改正後	改正前		
<p>日本農林規格 JAS 1491 : <u>2024</u></p>	<p>日本農林規格 JAS 1491 : <u>2019</u></p>		
<p>パン粉 Bread crumbs</p>	<p>パン粉 Bread crumbs</p>		
<p>1 (略)</p> <p>2 引用規格 次に掲げる引用規格は、この規格に引用されることによって、<u>その一部又は全部がこの規格の要求事項を構成している。</u>これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 (略)</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 パン粉 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに食塩、野菜及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたものをばい焼等の加熱をした後、<u>粉砕したもの</u></p> <p>3.2 乾燥パン粉 パン粉のうち、水分が 14%以下になるように乾燥した<u>もの</u></p> <p>3.3 生パン粉 パン粉のうち、乾燥しない<u>もの</u></p> <p>3.4 セミドライパン粉 パン粉のうち、乾燥パン粉及び生パン粉以外の<u>もの</u></p> <p>4 品質 <u>パン粉の品質は、表 1 の品質基準に適合していなければならない。</u></p> <p style="text-align: center;"><u>表 1－パン粉の品質基準</u></p> <table border="1" data-bbox="107 1401 1093 1437"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">区分</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">基準</td> </tr> </table>	区分	基準	<p>1 (略)</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<u>規定の一部を構成する。</u>これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 (略)</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 パン粉 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに食塩、野菜及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたものをばい焼等の加熱をした後、<u>粉砕したもの。</u></p> <p>3.2 乾燥パン粉 パン粉 <u>(3.1)</u> のうち、水分が 14%以下になるように乾燥した<u>もの。</u></p> <p>3.3 生パン粉 パン粉 <u>(3.1)</u> のうち、乾燥しない<u>もの。</u></p> <p>3.4 セミドライパン粉 パン粉 <u>(3.1)</u> のうち、乾燥パン粉 <u>(3.2)</u> 及び生パン粉 <u>(3.3)</u> 以外の<u>もの。</u></p> <p>4 品質</p>
区分	基準		
	<p>(新設)</p>		

性状	<p>次による。</p> <p>a) 粒の形及び大きさがおおむね斉一であること。</p> <p>b) 色沢が良好であること。</p> <p>c) 異味異臭がないこと。</p>
原材料	<p>次のもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>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、0.58%以下であること。）</p> <p>b) イースト</p> <p>c) 米粉、とうもろこし粉、大豆粉、ライ麦粉及びびでん粉</p> <p>d) 米こうじ及びび麦芽粉</p> <p>e) 大豆食物繊維</p> <p>f) 粉末状植物性たん白</p> <p>g) 乳製品及び卵</p> <p>h) 食塩</p> <p>i) 砂糖類</p> <p>j) 還元水あめ</p> <p>k) 醸造酢</p> <p>l) 食用油脂</p> <p>m) 野菜及び果実並びにそれらの加工品</p>
添加物	<p>次による。</p> <p>a) <u>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ること。</u></p> <p>b) <u>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。</u></p> <p>c) <u>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って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っては、この限りでない。</u></p> <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	<p>表示重量に適合していること。</p>

<p>4.1 性状</p> <p>性状は、次による。</p> <p>a) <u>粒の形及び大きさがおおむね斉一でなければならない。</u></p> <p>b) <u>色沢が良好でなければならない。</u></p> <p>c) <u>異味異臭があってはならない。</u></p>
<p>4.2 原材料</p> <p>原材料は、次のもののみを使用することができる。</p> <p>a) <u>小麦粉（灰分は、600℃燃焼灰化法によって測定したとき、0.58%以下とする。）</u></p> <p>b) <u>イースト</u></p> <p>c) <u>米粉、とうもろこし粉、大豆粉、ライ麦粉及びびでん粉</u></p> <p>d) <u>米こうじ及びび麦芽粉</u></p> <p>e) <u>大豆食物繊維</u></p> <p>f) <u>粉末状植物性たん白</u></p> <p>g) <u>乳製品及び卵</u></p> <p>h) <u>食塩</u></p> <p>i) <u>砂糖類</u></p> <p>j) <u>還元水あめ</u></p> <p>k) <u>醸造酢</u></p> <p>l) <u>食用油脂</u></p> <p>m) <u>野菜及び果実並びにそれらの加工品</u></p>
<p>4.3 添加物</p> <p>添加物は、次による。</p> <p>a) <u>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。</u></p> <p>b) <u>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。</u></p> <p>c) <u>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っては、この限りでない。</u></p> <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>
<p>4.4 内容量</p> <p>内容量は、表示重量に適合していなければならない。</p>

5 表示（業務用の製品に限る。）

5.1 表示事項

表示事項については、次の事項を表示していなければならない。ただし、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定によって表示されなければならないとされている事項を除く。

- a) 名称
- b) 保存の方法
- c) 消費期限又は賞味期限
- d) 原材料名
- e) 添加物
- f) 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- g) 原産国名
- h)・i) (略)

注記 その他の表示事項については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

5.2 表示の方法

表示の方法については、次による。

- a) (略)
- b) 水分 水分の表示は、“(28±2) %”等とパーセントの単位で、単位を明記して記載しなければならない。ただし、この場合において上限値と下限値の差は4%以内でなければならない。
- c)・d) (略)

