

ISO 23854

Fermented meat products — Specification

発酵肉製品 — 仕様

1. 規格の概要（仮訳）

当該文書は、発酵肉製品の製造及び衛生要求事項を規定し、発酵肉製品の品質を管理するための一連の試験方法を規定している。また、輸送、保管、包装及び表示の要求事項も規定している。

当該文書は、生産行程中で発酵されたソーセージ、生ハム、その他肉製品（すぐに食べられるタイプ）に適用される。また、発酵肉製品の生産と貿易取引にも適用される。

2. 発行状況等

2019年2月に新規作業項目として承認され、2021年9月に第1版が発行された。

3. 規格の構成（仮訳）

まえがき

1 適用範囲

2 引用規格

3 用語及び定義

4 仕様

4.1 一般

4.2 官能に関する要求事項

4.3 原材料

4.4 食品添加物

4.5 最終製品

5 サンプリング

6 表示、包装、輸送、保管

6.1 表示

6.2 包装

6.3 輸送

6.4 保管

附属書 A (規範) サンプリング

A.1 微生物

A.2 物理的及び化学的指標の検出

附属書 B (規範) 発酵肉製品のたんぱく質分解指数の測定

B.1 試薬

B.2 生産行程中に発酵された生ハム中の非たんぱく質窒素含有量の定量

B.3 生産行程中に発酵された生ハム中の総窒素含有量の定量

B.4 生産行程中に発酵された生ハムのたんぱく質分解指数

参考文献