

第11号 ソーセージの認証基準

平成	7年	3月	17日	制定
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、山梨県内の製造工場で製造されたソーセージに適用する。

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
ソーセージ	1 豚肉を塩漬し、ひき肉したものに、豚の脂肪層を加え又は加えないで、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練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで湯煮又は蒸煮により加熱したもの。 2 1をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの。
フランクフルトソーセージ	ソーセージ1のうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のものをいう。
ウインナーソーセージ	ソーセージ1のうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のものをいう。
セミドライソーセージ	ソーセージ1のうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類(豚の脂肪層を除く。ドライソーセージにおいて同じ。)及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであつて水分が55%以下のもの(ドライソーセージを除く。)をいう。
ドライソーセージ	ソーセージ1又は3のうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであつて水分が35%以下のものをいう。

第3 品質及び品質表示

1 ソーセージ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	内容物の品位	1 色沢が良好であること。 2 香味が良好であること。 3 肉質及び結着が良好であり、かつ、気孔がほとんどないこと。
	外面の状態	1 変形していないこと。 2 密封が完全であること。 3 損傷していないこと。 4 ケーシングと内容物が遊離していないこと。 5 ケーシングの結さつ部に内容物が付着していないこと。
	水分	1 フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージにあつては65%以下であること。 2 セミドライソーセージにあつては55%以下であること。 3 ドライソーセージにあつては35%以下であること。
	結着材料	1 フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージにあつては使用していないこと。 2 セミドライソーセージ、ドライソーセージにあつては5%

品 質		以下であること。
	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 山梨県で生産され県内でと畜解体された豚の豚肉 2 豚の脂肪層 3 セミドライソーセージ、ドライソーセージにあっては結着材料として、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 4 調味料 食塩、糖類その他調味料として使用するもの 5 香辛料
	食品添加物	1 フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージにあっては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (ア) 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。 (イ) 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 (ウ) pH調整剤 クエン酸、グルコノデルタラクトン及びフマル酸のうち2種類以下。 (エ) 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。 (オ) 保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム (カ) 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。 (キ) 香辛料抽出物 (ク) くん液 (ケ) 強化剤 クエン酸第一鉄ナトリウム、焼成カルシウム、炭酸カルシウム及び未焼成カルシウム 2 セミドライソーセージ、ドライソーセージにあっては、1の(ア)から(ケ)に掲げるもの及び次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (ア) 乳化安定剤 カゼインナトリウム (イ) 甘味料 カンゾウ抽出物
	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。	
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、又は薄切りして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、この限りでない。 3 非加熱食肉製品(規則第21条第1項第1号ラに規定するもの

をいう。以下同じ。)にあつては、当該規格の一括表示事項の項に規定するもののほか、pH及び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 「ポークソーセージ(フランクフルト)」、「ポークソーセージ(ウインナー)」、「ソフトサラミソーセージ」、「サラミソーセージ」と記載すること。
 - イ ブロックに切断し、又は薄切りして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。ただし、「フランクフルト」、「ウインナー」にあっては、「フランクフルト・ブロック」、「ウインナー・スライス」等と記載すること。
 - (2) 原材料名

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

 - ア 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) 「豚肉」、「食塩」、「砂糖」、「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) 臓器は、(ア)の規定にかかわらず、「臓器」の文字の次に、かつこを付して、「豚臓器」等と記載すること。
 - イ 食品添加物は、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つては、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) pH

セミドライソーセージ、ドライソーセージにあっては、「4.6以上5.1未満」等と記載すること。
 - (4) 水分活性

セミドライソーセージ、ドライソーセージにあっては、「0.93未満」等と記載すること。
 - (5) 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。
 - (6) 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。
 - (7) 保存方法
 - ア フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージの

表示	表示の方法	<p>場合「10以下で保存する」と等と記載すること。 イ「ミドライソ一セージ」の場合、保存すること、 品質の特性に注意し、常温で保存すること、 「直射日光を避け、常温で保存すること」等と記載する 「直と。す。旨を省略する」等と記載すること。 ウ「直と。す。旨を省略する」等と記載すること。 「直と。す。旨を省略する」等と記載すること。 2 一括表示事項の見やすい箇所に規定する事項の表示は、容器又は包装の</p>
	その他の表示事項及びその表示方法	<p>一括表示事項の項に規定するものほかに、商品名の表示され ている箇所近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本 工業規格Z8305(1962)の活字以上「JISZ8305」の統一の といたした活字で、次の事項を記載し、かつ、商品名にこれら (1) フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージの場合 加熱食肉製品(規則第21条第1項第1号ナに規定するもの をいう。以下同じ。)である旨及び容器包装に入れた後 加熱殺菌したものを記載すること。加熱殺菌した後容器包装 (2) セミドライソーセージの場合 非加熱食肉製品にあつては、非加熱食肉製品である旨及び 加熱食肉製品にあつては、加熱食肉製品である旨及び 容器包装に入れた後加熱殺菌したものを記載すること。 (3) ドライソーセージの場合 乾燥食肉製品(規則第21条第1項第1号ナに規定するものを いう。以下同じ。)である旨</p>
	特別表示事項及びその表示の方法	<p>1 認証マーク若しくは認証マークの近接した箇所に「フラン クフルトソーセージ」「ウインナーソーセージ」「セミドライ ソーセージ」「ドライソーセージ」と表示することができる。 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>
	表示の禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 (1) ハム類の日本農林規格(昭和56年8月21日農林水 産省告示第1260号)第2条の表の左欄に掲げる用語 「プレイスハム」の用語、「混合プレスハム」の用語、 若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらと紛らわ しい用語。 (2) でん粉等の結着材料を使用したものについて、原材料 のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語。 (3) 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って製造 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。 (4) 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。 (5) その他内容物、製法を誤認させるような文字、絵、写 真、その他の表示。</p>

第4 生産・製造等の施設及び品質管理
食品衛生法に基づいた適正な、製造、加工及び施設の管理がなされていること。