

冷凍及び解凍の表示 16

- 冷凍した食肉を販売する場合は、食肉販売業者(卸売・小売業者)は「冷凍」「フローズン」などの表示をしなければなりません。
- 冷凍の食肉を解凍して販売する場合は「解凍品」など解凍した旨が消費者に伝わる表示をします。
- 凍結品の鶏にあっては「凍結品」、解凍品にあっては「解凍品」と表示します。


表示例



冷凍豚ヒレ **カナダ産**

消費期限 25.6.10 保存温度-15℃以下

100g 当たり
120円
内容量 **458**
0 210504 704582 382g **お値段(円)**

加工者 株式会社スーパーヤマダ
東京都港区赤坂0-0-0  トレー
ラップ

冷凍及び解凍とは

- 冷凍とは、肉塊の中心部分(肉芯)まで凍結状態となり、この状態が保持されていることをいいます。
*チルドの原料肉をスライスし易くするために肉塊の表面を一時的に瞬間凍結し、スライス加工の後、販売する場合は冷凍表示をする必要はありません。
- 解凍とは、肉芯まで凍結された食肉をチルド状態に戻すことをいいます。
*凍結品を半解凍するなどしてスライスした商品には「解凍」の旨を表示します。
- 解凍した食肉とチルドの食肉を混合して販売する場合もその旨を表示します。

<解凍した旨の表示>

牛もも焼肉セット

米国产(解凍品)60%
国産チルド40%

国産牛・豚 ミンチ

解凍品使用