

0.001449 : 0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液 1mlに相当するぶどう糖の重量 (g)

0.9 : ぶどう糖からでん粉に換算するための係数

注1 : 試験に用いる水は、日本産業規格K 0577 (1998) に規定するA 2又は同等以上のものとする。

注2 : 試験に用いる試薬は、日本産業規格の特級等の規格に適合するものとする。

注3 : 試験に用いるガラス製体積計は、日本産業規格 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等以上のものとする。

注4 : ソモギー第1液は、(+)-酒石酸ナトリウムカリウム四水和物45gとリン酸三ナトリウム・12水113gに水を加えて沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、硫酸銅(II)五水和物15gを水100mlに溶かしたものを加え、沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、よう素酸カリウム1.8gを少量の水で溶かしたものを加え、全て溶解したことを確認してから室温まで冷却し、水で全量を1Lとしたものとする。

注5 : ソモギー第2液は、しゅう酸カリウム一水和物90gとよう化カリウム40gを水に溶かして全量を1Lとしたものとする。

注6 : でん粉指示薬は、溶性のでん粉1gを水約10mlとよく混和したものを100°C付近の熱水100ml中にかき混ぜながら加え、煮沸し、透明になった後室温に冷却し、上澄みを取るか又はろ紙でろ過したものとする。

附則 (平成26年8月14日農林水産省告示第1095号) 抄
平成26年9月13日から施行する。

附 則

- 1 この告示の施行の際現にこの告示による改正前のプレスハムの日本農林規格により格付の表示が付されたプレスハム類については、なお従前の例による。
- 2 この告示による改正後の第3条の表食品添加物の項の規定の適用については、同項の規定にかかわらず、平成28年3月12日までの間は、なお従前の例によることができる。

最終改正の改正文 (令和元年6月27日農林水産省告示第475号) 抄
令和元年7月1日から施行する。