

新（平成28年2月24日農林水産省告示第489号）	旧																								
<p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p> <table border="1" data-bbox="107 411 1093 742"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>即席めん</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めん の弾力性、粘性等が高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんした もの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分で ん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付 したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により 食用に供するもの（凍結させたもの及びチルド温度帯で保存するものを 除く。） 2 （略）</td> </tr> </tbody> </table> <p>（略）</p> <p>（即席めんの規格）</p> <p>第3条 即席めんの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1" data-bbox="107 874 1093 1005"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>（略）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>添加物</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2 （略）</p>	用語	定義	即席めん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めん の弾力性、粘性等が高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんした もの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分で ん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付 したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により 食用に供するもの（凍結させたもの及びチルド温度帯で保存するものを 除く。） 2 （略）	区分	基準	（略）		添加物	（略）	（略）		<p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p> <table border="1" data-bbox="1137 411 2123 742"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>即席めん</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めん の弾力性、粘性等が高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんした もの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分で ん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付 したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により 食用に供するもの（<u>冷凍したもの</u>及びチルド温度帯で保存するものを除 く。） 2 （略）</td> </tr> </tbody> </table> <p>（略）</p> <p>（即席めんの規格）</p> <p>第3条 即席めんの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1" data-bbox="1137 874 2123 1005"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>（略）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2 （略）</p>	用語	定義	即席めん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めん の弾力性、粘性等が高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんした もの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分で ん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付 したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により 食用に供するもの（ <u>冷凍したもの</u> 及びチルド温度帯で保存するものを除 く。） 2 （略）	区分	基準	（略）		食品添加物	（略）	（略）	
用語	定義																								
即席めん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めん の弾力性、粘性等が高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんした もの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分で ん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付 したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により 食用に供するもの（凍結させたもの及びチルド温度帯で保存するものを 除く。） 2 （略）																								
区分	基準																								
（略）																									
添加物	（略）																								
（略）																									
用語	定義																								
即席めん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めん の弾力性、粘性等が高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんした もの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分で ん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付 したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により 食用に供するもの（ <u>冷凍したもの</u> 及びチルド温度帯で保存するものを除 く。） 2 （略）																								
区分	基準																								
（略）																									
食品添加物	（略）																								
（略）																									