


# 加熱調理などの表示 23

## 加熱調理・料理の表示

包丁の刃などでテンダライズ(針での筋切りなど)をした生鮮食肉や、加工・成型肉(ハンバーグなどの半製品を含む)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。

名 称	未加熱ハンバーグ
原材料名	牛肉(国産)、たまねぎ、パン粉、鶏卵、牛乳、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉を含む)
内 容 量	100g
消費期限	19.12.11
保存方法	4℃以下で保存
製 造 者	株式会社赤坂商店 東京都港区赤坂0-00-00

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お召し上がりください。  
栄養成分表示は表面に表示しています。



- 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。

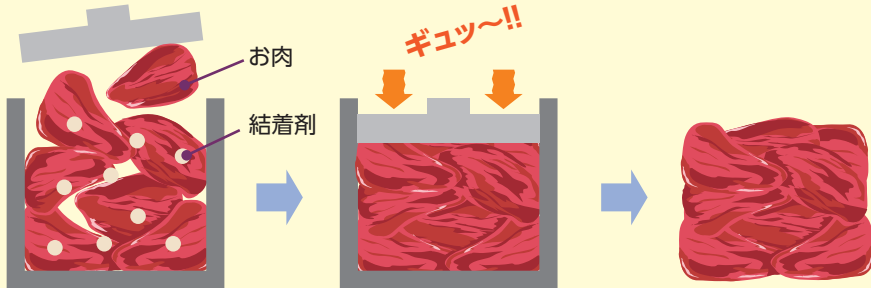
**<加熱調理等の表示例>**  
●●処理を行った旨、十分な加熱を要する旨の表示。

## 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・添加物などを加えて人工的に結着し、形状を整える処理。(次ページ参照)
- 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。(次ページ参照)
- タンブリング処理(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)。(次ページ参照)
- 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。

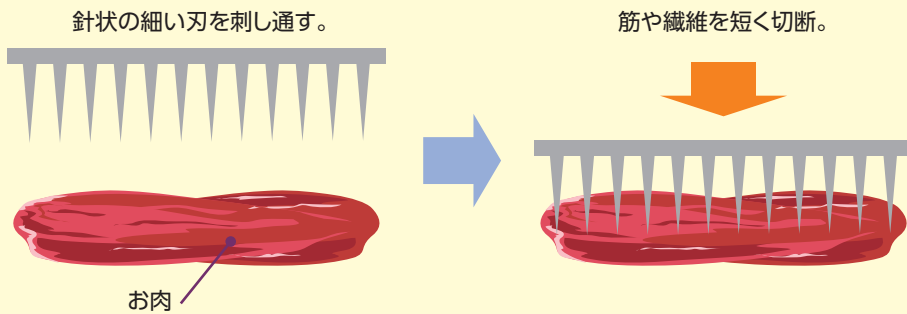
### 成型肉処理



小さな肉片を結着剤などと一緒に入れて成型する。

圧力器で結着させる。

### テンダライズ処理

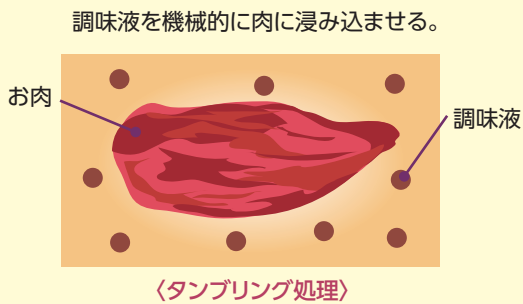


針状の細い刃を刺し通す。

筋や繊維を短く切断。

お肉

### タンブリング処理 (インジェクション処理)

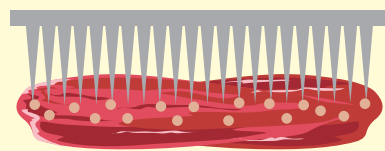


お肉

調味液

〈タンブリング処理〉

針の先から脂肪を注入する。



〈インジェクション処理〉