注記 その他の表示の方法については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

5.3 表示の方式等

表示の方式等については、次に定めるところによって、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に表示していなければならない。

- a)・b) (略)
- c) 表示に用いる文字は、**JIS Z 8305**に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字としなければならない。ただし、表示可能面積がおおむね150 cm²以下のものにあつては、**JIS Z 8305**に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの文字としてよい。
- d) 図1は、縦書としてよい。
- e) 図1の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略してよい。
- f) その他法令によって表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、図1の枠内に表示してよい。
- g) 表示しない項目にあつては、図1のその項目を省略する。

注記 その他の表示の方式等については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

図 (略)

5 表示（業務用の製品に限る。）

5.1 表示事項

表示事項については、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定〔名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、添加物、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに原産国名については、第10条第1項前段（義務表示の対象から除かれる販売形態に係る部分に限る。）及び第4項並びに第11条第1項を除く。〕に従うほか、次の事項を表示していなければならない。

(新設)

(新設)

(新設)

(新設)

(新設)

(新設)

(新設)

- a)・b) (略)

5.2 表示の方法

表示の方法については、食品表示基準の規定に従うほか、次による。

- a) (略)
- b) 水分 水分の表示は、“28%±2%”等とパーセントの単位で、単位を明記して記載しなければならない。ただし、この場合において上限値と下限値の差は4%以内でなければならない。
- c)・d) (略)

5.3 表示の方式等

表示の方式等については、食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に表示していなければならない。

- a)・b) (略)
- c) 表示に用いる文字は、**JIS Z 8305**に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字としなければならない。ただし、表示可能面積がおおむね150 cm²以下のものにあつては、**JIS Z 8305**に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。

(新設)

(新設)

(新設)

(新設)

図 (略)

注記1 この様式は、縦書とすることができる。

注記2 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

注記3 その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に

- 注^{a)} この様式中“名称”とあるのは、これに代えて“品名”と記載してよい。
- 注^{b)} 名称については、商品の主要面に表示してよい。この場合において、内容量についても、名称と同じ面に表示してよい。
- 注^{c)} 注^{b)}によって、名称を商品の主要面に表示した場合にあっては、この様式中、名称の事項を省略してよい。内容量を名称とともに主要面に表示した場合も同様とする。
- 注^{d)} 原材料名又は内容量を他の表示事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示してよい。
- 注^{e)} 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示してよい。
- 注^{f)} 賞味期限に代えて消費期限を表示すべき場合にあっては、この様式中“賞味期限”を“消費期限”とする。
- 注^{g)} 消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示してよい。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に表示箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載してよい。
- 注^{h)} 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中“製造者”とあるのは、それぞれ“販売者”，“加工者”又は“輸入者”とする。

図 1－様式

5.4 表示禁止事項

表示禁止事項については、5.1によって表示してある事項の内容と矛盾する用語を表示してはならない。

注記 その他の表示禁止事項については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

6 試験方法

6.1 一般

試験に使用する器具は、次による。

- ひょう量缶 直径約55 mm、深さ25 mmのもので蓋を持つアルミニウム製のもの。
- 定温乾燥器 温度制御幅が±2 °C以内のもの。
- デシケーター JIS R 3503に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。

6.2 水分

6.2.1 (略)

6.2.2 計算

水分は、次の式によって求める。

表示することができる。

注記 4 表示しない項目にあっては、この様式中その項目を省略すること。

- 注^{a)} “名称”とあるのは、これに代えて“品名”と記載することができる。
- b) 名称については、商品の主要面に表示することができる。この場合において、内容量についても、名称と同じ面に表示することができる。
- c) 注^{b)}により、名称を商品の主要面に表示した場合にあっては、この様式中、名称の事項を省略することができる。内容量を名称とともに主要面に表示した場合も同様とする。
- d) 原材料名又は内容量を他の表示事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。
- e) 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
- f) 賞味期限に代えて消費期限を表示すべき場合にあっては、この様式中“賞味期限”を“消費期限”とすること。
- g) 消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に表示箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- h) 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中“製造者”とあるのは、それぞれ“販売者”，“加工者”又は“輸入者”とすること。

図 1－様式

5.4 表示禁止事項

表示禁止事項については、食品表示基準の規定に従うほか、5.1によって表示してある事項の内容と矛盾する用語を表示してはならない。

6 試験方法

6.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- ひょう量缶 直径約55 mm、深さ25 mmのもので蓋を持つアルミニウム製のもの。
- 定温乾燥器 温度制御幅が±2 °C以内のもの。
- デシケーター JIS R 3503に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。

6.2 水分

6.2.1 (略)

6.2.2 計算

水分は、次の式によって求める。

$$M = \frac{W_1 - W_2}{W_1 - W_0} \times 100$$

ここで,

M : 水分 (%)

W_0 : ひょう量缶の質量 (g)

W_1 : 乾燥前の試料及びびょう量缶の質量 (g)

W_2 : 乾燥後の試料及びびょう量缶の質量 (g)

$$\text{水分 (\%)} = \frac{W_1 - W_2}{W_1 - W_0} \times 100$$

ここに,

W_0 : ひょう量缶の質量 (g)

W_1 : 乾燥前の試料及びびょう量缶の質量 (g)

W_2 : 乾燥後の試料及びびょう量缶の質量 (g)