

JAS 1016

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL
STANDARD

チルドハンバーグステーキ

Chilled hamburger steak

1977年 10月 8日 制定

2019年 10月 18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 品質	2
5 試験方法	3
5.1 一般	3
5.2 粗脂肪	4
5.3 厚さ	4

まえがき

この規格は、日本農林規格等に関する法律に基づき、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、チルドハンバーグステーキの日本農林規格（令和元年6月27日農林水産省告示第475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、実用新案権又は出願公開後の実用新案登録出願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、実用新案権及び出願公開後の実用新案登録出願にかかわる確認について、責任はもたない。

チルドハンバーグステーキ

Chilled hamburger steak

1 適用範囲

この規格は、チルドハンバーグステーキの品質について規定する。

2 引用規格

次に掲げる規格は、この規格に引用されることによって、この規格の規定の一部を構成する。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

食肉

牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉。

3.2

臓器及び可食部分

肝臓、腎臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層。

3.3

つなぎ

パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、**食肉 (3.1)** をひき肉したもの等に加えるもの。

3.4

砂糖類

砂糖、糖蜜及び糖類。

3.5

ソース

動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、**砂糖類 (3.4)**、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）。

3.6

具

野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、**3.7 a)**に掲げるものに添えるもの〔**ソース (3.5)**を除く。〕。

3.7

チルドハンバーグステーキ

次のいずれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるもの。

- a) **食肉 (3.1)** をひき肉したもの又はこれに牛, 豚, 馬, めん羊若しくは家きんの**臓器及び可食部分 (3.2)** をひき肉し若しくは細切したもの [その使用量が**食肉 (3.1)** 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, 玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの, **つなぎ (3.3)**, 調味料, 香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後, だ円形状等に成形し, 食用油脂で揚げ, ばい焼し若しくは蒸煮したもの [食肉 (3.1) の原材料及び添加物に占める重量の割合が 50 %を超え, かつ, 植物性たん白の原材料及び添加物に占める重量の割合が 20 %以下であるものに限る。]。
- b) a)にソース (3.5) 又は具 (3.6) を加えたもの。

4 品質

チルドハンバーグステーキの品質は, 表 1 の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表 1—チルドハンバーグステーキの等級ごとの品質基準

区分	基準	
	上級	標準
内容物の品位	色沢, 香味及び性状が優良であること。	色沢, 香味及び性状が良好であること。
原材料	<p>次のもののみを使用することができる。</p> <p>a) 牛肉, 豚肉及び鶏肉</p> <p>b) 臓器及び可食部分 牛及び豚の脂肪層</p> <p>c) 食肉製品 ベーコン類及びハム類</p> <p>d) つなぎ パン粉, 小麦粉, でん粉, 粉末状植物性たん白, 卵 (粉末卵を含む。以下同じ。), 粉乳, 乳たん白及び粗ゼラチン</p> <p>e) 野菜等 野菜, 果実, きのこと類, 種実及び海藻類</p> <p>f) 食用油脂</p> <p>g) 調味料 砂糖類, 蜂蜜, トマト加工品, 食塩, みそ, しょうゆ, ウスターソース類, 醸造酢, たん白加水分解物, 動植物の抽出濃縮物, みりん風調味料, 果実飲料, 酒類, みりん, 米発酵調味料等</p> <p>h) 乳製品 チーズ</p> <p>i) 香辛料</p>	<p>次のもののみを使用することができる。</p> <p>a) 牛肉, 豚肉, 馬肉, めん羊肉及び家きん肉</p> <p>b) 臓器及び可食部分 牛, 豚, 馬, めん羊及び家きんの皮, 舌, 横隔膜及び脂肪層</p> <p>c) 食肉製品 上級の基準と同じ。</p> <p>d) 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</p> <p>e) つなぎ 上級の基準と同じ。</p> <p>f) 野菜等 上級の基準と同じ。</p> <p>g) 食用油脂</p> <p>h) 調味料 上級の基準と同じ。</p> <p>i) 乳製品 上級の基準と同じ。</p> <p>j) 香辛料</p>

