

Q9 「加熱食肉製品」や「加熱後包装」って どういう意味？

A9 言葉の意味について説明します！



「**加熱食肉製品**」とは、原料肉を加熱して作ったもので、その製造方法*については食品衛生法に定められています。

*製造方法…製品の中心の温度を63℃で30分間加熱する方法。
またはこれと同等以上の効力を有する方法で製造する方法。

【表示例】

加熱食肉製品(加熱後包装)

名 称	ロースハム(スライス)
原材料名	豚ロース肉(輸入)、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、たん白加水分解物/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、増粘剤(カラギナン)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
内 容 量	162g(54g×3パック)
賞味期限	表面右下に記載

また、「**加熱後包装**」とは、加熱食肉製品のうち、加熱したあと容器包装に入れたという意味で、「**包装後加熱**」は、加熱食肉製品のうち、容器包装に入れた状態で加熱したという意味です。

すべて「十分に加熱されている製品」のため、この記載のある商品はそのまま食べられるものが多いですが、それぞれの商品の食べ方については各パッケージをしっかりとご確認ください。

※P14に関連情報があります。

Q10 買った商品は冷蔵庫の どこに入れてもいいの？

A10 保存温度は、商品によって異なります。商品の保存方法を確認し、適切な温度で保存しましょう。



冷蔵庫の温度は、機種や各室の設定によって異なります。ドアポケットや野菜室は、ドアの開閉などで温度変化の影響を受け、設定の温度(以下表記)よりも温度が高くなる場合があります。そのため、保存方法が「要冷蔵」や「10℃以下」と書かれている商品は、冷蔵室やチルド室など、低く温度設定されているところで保存してください。



【表示例】

加熱食肉製品(加熱後包装)

名 称	ロースハム(スライス)
原材料名	豚ロース肉(輸入)、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、たん白加水分解物/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、増粘剤(カラギナン)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
内 容 量	162g(54g×3パック)
賞味期限	表面右下に記載
保存方法	10℃以下で保存してください。
販 売 者	日本ハム株式会社 大阪市北区梅田2-4-9
製 造 者	日本ハムファクトリー株式会社 徳島工場 徳島県名西郡石井町高川原字高川原838-1

パッケージ表示の「保存方法」を
ご覧ください。