

第29号 ベーコンの認証基準

平成17年 3月24日制定
平成18年 12月13日改正

第1 適用の範囲
この基準は、山梨県内の製造工場で製造されたベーコンに適用する。

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
ベーコン	1 豚のばら肉（骨付きのものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの 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
ロースベーコン	1 豚のロース肉（骨付きのものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの 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
ショルダーベーコン	1 豚の肩肉（骨付きのものを含む。）を整形し、塩漬し、及びくん煙したもの 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 ベーコン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 形態及びくん煙の状態が良好で、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 肉質が良好で、液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の結着が良好で、かつ、その割合が適当であること。
	水 分	1 ベーコンについては、赤肉中の水分が70%以下であること。 2 ロースベーコン及びショルダーベーコンについては、製品中の水分が75%以下であること。
原 材 料	原料肉	1 ベーコンについては山梨県で生産され県内だと畜解体された豚のばら肉。 2 ロースベーコンについては山梨県で山梨県で生産され県内だと畜解体された豚のロース肉。 3 ショルダーベーコンについては山梨県で生産され県内だ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材料	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 食塩、砂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

		<p>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。</p> <p>4 酸化防止剤 アスコルビン酸ナトリウム、エリスルビン酸、エリスルビン酸ナトリウム、dl-α-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。</p> <p>5 甘味料 カンゾウ抽出物</p> <p>6 香辛料抽出物</p> <p>7 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。</p>
	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	<p>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 (7) 製造業者又は販売業者の氏名又は名称及び住所</p> <p>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。</p> <p>3 非加熱食肉製品（食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）第21条第1項第1号ラに規定するものをいう。以下同じ。）及び特定加熱食肉製品（規則第21条第1項第1号ムに規定するものをいう。以下同じ。）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。</p>
	表示の方法	<p>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3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。</p> <p>(1) 品名 ア ベーコンにあっては「ベーコン」、ロースベーコンにあっては「ロースベーコン」、ショルダーベーコンにあっては「ショルダーベーコン」と記載すること。 イ 薄切りして容器に入れ、又は包装したものにあっては、「ベーコン」「ロースベーコン」「ショルダーベーコン」の文字の次に、「（スライス）」と記載すること。</p> <p>(2) 原材料名 次のアからウの順に、アからウに規定するところにより記載すること。 ア 原料肉は、ベーコンにあっては「豚ばら肉」、ロースベーコンにあっては「豚ロース肉」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、使用量の多いものかから順に、香辛料にあっては「香辛料」と記載し、その他のものであればその最も一般的な名称をもつて記載すること。 ウ 食品添加物は、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</p>

表示の方法	<p>かわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。</p> <p>(3) 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。</p> <p>(4) 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月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。</p> <p>(5) 水分活性「0.95未満」等と記載すること。</p> <p>(6) 保存方法「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「ペーコン」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。