

ソーセージの日本農林規格

全部改正	昭和52年4月25日農林省告示第411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711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8年4月4日農林水産省告示第422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1350号
最終改正	平成20年8月29日農林水産省告示第1354号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、ソーセージ（食料かん詰、食料びん詰又はレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）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
ソーセージ	次に掲げるものをいう。 1 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器若しくは可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下単に「原料臓器類」という。）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加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜の肉の重量が家きん及び家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） 2 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）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加熱したもの 3 1又は2に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであつて、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの 4 1、2又は3に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであつて、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるもの 5 1、2、3又は4をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
加圧加熱ソーセージ	ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下「加圧加熱殺菌」という。）したもの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。

セミドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、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。ドライソーセージの項において同じ。）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	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器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。
無塩漬ソーセージ	ソーセージのうち、使用する原料畜肉類又は原料臓器類を塩漬していないものをいう。
ボロニアソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のものをいう。
フランクフルトソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、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	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、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。
リオナソーセージ	ソーセージの項4に規定するもののうち、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）を加えていないものをいう。
レバーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、原料臓器類として家畜、家きん又は家兎の肝臓を使用し、豚の脂肪層を使用し又は使用しないものであつて、その原材料に占める重量の割合が50%未満のものをいう。
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
臓器	肝臓、じん臓、心臓、肺臓又はひ臓をいう。
可食部分	胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 1 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 2 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 3 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム

（ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格）

第3条 ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準		
	特 級	上 級	標 準
内容物の品位	1 色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着が良好であり、気孔がないこと。	1 色沢がおおむね良好であること。 2 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着がおおむね良好であり、気孔がほとんどないこと。	同左
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。	同左	同左

		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		65%以下であること。	同左	同左
結着材料	粗ゼラチン以外の結着材料	使用していないこと。	5%以下であること。ただし、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。	10%以下であること。ただし、でん粉含有率が5%以下であること。
	粗ゼラチン	使用していないこと。	同左	5%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 豚肉及び牛肉 2 豚の脂肪層 3 調味料 食塩、砂糖類その他 調味料として使用する もの 4 香辛料	次に掲げるもの以外のも のを使用していないこと。 1 豚肉及び牛肉 2 豚の脂肪層 3 結着材料 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（特級の基準 と同じ。） 5 香辛料	次に掲げるもの以外のも のを使用していないこと。 1 豚肉、牛肉、馬肉、 めん羊肉、山羊肉、家 きん肉及び家兎肉 2 豚の脂肪層 3 臓器 豚、牛、馬、めん羊 又は山羊のじん臓及び 心臓（ボロニアソーセ ージに限る。） 4 結着材料 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、血液たん白及び 粗ゼラチン 5 調味料（特級の基準 と同じ。） 6 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	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（特級の基準 と同じ。） 2 結着補強剤（特級の 基準と同じ。） 3 乳化安定剤 カゼインナトリウム 4 pH調整剤（特級の 基準と同じ。） 5 発色剤（特級の基準 と同じ。） 6 保存料（特級の基準 と同じ。） 7 酸化防止剤（特級の	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（特級の基準 と同じ。） 2 結着補強剤（特級の 基準と同じ。） 3 乳化安定剤（上級の 基準と同じ。） 4 pH調整剤（特級の 基準と同じ。） 5 発色剤（特級の基準 と同じ。） 6 保存料（特級の基準 と同じ。） 7 酸化防止剤（特級の	

	<p>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4種以下</p> <p>3 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種以下</p> <p>4 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</p> <p>5 保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム</p> <p>6 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、<i>d l</i>-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>7 香辛料抽出物</p> <p>8 くん液</p> <p>9 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</p>	<p>基準と同じ。)</p> <p>8 甘味料 カンゾウ抽出物</p> <p>9 香辛料抽出物</p> <p>10 くん液</p> <p>11 強化剤 (特級の基準と同じ。)</p> <p>12 加工でん粉 アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</p>	<p>基準と同じ。)</p> <p>8 甘味料 (上級の基準と同じ。)</p> <p>9 着色料 アナトー色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、クーロー色素、コウリヤン色素、コチニール色素、食用赤色3号、食用赤色102号、食用赤色105号、食用黄色5号、トウガラシ色素、ノルビキシナリウム、ベニコウジ色素及びブラック色素のうち3種以下</p> <p>10 香辛料抽出物</p> <p>11 くん液</p> <p>12 強化剤 (特級の基準と同じ。)</p> <p>13 加工でん粉 (上級の基準と同じ。)</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。		

