

加熱調理などの表示

加熱調理・料理の表示

挽き肉や、包丁の刃等でテンダライズ(針での筋切り等)をした生鮮食肉や、加工・成型肉(ハンバーグ等の半製品を含む)を販売する場合、家庭での調理、飲食店での調理時に「中心まで十分に加熱」すべき等の表示をします。

品名	手作りハンバーグ
原材料名	牛バラ肉、豚バラ肉(国産)、食塩、香辛料、小麦粉、卵、調味料(アミノ酸等)
内容量	100g
消費期限	15.12.11
保存方法	4℃以下で保存
製造者	●●商店 東京 赤坂0-00-00
●●処理をしていますので 中心まで十分加熱をして 調理・料理して下さい	

- 筋切り処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。
- 味付け処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してください。
- あらかじめ処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してください。

<加熱料理等の表示例>

- 処理を行なった旨、十分な加熱を要する旨の表示。

以下の処理をされた食肉には注意表示が必要です

次のような処理をした食肉は、外見上処理をしていない食肉と区別が困難なため、表示が必要となります。

成型肉処理

食肉に脂肪・添加物等を加えて人工的に結着し、形状を整える処理。
(右ページ参照)

テンダライズ処理

金属の刃を用いて、肉の原型を保ったまま、筋及び繊維を短く切断する処理。(右ページ参照)

タンプリング処理 (インジェクション処理)

肉の内部まで調味液を浸み込ませる処理(機械的に注入する処理も含む)。
(右ページ参照)

タレかけ

肉を容器包装に入れた後、調味液を加えること。

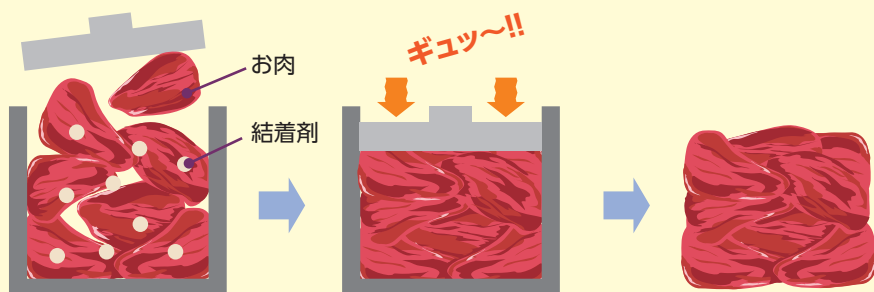
漬け込み

肉に調味液を加え、漬け込むこと。

ミキシング

肉に調味料を加え、ミキサーでもみほぐすこと。

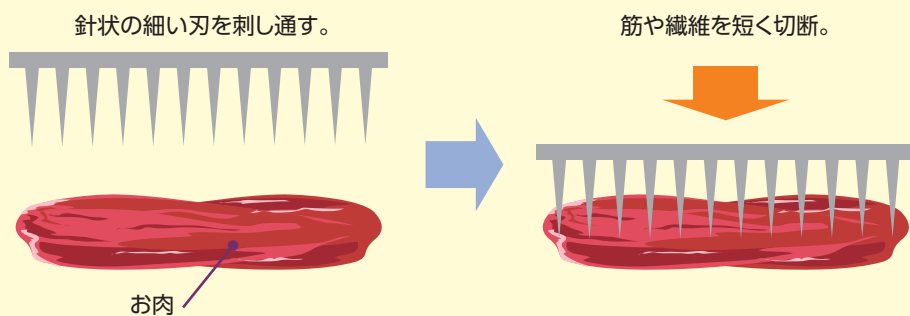
成型肉処理



小さな肉片を結着剤等と一緒に型に入れ成型する。

圧力器で結着させる。

テンダライズ処理

タンブリング処理
(インジェクション処理)