

ソーセージの認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された豚肉、牛肉及び家きんの肉を使用して製造されたソーセージ（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品を除く。）に適用する。

第2条 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	次に掲げるものをいう。 1 豚肉、牛肉若しくは家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下「原料畜肉類」という。）に、豚、牛若しくは家きんの肝臓若しくは豚の脂肪層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「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。 2 1に、種もの（農産物に限る。）を加えたもの。 3 1又は2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
クックドソーセージ	ソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
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。）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、乾燥したものであって水分が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	畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであって水分が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2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に規定するもののうち、原料臓器類として豚、牛若しくは家きんの肝臓を使用し、豚の脂肪層を使用し又は使用しないものであって、その原材料に占める重量の割合が50%未満のものをいう。
レバーペースト	ソーセージの項1に規定するもののうち、原料臓器類として豚、牛若しくは家きんの肝臓を使用し、豚の脂肪層を使用し又は使用しないものであって、その原材料に占める重量の割合が50%を超えるものをいう。
塩漬	食肉に食塩、発色剤等を加え、低温で漬け込みを行うこと。
ケーシング	羊および豚の腸の外皮を水洗し、塩漬にしたもの。ハムやソーセージ包装に用いる。腸の代りに同質の繊維質でこしらえたものもケーシングと呼ぶ。
乾燥食肉製品	乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。
非加熱食肉製品	食肉を塩漬した後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63℃で30分間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る加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するもの（乾燥食肉製品を除く。）をいう。
特定加熱食肉製品	その中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品（乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。）をいう。
加熱食肉製品	乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。

第3条 品質及び品質表示

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	性 状	内容物	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。
		外面	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。
		結着材料	使用していないこと。
		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 埼玉県産の豚肉、牛肉及び家きんの肉 2 豚の脂肪層 3 豚、牛及び家きんの肝臓 4 埼玉県内で生産された農産物 5 調味料（食塩、砂糖類、その他の調味料） 6 香辛料
質	原 材 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、乳酸ナトリウム及び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4種以下 3 pH調整剤 クエン酸、グルコノデルタラクトン、酢酸ナトリウム及びフマル酸のうち2種以下 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

質	原材料	食品添加物	<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、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-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>
		異物	混入していないこと。
		内容量	表示内容に適合していること。
表示	表示事項及び表示禁止事項		「食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）」、「ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約（平成4年公正取引委員会告示第35号）」に従うこと。また、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）や健康増進法（平成14年法律第103号）等の関連法令を遵守すること。
	その他の表示		<p>1 乾燥食肉製品にあつては、乾燥食肉製品である旨（ドライソーセージにあつては省略することができる。）を表示すること。</p> <p>2 非加熱食肉製品にあつては、非加熱食肉製品である旨並びにpH及び水分活性を表示すること。</p> <p>3 加熱食肉製品にあつては、加熱食肉製品である旨（フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージにあつては省略することができる。）及び包装後加熱か加熱後包装かの別を表示すること。</p> <p>4 気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃で4分間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したものにあつては、その殺菌方法（温度及び時間）を表示すること。</p>

表 示	特別表示事項	<p>1 認証品については、一括表示欄外に「埼玉県産豚肉100%使用」等と表示することができる。</p> <p>2 複数の原料肉を使用している場合であって、特定の品種、産地等の原料肉を使用している旨を表示するときは、当該原料肉の使用割合（製品全体に占める使用割合。以下同じ）が50%を超える場合、一括表示欄外に「〇〇肉使用」、「〇〇肉入り」等と表示（その使用割合を同表示に併記すること。）することができる。</p>
--------	--------	---

第4条 製造管理

- (1) 製造に当たっては、食品衛生法(昭和22年法律第233号)及び食品衛生法施行条例(平成12年埼玉県条例第22号)の遵守に努め、衛生に十分注意し、製造工程ごとに適正な管理を行うこと。
- (2) 食品衛生法で定める食品衛生管理者が1人以上いること。

第5条 認証方法

認証のための審査は、埼玉県ふるさと認証食品認証要綱に基づき行う。

第6条 技術指導等

認証を受けた製造事業所は、国、県関係機関が実施する製造技術、品質管理、衛生等に関する指導を積極的に受けるよう努めること。

附 則

この基準は平成18年4月1日から適用する。

附 則

この基準は平成20年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成24年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成25年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成29年4月1日から適用する。