

添加物について

2022年6月16日改定

『添加物の種類及び使用目的』

種 類	使 用 目 的
調味料	好ましい味付けのために使用しています。
結着補強剤	保水性、結着性向上のために使用しています。
乳化安定剤	乳化安定のために使用しております。
酸化防止剤	酸化を防ぎ、変色や風味の劣化を防ぐために使用しています。
保存料	かびや細菌の発育を抑制することにより、食品の 保存性を高めるために使用します。
pH調整剤	pH値を下げることにより細菌の増殖を抑えます。
発色剤	肉自身の持つ色素と結合し食肉製品特有の赤色を発現させると共に、塩漬、風味を与え、食中毒菌であるボツリヌス菌などの細菌類の増殖を抑えます。
着色料	食品を好ましい色調に調整するために使用します。
増粘安定剤	結着性や保水性を向上させるために使用します。
甘味料	食品に甘みを加えたり、砂糖等の代用に、また、甘みの調整の目的で使用します。
くん液	くん煙成分を液体にしたもので、煙で燻した時と同じ様なスモーク風味を強調する際に使用します。
香辛料抽出物	香辛料の香辛味成分を水やアルコール等で抽出したもので、風味を強調する際に使用します。

『等級別使用添加物一覧』

種 類	等 級	調味料 (アミノ酸等)	リン酸塩 (Na)	保存料 (ソルビン酸K)	保存料 (ソルビン酸)	酸化防止剤 (ビタミンC)	カゼインNa	pH調整剤	発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K)	発色剤 (硝酸K、亜硝酸Na)	発色剤 (亜硝酸Na)	加工でん粉
熟成ベーコン	特定	●	●			●				●		
熟成ロースハム	特定	●	●			●			●			
ベーコン	標準	●	●			●					●	
ハム類 ロースハム/ボンレスハム	特級	●	●			●			●			
ハム類 ロースハム	標準①	●	●			●					●	
	標準②	●	●			●	●		●			
ソーセージ(ポロニア)	特級	●	●	●		●		●	●			
	上級①	●	●	●		●	●	●	●			
	上級②	●	●	●		●	●	●	●			
ソーセージ(ウインナー)	特級	●	●	●		●		●	●			
	上級	●	●	●		●	●	●	●			
	標準	●	●		●	●	●	●			●	●

『添加物の適正管理』

○弊社大阿蘇ハム株式会社のJAS格付け商品に使用している添加物は次のように適正管理しています。

- ・添加物の使用量は、食品衛生法の使用基準に適合しています。
- ・使用量は、目的の効果を発揮するために必要最小限となるように商品設計しています。
- ・商品設計のとおり製造したことを証明できるように添加物の使用記録を残しています。

※JASマークの付いた格付け製品に使用している食品添加物は、食肉科研業務規程に定められているものです。

※詳細は、ホームページのお問い合わせ又は、お客様相談室(0120-86-5664)までお問い合わせください。