(リオナソーページの規格)

第4条 リオナソーページの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内容物の品位	前条の規格の内容物の品位の上級の基準と同じ。	前条の規格の内容物の品位の標準の基準と同じ。
外面の状態	前条の規格の外面の状態と同じ。	同左
水分	前条の規格の水分と同じ。	同左
結着材料	前条の規格の結着材料の上級の基準と同じ。	前条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
種 も の	30%以下であること。	同左
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。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

	1 豚肉及び牛肉 2 豚の脂肪層 3 種もの 豆類、野菜類、ナッツ類、果実、穀類、海藻、食肉製品、卵製品、乳製品、魚介類及びフォアグラ 4 結着材料 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 5 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 6 香辛料	1 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉及び家きん肉 2 豚の脂肪層 3 種もの（上級の基準と同じ。） 4 結着材料 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、血液たん白及び粗ゼラチン 5 調味料（上級の基準と同じ。） 6 香辛料
食品添加物	前条の規格の食品添加物の上級の基準と同じ。	前条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。
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。	

（レバーソーセージの規格）

第5条 レバーソーセージの規格は、次のとおりとする。

区分	基 準
内容物の品位	1 色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着が良好であること。
外面の状態	第3条の規格の外面の状態と同じ。
水分	50%以下であること。
結着材料	10%以下であること。ただし、でん粉含有率が5%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 豚、牛、馬、めん羊、山羊、家きん及び家兎の肝臓 2 豚の脂肪層 3 豚肉 4 結着材料 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 5 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 6 香辛料
食品添加物	第3条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。ただし、保存料は除く。
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。

（セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格）

第6条 セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格は、次のとおりとする。

区分	基 準	
	上 級	標 準
内容物の品位	第3条の規格の内容物の品位の上級の基準と同じ。	第3条の規格の内容物の品位の標準の基準と同じ。
外面の状態	第3条の規格の外面の状態と同じ。	同左
水分	1 セミドライソーセージの場合	同左

	55%以下であること。 2 ドライソーセージの場合 35%以下であること。	
結着材料	第3条の規格の結着材料の上級の基準と同じ。	第3条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
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 豚肉及び牛肉 2 豚の脂肪層 3 結着材料 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、砂糖類その他調味料として使用するもの 5 香辛料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兎肉 2 豚の脂肪層 3 結着材料 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、血液たん白及び粗ゼラチン 4 調味料（上級の基準と同じ。） 5 香辛料
食品添加物	第3条の規格の食品添加物の上級の基準と同じ。	第3条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。
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。	

（加圧加熱ソーセージの規格）

第7条 加圧加熱ソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内容物の品位	第5条の規格の内容物の品位と同じ。
外面の状態	第3条の規格の外面の状態と同じ。
水分	第3条の規格の水分と同じ。
結着材料	第3条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
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 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兎肉 2 豚の脂肪層 3 結着材料 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、血液たん白及び粗ゼラチン 4 調味料 食塩、砂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	第3条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。ただし、保存料は除く。
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。

（無塩漬ソーセージの規格）

第8条 無塩漬ソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内容物の品位	第5条の規格の内容物の品位と同じ。
外面の状態	第3条の規格の外面の状態と同じ。
水分	第3条の規格の水分と同じ。
結着材料	第3条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
食品添加物以	前条の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。

外の原材料	
食品添加物	第3条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。ただし、発色剤及び着色料は除く。
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。

(測定方法)

