

「冷凍食品認定制度」製品格付における分類の考え方

分類	対象	分類の基本的な考え方
水産冷凍食品	魚 甲殻類 エビ類 カニ類 軟体動物 頭足類 貝類 魚卵 海藻 海生哺乳類 クジラ目 その他	①水生動植物由来で食用のもの(海産、淡水産を含む)
		②ラウンド又は、頭、内臓、骨、殻等の不可食部を除去したもの
		③A素材の特性や性質に影響を及ぼすことなく食べ易い大きさにさい割、切断したもの(三枚おろし等)
		③B魚卵をばらしたもの(イクラ様)
		④A加熱条件としては湯通し
		④B甲殻類や軟体動物においては茹でた(塩茹で)ものであり、かつ生食用表示のあるもの
		⑤生干し
農産冷凍食品	野菜 果実	①陸生植物で食用のもの
		②植物全体又は不可食部(根や皮等)を除去したもの
		③素材の特性や性質に影響を及ぼすことなく食べ易い大きさに切断したもの
		③生に加え、ブランチング(塩水を含む)や油通しした
		④蒸煮したもので、元の形を失っていないもの(塩茹でだけでなく缶詰等も同様)
		⑤形を失っていないもの(塩漬け、酢漬け、砂糖(シロップ)漬け、漬物や発酵させた納豆等も含む)
		⑥野菜の混合品(ミックスベジタブル等)
畜産冷凍食品	畜肉 家禽肉	①陸生動物(家畜、家禽以外も可)で食用のもの
		②A精肉(皮付、骨付肉も可)
		②Bその他可食部(内臓等)
		③素材の特性や性質に影響を及ぼすことなくさい割や食べ易い大きさに切断したもの(ひき肉を含む)
調理冷凍食品	省略	④簡単な調味を行ったもの
その他冷凍食品	パン類 ゼリー類 パイ類 和菓子類 洋菓子類 その他菓子類	①水産、農産、畜産、その他冷食以外の全てのもの
		①穀粉を主原料とし、イースト菌か膨張剤を添加して焼いたもの、これらを主材料とした菓子パン
		②穀物か果実を加工したもの、これらに砂糖で甘味をつけたもの
		③果汁、濃縮果汁を原料とするもの