表 1—チルドハンバーグステーキの等級ごとの品質基準（続き）

区分	基準	
	上級	標準
添加物	<p>添加物は、次による。</p> <p>a) CODEX STAN 192 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>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。</p> <p>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あっては、この限りでない。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 	
食肉	<p>原材料及び添加物（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を除く。以下同じ。）に占める重量の割合が、80 %以上であり、かつ、牛肉の食肉に占める重量の割合が、30 %以上であること。ただし、卵及び野菜等の原材料及び添加物に占める重量の割合が20 %以上のものにあつては、食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が60 %以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50 %以上であること。</p>	<p>原材料及び添加物に占める重量の割合が、50 %を超えること。</p>
肉様の組織を有する植物性たん白	<p>含まないこと。</p>	<p>原材料及び添加物に占める重量の割合が、20 %以下。</p>
つなぎ（卵を除く。）	<p>原材料及び添加物に占める重量の割合が、10 %以下。</p>	<p>原材料及び添加物に占める重量の割合が、15 %以下。</p>
粗脂肪	<p>5.2によって試験したとき、製品（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を除く。）に占める重量の割合が、25 %以下。</p>	
厚さ	<p>5.3によって試験したとき、5 mm 以上。</p>	
内容量	<p>表示重量に適合していること。</p>	
容器又は包装の状態	<p>防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いて密封されていること。</p>	

5 試験方法

5.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- a) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの。
- b) 定温乾燥器 100 °Cに設定した場合の温度調節精度が ±2 °Cのもの。
- 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) ソックスレー抽出器 JIS R 3503 に規定するもの又は同等以上のもの。

5.2 粗脂肪

5.2.1 試料の調製

試料（ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去したもの。）の調製は、磨碎して均一にする。

5.2.2 脂肪の抽出

脂肪の抽出は、次による。

- a) 抽出用フラスコは、あらかじめ 100 °Cに設定した定温乾燥器で 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、ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。
- b) 硫酸ナトリウム 15 g を入れた円筒ろ紙に調製した試料 4 g を正確にはかりとり、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、あらかじめ 100 °Cに設定した定温乾燥器で 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。
- c) a)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約 150 mL を入れ、b)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約 55 °Cを目安に調整して 4 時間抽出する。
- d) 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、あらかじめ 100 °Cに設定した定温乾燥器で 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。

5.2.3 計算

粗脂肪含量は、次の式によって求める。

$$\text{粗脂肪(\%)} = \frac{W_2 - W_1}{W_0} \times 100$$

ここに、

W_0 : 試料の質量 (g)

W_1 : 抽出前の抽出用フラスコの質量 (g)

W_2 : 抽出後の抽出用フラスコの質量 (g)

5.3 厚さ

厚さは、ダイヤルシクネスゲージにより、試料（ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去したもの。）の中心部及び周辺部の 3 ヲ所の厚さを測定し、その平均値とする。

制定等の履歴

制定 昭和 52 年 10 月 8 日農 林 省 告 示 第 1016 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 60 年 5 月 16 日農林水産省告示第 775 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 783 号
改正 平成 20 年 8 月 29 日農林水産省告示第 1357 号
改正 平成 24 年 6 月 1 日農林水産省告示第 1474 号
改正 平成 25 年 12 月 24 日農林水産省告示第 3116 号
改正 平成 28 年 2 月 24 日農林水産省告示第 489 号
改正 平成 30 年 3 月 29 日農林水産省告示第 683 号
確認 平成 30 年 12 月 7 日農林水産省告示第 2659 号
改正 令和 元年 6 月 27 日農林水産省告示第 475 号
最終改正 令和 元年 10 月 18 日農林水産省告示第 1197 号

制定文、改正文、附則等（抄）

○ 令和元年 10 月 18 日農林水産省告示第 1197 号
令和元年 10 月 18 日から施行する。