

| 改正後 | 改正前 | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----|-----|---------|---|---------|-------------------------------|---------|------------------------------|-------|---|-------|---------------------------|
| <p style="text-align: center;">日本農林規格 JAS</p> <p style="text-align: center;">乾めん類</p> <p style="text-align: center;">Dried Japanese noodles</p> <p>1 適用範囲 この規格は、<u>乾めん類の品質について規定する。</u></p> <p>2 引用規格 次に掲げる規格は、この規格に引用されることによって、この規格の規定の一部を構成する。この引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 CODEX STAN 192 <u>食品添加物に関する一般規格</u></p> <p>3 用語及び定義 この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。</p> <p>3.1 乾めん類 次のいずれかのもの。 a) <u>小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの。</u> b) <u>a)に調味料（3.4）、やくみ（3.5）等を添付したもの。</u></p> <p>3.2 干しそば <u>乾めん類（3.1）のうち、そば粉を使用したもの。</u></p> <p>3.3 干しめん <u>乾めん類（3.1）のうち、干しそば（3.2）以外のもの。</u></p> <p>3.4 調味料 <u>直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの。</u></p> <p>3.5 やくみ <u>ねぎ、のり、七味とうがらし等。</u></p> | <p style="text-align: center;"><u>乾めん類の日本農林規格</u></p> <p style="text-align: center;">（適用の範囲）</p> <p><u>第1条</u> この規格は、<u>乾めん類に適用する。</u></p> <p style="text-align: center;">（新設）</p> <p style="text-align: center;">（定義）</p> <p><u>第2条</u> 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 922 2105 1457"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">乾 め ん 類</td> <td><u>次に掲げるものをいう。</u> <u>1 小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの</u> <u>2 1に調味料、やくみ等を添付したもの</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">干 し そ ば</td> <td><u>乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">干 し め ん</td> <td><u>乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">調 味 料</td> <td><u>直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">や く み</td> <td><u>ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。</u></td> </tr> </tbody> </table> | 用 語 | 定 義 | 乾 め ん 類 | <u>次に掲げるものをいう。</u> <u>1 小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの</u> <u>2 1に調味料、やくみ等を添付したもの</u> | 干 し そ ば | <u>乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。</u> | 干 し め ん | <u>乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。</u> | 調 味 料 | <u>直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。</u> | や く み | <u>ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。</u> |
| 用 語 | 定 義 | | | | | | | | | | | | |
| 乾 め ん 類 | <u>次に掲げるものをいう。</u> <u>1 小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの</u> <u>2 1に調味料、やくみ等を添付したもの</u> | | | | | | | | | | | | |
| 干 し そ ば | <u>乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。</u> | | | | | | | | | | | | |
| 干 し め ん | <u>乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。</u> | | | | | | | | | | | | |
| 調 味 料 | <u>直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。</u> | | | | | | | | | | | | |
| や く み | <u>ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。</u> | | | | | | | | | | | | |

3.6

そば粉の配合割合

食塩以外の原材料及び添加物に占めるそば粉の重量の割合。

4 品質

4.1 干しそば

干しそばの品質は、表1の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表1－干しそばの等級ごとの品質基準

| 区分 | 基準 | |
|----------|---|--------|
| | 上級 | 標準 |
| 食味 | 調理後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 | |
| めん | 次による。 | |
| | a) 色沢及び形態が良好であること。 b) 切損がほとんどないものであること。 | |
| そば粉の配合割合 | 50%以上。 | 40%以上。 |
| 原材料 | 次のもののみを使用することができる。 | |
| | a) そば粉 b) 小麦粉（使用する小麦粉の灰分は、600℃燃焼灰化法によって測定したとき、0.8%以下とする。） c) やまのいも及び海藻（つなぎに使用する場合に限る。） d) 食塩 | |
| 添加物 | 使用していないこと。 | |
| 内容量 | 表示重量に適合していること。 | |

4.2 干しめん

4.2.1 食味

食味は、表1の食味の基準による。

4.2.2 めんの外観

めんの外観は、表1の外観の基準による。

4.2.3 めんの原材料

めんの原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a)** 小麦粉（使用する小麦粉の灰分は、600℃燃焼灰化法によって測定したとき、0.4%以下とする。）
b) でん粉

そば粉の配合割合 食塩以外の原材料及び添加物に占めるそば粉の重量の割合をいう。

(干しそばの規格)

第3条 干しそばの規格は、次のとおりとする。

| 区分 | 基準 | |
|----------|---|-------------|
| | 上級 | 標準 |
| 食味 | 調理後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 | |
| めん | 次による。 | |
| | 1 色沢及び形態が良好であること。 2 切損がほとんどないものであること。 | |
| そば粉の配合割合 | 50%以上であること。 | 40%以上であること。 |
| 原材料 | 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 | |
| | 1 そば粉 2 小麦粉 3 やまのいも及び海藻（つなぎに使用する場合に限る。） 4 食塩 | |
| 添加物 | 使用していないこと。 | |
| 内容量 | 表示重量に適合していること。 | |

2 使用する小麦粉の灰分は、600度燃焼灰化法により測定して0.8%以下のものであることとする。

(干しめんの規格)

第4条 干しめんの規格は、次のとおりとする。

| 区分 | 基準 | |
|----|-----------------|-------------------------|
| 食味 | 前条第1項の規格の食味と同じ。 | |
| めん | 前条第1項の規格の外観と同じ。 | |
| | 原材料 | 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 |

c) 食用植物油（めん帯又はめん線に塗付する場合に限る。）

d) 食塩

e) 抹茶及び粉末野菜

4.2.4 めんの添加物

めんの添加物は、次による。

a) CODEX STAN 192 3.2 の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格 3.3 の規定に適合していなければならない。

b) 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものでなければならない。

c) a) の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものでなければならない。ただし、業務用の製品に使用する場合にあつては、この限りでない。

1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法。

2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法。

3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法。

4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法。

4.2.5 内容量

内容量は、表 1 の内容量の基準による。

| | |
|-------|--|
| | <ol style="list-style-type: none">1 小麦粉2 でん粉3 食用植物油（めん帯又はめん線に塗付する場合に限る。）4 食塩5 抹茶及び粉末野菜 |
| 添 加 物 | <ol style="list-style-type: none">1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2 の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格 3.3 の規定に適合していること。2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。3 1 の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあつては、この限りでない。<ol style="list-style-type: none">(1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u>(2) <u>冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</u>(3) <u>店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法</u>(4) <u>製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</u> |
| 内 容 量 | 前条第 1 項の規格の内容量と同じ。 |

2 使用する小麦粉の灰分は、600度燃焼灰化法により測定して0.4%以下のものであることとする。