

第8号 ハム類の認証基準

平成 6年 4月 1日制定
 平成 13年 3月 28日改正
 平成 17年 3月 24日改正
 平成 18年 12月 13日改正

第1 適用の範囲

この基準は、山梨県内で製造工場で製造されたハム類に適用する。

第2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
ボンレスハム	1 豚のももを整形し、塩漬し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、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 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、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 3 1又は2をブロック、スライス又その他の形状に切断したもの
ロースハム	1 豚のロース肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、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、スライス又その他の形状に切断したもの
ショルダーハム	1 豚の肩肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、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、スライス又その他の形状に切断したもの

第3 品質及び品質表示

1 ハム類の品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	品位	1 形態が良好で、損傷及びよごれがないこと。 2 色沢が良好であること。 3 香味が良好であること。 4 肉質及び結着が良好で、液汁の分離がないこと。
	赤肉中の水分	72%以下であること。
	赤肉中の粗たん白質	18.0%以上であること。
	原 材 料	1 ボンレスハムにあつては、山梨県で生産され県内と畜解体された豚のもも肉 2 ロースハムにあつては、山梨県で生産され県内と畜解体された豚のロース肉 3 ショルダーハムにあつては、山梨県で生産され県内と畜解体された豚の肩肉
	原料肉及び食品添加物以外の原	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料

	材料	食塩、糖類その他調味料として使用するもの 2 香辛料
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 5' イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5' グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5' リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下。 2 結着補強剤 ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち3種以下 3 発色剤 亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウムのうち2種以下。 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、dl-トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2種以下。 5 香辛料抽出物 6 強化剤 健康増進法施行規則（平成15年4月30日厚生労働省令第86号）第17条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの。
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示重量に適合していること。
	容器又は包装の状態	防湿性を有する資材を用いており、かつ、薄切りしたものにあっては、通気性のない資材を用いて密封されていること。
表示	一括表示事項	1 次の事項を一括して表示してあること。 (1) 品名 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限 (5) 保存方法 (6) 製造業者又は販売業者の氏名又は名称及び住所 2 ブロックに切断し、又は薄切りにして容器に入れ、又は包装したものにあっては、1に規定するもののほか、加工包装業者の氏名又は名称及び住所を一括して表示してあること。ただし、当該加工包装が製造と一貫して行われるときはこの限りではない。 3 特定加熱食肉製品にあっては、1に規定するもののほか、水分活性を一括して表示してあること。
	表示の方法	1 一括表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項及び同項の2の水分活性の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 ア ボンレスハムにあっては「ボンレスハム」、ロースハムにあっては「ロースハム」、ショルダーハムにあっては「ショルダーハム」と記載すること。

イ ブロックに切断し、又は薄切りして容器に入れ、又は包装したものにあっては、アに規定する表示の文字の次に、かつこを付して、「ブロック」又は「スライス」と記載すること。

(2) 原材料名

使用した原材料をアからウまでの区分により、製品に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 原料肉は、ボンレスハムにあっては「豚もも肉」と、ロースハムにあっては「豚ロース肉」と、シヨルダーハムにあっては「豚肩肉」と記載すること。

イ 原料肉及び食品添加物以外の原材料は、製品に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつて、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(イ) 使用した糖類が2種類以上の場合、(ア)の規定にかかわらず、「糖類」の文字の次に、かつこを付して、「砂糖、水あめ」等と製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。

ウ 食品添加物は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、規則第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 賞味期限

賞味期限を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限までの期間が3以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成6年7月1日

(イ) 6.7.1

(ウ) 1994.7.1

(エ) 94.7.1

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成6年7月

b 6.7

c 1994.7

d 94.7

(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(5) 水分活性

「0.95未満」等と記載すること。

(6) 保存方法

	<p>「10 以下で保存すること」等と記載すること。</p> <p>2 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。</p>
特別表示事項及びその表示方法	<p>1 認証マーク若しくは認証マークの近接した箇所に「ボンレスハム」「ロースハム」「ショルダーハム」と表示することができる。</p> <p>2 製品に「山梨県産豚肉使用」等と表示することができる。</p>
表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>(1) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語(品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。)及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語</p> <p>(2) 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語</p> <p>(3) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示</p>

第4 製造施設等

製造施設、製造機械及び保管施設は、食品衛生法に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

製造に当たっては、食品衛生法を遵守し、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、山梨県農産物等認証要綱に基づき行うものとする。