

請求の範囲

- [請求項1] 魚肉練り食品を真空包装体中に収納してなる製品であって、
前記製品は加熱殺菌処理されたものであり、前記魚肉練り食品はレ
トルト臭を有さず、かつ、常温保管用であり、
前記魚肉練り食品は、前記真空包装体中にて、 $30 \pm 2^{\circ}\text{C}$ で90日
間保管後において、食品衛生検査指針微生物編（改定第2版 201
8年）に記載の方法に準拠して検査した際、
標準寒天培地を用いて検査した一般生菌数が 300CFU/g 未満
、
 XM-G 寒天培地を用いて検査した大腸菌群が陰性、
 XM-G 寒天培地を用いて検査した大腸菌が陰性、かつ
卵黄加マンニット食塩寒天培地を用いて検査した黄色ブドウ球菌が
陰性となる
無菌性条件を満たすものである製品。
- [請求項2] 魚肉練り食品を真空包装体中に収納してなる製品であって、
魚肉練り食品を真空包装体中に収納した後、 105°C 未満の温度に
て加熱殺菌処理することにより得られ、かつ、常温保管用であり、
前記魚肉練り食品は、前記真空包装体中にて、 $30 \pm 2^{\circ}\text{C}$ で90日
間保管後において、食品衛生検査指針微生物編（改定第2版 201
8年）に記載の方法に準拠して検査した際、
標準寒天培地を用いて検査した一般生菌数が 300CFU/g 未満
、
 XM-G 寒天培地を用いて検査した大腸菌群が陰性、
 XM-G 寒天培地を用いて検査した大腸菌が陰性、かつ
卵黄加マンニット食塩寒天培地を用いて検査した黄色ブドウ球菌が
陰性となる
無菌性条件を満たすものである製品。
- [請求項3] 前記真空包装体中にて、 $30 \pm 2^{\circ}\text{C}$ で240日間保管後において、

請求項 1 または 2 に記載の無菌性条件を満たすものである請求項 1 または 2 に記載の製品。

[請求項4] 前記魚肉練り食品の形態が、蒸し物、焼き物、茹で物および揚げ物からなる群から選択される、請求項 1 ～ 3 のいずれかに記載の製品。