

食品表示基準にあるハム類、ソーセージ、ベーコン類等の定義概要について

参考資料1

食品	定義概要	種類
ハム類	・使用食肉: 豚肉(単一の肉塊) ※もも・ロース・かた・ばら肉 ・製造方法: 食肉を整形し、塩漬し、調味料、香辛料等で調味し(必須ではない)、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて(必須ではない)、ケーシング等に包装した後(必須ではない)、くん煙し(必須ではない)、加熱したもの。 ※ラックスハムは非加熱。	骨付きハム
		ボンレスハム
		ロースハム
		ショルダーハム
		ベリーハム
		ラックスハム
プレスハム	・使用食肉: 豚肉、牛肉、鶏肉等の家きん肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兔肉(つなぎとして) ・製造方法: 肉塊(10g以上)を、塩漬し(＋つなぎ可)に、調味料、香辛料等で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて(必須ではない)混合し、ケーシング等に充填した後、くん煙し(必須ではない)、加熱したもの。 ※つなぎの割合: 20%以下。	プレスハム
混合プレスハム	・使用食肉: 豚肉、牛肉、鶏肉等の家きん肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兔肉、魚肉(鯨肉を含む) ・製造方法: 肉塊(10g以上。魚肉を必ず含む)を、塩漬し(＋つなぎ可)に、調味料、香辛料等で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて(必須ではない)混合し、ケーシング等に充填した後、くん煙し(必須ではない)、加熱したもの。 ※魚肉の割合: 50%以下。つなぎの割合: 20%以下。	混合プレスハム
ソーセージ	・使用食肉: 豚肉、牛肉、鶏肉等の家きん肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兔肉、魚肉(鯨肉を含む) ・製造方法: ひき肉を、塩漬し(必須ではない)(＋臓器や脂肪層等の可食部可)に、調味料、香辛料等で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて(必須ではない)混合し、ケーシング等に充填した後、くん煙し(必須ではない)、加熱又は乾燥したもの。 ※食肉・臓器類の割合: 50%超。魚肉の割合: 15%未満。つなぎの割合: 15%以下。	クックドソーセージ
		ボロニアソーセージ
		フランクフルトソーセージ
		ウイナーソーセージ
		リオナソーセージ
		レバーソーセージ
		レバーペースト
		加圧加熱ソーセージ
		セミドライソーセージ
混合ソーセージ	・使用食肉: 豚肉、牛肉、鶏肉等の家きん肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兔肉、魚肉(鯨肉を含む) ・製造方法: ひき肉(魚肉を必ず含む)を、塩漬し(必須ではない)(＋臓器や脂肪層等の可食部可)に、調味料、香辛料等で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて(必須ではない)混合し、ケーシング等に充填した後、くん煙し(必須ではない)、加熱したもの。 ※食肉・臓器類の割合: 50%超。魚肉の割合: 15%以上50%未満。つなぎの割合: 15%以下。	混合ソーセージ
		加圧加熱混合ソーセージ
ベーコン類	・使用食肉: 豚肉(単一の肉塊) ※ばら・ロース・かた肉 ・製造方法: 食肉を整形し、塩漬し、調味料、香辛料等で調味し(必須ではない)、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて(必須ではない)、くん煙したもの。	ベーコン
		ロースベーコン
		ショルダーベーコン

【注意事項】この一覧表は、定義の違いを比べられるように概要を示したものであり、正確な定義については、食品表示基準をご参照ください。