

手延べ干しめんの日本農林規格の一部を改正する件新旧対照表条文

○手延べ干しめんの日本農林規格（平成16年6月18日農林水産省告示第1189号）

新（平成21年4月9日農林水産省告示486号）		旧																													
<p>（定義） 第2条 この規格において、次の表の左欄の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"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>手延べ干しめん</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 小麦粉に食塩水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、第3条の規格を満たす方法により生産されたもの 2 (略)</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> </tbody> </table> <p>（手延べ干しめんの規格）</p> <p>第3条 手延べ干しめんの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>事項</th> <th>基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>熟成期間</td> <td>熟成が次の期間以上行われていること。 1 混合工程（小麦粉に食塩水を加えて練り合わせることをいう。）とかけば工程の間の工程における熟成については、6時間（長径を1.7mm以上に成形するものにあつては、3時間） 2 かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、<u>1時間</u> 3 (略)</td> </tr> </tbody> </table>		用語	定義	手延べ干しめん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉に食塩水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、第3条の規格を満たす方法により生産されたもの 2 (略)	(略)	(略)	事項	基準	(略)	(略)	(略)	(略)	熟成期間	熟成が次の期間以上行われていること。 1 混合工程（小麦粉に食塩水を加えて練り合わせることをいう。）とかけば工程の間の工程における熟成については、6時間（長径を1.7mm以上に成形するものにあつては、3時間） 2 かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、 <u>1時間</u> 3 (略)	<p>（定義） 第2条 この規格において、次の表の左欄の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"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>手延べ干しめん</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 小麦粉に食塩及びび水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばして丸棒状又は帯状のめんとし、乾燥したものであって、第3条の規格を満たす方法により生産されたもの 2 (略)</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> </tbody> </table> <p>（手延べ干しめんの規格）</p> <p>第3条 手延べ干しめんの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>事項</th> <th>基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>熟成期間</td> <td>熟成が次の期間以上行われていること。 1 混合工程（小麦粉に食塩及びび水を加えて練り合わせることをいう。）とかけば工程の間の工程における熟成については、6時間（長径を1.7mm以上に成形するものにあつては、3時間） 2 かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、<u>3時間</u> 3 (略)</td> </tr> </tbody> </table>		用語	定義	手延べ干しめん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉に食塩及びび水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばして丸棒状又は帯状のめんとし、乾燥したものであって、第3条の規格を満たす方法により生産されたもの 2 (略)	(略)	(略)	事項	基準	(略)	(略)	(略)	(略)	熟成期間	熟成が次の期間以上行われていること。 1 混合工程（小麦粉に食塩及びび水を加えて練り合わせることをいう。）とかけば工程の間の工程における熟成については、6時間（長径を1.7mm以上に成形するものにあつては、3時間） 2 かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、 <u>3時間</u> 3 (略)
用語	定義																														
手延べ干しめん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉に食塩水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、第3条の規格を満たす方法により生産されたもの 2 (略)																														
(略)	(略)																														
事項	基準																														
(略)	(略)																														
(略)	(略)																														
熟成期間	熟成が次の期間以上行われていること。 1 混合工程（小麦粉に食塩水を加えて練り合わせることをいう。）とかけば工程の間の工程における熟成については、6時間（長径を1.7mm以上に成形するものにあつては、3時間） 2 かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、 <u>1時間</u> 3 (略)																														
用語	定義																														
手延べ干しめん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉に食塩及びび水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばして丸棒状又は帯状のめんとし、乾燥したものであって、第3条の規格を満たす方法により生産されたもの 2 (略)																														
(略)	(略)																														
事項	基準																														
(略)	(略)																														
(略)	(略)																														
熟成期間	熟成が次の期間以上行われていること。 1 混合工程（小麦粉に食塩及びび水を加えて練り合わせることをいう。）とかけば工程の間の工程における熟成については、6時間（長径を1.7mm以上に成形するものにあつては、3時間） 2 かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、 <u>3時間</u> 3 (略)																														