第9条 第3条から前条までの規格における水分及びでん粉含有率の測定方法は、次のとおりとする。

事項	測定方法
水分	試料約2gを計り取り、135℃±2℃で2時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
でん粉含有率	<p>(1) 試料の調製 試料を磨砕して均一とする。</p> <p>(2) 抽出 調製した試料約5gを計り取り、8%水酸化カリウム・95%アルコール溶液40mlを加えて湯浴中で約30分間加熱溶解し、95%アルコールを加熱溶解前の液量まで加えて冷却し、約1時間放置後、これを遠心沈でん管に移し、毎分4,000回転で5分間遠心分離する。分離した沈でん管中の沈でん物を4%水酸化カリウム・50%アルコール溶液及び50%アルコールを用いて2回ずつ洗浄した後、200mlの水を用いて糖化用フラスコに移す。</p> <p>(3) 糖化 糖化用フラスコに移した沈でん物に25%塩酸20mlを加えて沸とう水浴中で150分間加水分解を行い、冷却後、500mlのメスフラスコに移し、10%水酸化ナトリウム溶液で中和した後、定容とし、還元用の検液とする。</p> <p>(4) 還元及び滴定 還元用の検液、ソモギー第1液（酒石酸ナトリウム・カリウム90gとリン酸三ナトリウム225gとを水700mlに溶解し、これに硫酸銅30gを水約100mlに溶解したものを加え、更にヨウ素酸カリウム3.5gを少量の水に溶解して加え、全容を1Lとしたものをいう。）及び水を10mlずつ100ml容三角フラスコに取り、冷却管を付して加熱し、2分間以内に沸とうさせ、正確に3分間沸とうを継続した後、速やかに流水中で冷却し、ソモギー第2液（シュウ酸カリウム90gとヨウ素カリウム40gとを水に溶解して1Lとしたものをいう。）10ml及び1mol/L硫酸10mlを加え、振とうしながらよく混合し、1%でん粉溶液を指示薬として0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。</p> <p>(5) でん粉含有率の算出 $\text{でん粉含有率 (\%)} = 1.449 \times \left[\frac{\text{空実験における0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウムの滴定数 (ml)}}{\text{本実験における0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウムの滴定数 (ml)}} - 0.1 \right] \times f \times 50 \times \frac{\quad}{\text{計り取った調製試料のg数}} \times 0.9$ </p> <p>(注) fは、0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウムの力価</p>

附 則 (昭和52年4月25日農林省告示第411号)

(施行期日)

1 この告示は、昭和52年5月26日から施行する。

(経過措置)

- 2 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律により格付けを行うソーセージの格付けについては、昭和52年8月31日までは、なお従前の例によることができる。
- 3 第8条第1項の表示の方法の規定のうち、品名の表示については、当分の間、「無塩せき」の文字の次に、かつこを付して、「亜硝酸塩無添加」の用語を付することができる。

附 則（昭和55年2月25日農林水産省告示第208号）抄
（施行期日）

- 1 この告示は、昭和55年3月26日から施行する。
（経過措置）

- 40 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定により格付けを行う果実飲料、即席めん類、ジャム類、キャンデー、ウスターソース類、炭酸飲料、うに加工品、うにあえもの、特殊包装かまぼこ類、風味調味料、乾燥スープ、ドレッシング、レトルトパウチ食品、やきとりかん詰、ぶどう糖果糖液糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、植物性たん白及び調味植物性たん白、ソーセージ、混合ソーセージ、ハンバーガーパティ、チルドハンバーグステーキ、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、さくらんぼ砂糖づけ、アイスクリーム類、植物性たん白食品（コンビーフスタイル）、調理冷凍食品、植物性たん白食品（そばろ）、果実かん詰及び果実びん詰並びにトマト加工品の格付けについては、昭和55年9月25日までは、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和63年12月9日農林水産省告示第1973号）

- 1 この告示は、昭和64年1月9日から施行する。
- 2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定に基づき、第1から第49までに掲げる日本農林規格により行う格付けについては、なお従前の例によることができる。

附 則（平成2年9月29日農林水産省告示第1225号）

- 1 この告示は、平成2年10月29日から施行する。
- 2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、第1から第80までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

附 則（平成4年6月12日農林水産省告示第711号）

- 1 この告示は、平成4年7月12日から施行する。
- 2 平成5年12月1日以前に製造され、又は輸入されるソーセージの格付については、なお従前の例によることができる。

附 則（平成6年3月1日農林水産省告示第435号）

この告示は、平成6年4月1日から施行する。

附 則（平成6年12月26日農林水産省告示第1741号）

- 1 この告示は、平成7年4月1日から施行する。
- 2 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から84までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

改正文（平成8年4月4日農林水産省告示第422号）抄

平成8年5月7日から施行する。

改正文・附則（平成9年2月17日農林水産省告示第248号）抄

- ① 平成9年3月17日から施行する。
- ② 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から75までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

改正文（平成9年9月3日農林水産省告示第1381号）抄

平成9年10月3日から施行する。

改正文（平成10年7月22日農林水産省告示第1074号）抄

平成10年8月21日から施行する。

附 則（平成16年7月14日農林水産省告示第1350号）

（施行期日）

- 1 この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。
（経過措置）
- 2 この告示の施行の日から起算して1年を経過した日までに行われるソーセージの格付については

、この告示による改正前のソーセージの日本農林規格の規定の例によることができる。
(最終改正の施行期日)

平成20年8月29日農林水産省告示第1354号については、平成20年10月1日から施行する。