

JAS 1491

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL
STANDARD

パン粉

Bread crumbs

2007 年 11 月 28 日 制定
2024 年 8 月 15 日 改正

農林水産省

目 次

	ページ
1 適用範囲	1
2 引用規格	1
3 用語及び定義	1
4 品質	2
5 表示（業務用の製品に限る。）	2
5.1 表示事項	2
5.2 表示の方法	3
5.3 表示の方式等	3
5.4 表示禁止事項	4
6 試験方法	4
6.1 一般	4
6.2 水分	4

まえがき

この規格は、日本農林規格等に関する法律第5条において準用する同法第4条第1項の規定に基づき、全国パン粉工業協同組合連合会から、日本農林規格原案を添えて日本農林規格を改正すべきとの申出があり、日本農林規格調査会の審議を経て、農林水産大臣が改正した日本農林規格である。これによって、**JAS 1491 : 2019**は改正され、この規格に置き換えられた。

この規格の一部が、特許権、出願公開後の特許出願又は実用新案権に抵触する可能性があることに注意を喚起する。農林水産大臣及び日本農林規格調査会は、このような特許権、出願公開後の特許出願及び実用新案権に関わる確認について、責任はもたない。

パン粉

Bread crumbs

1 適用範囲

この規格は、パン粉の品質について規定する。

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、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。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。

CODEX STAN 192 食品添加物に関する一般規格

JIS R 3503 化学分析用ガラス器具

JIS Z 8305 活字の基準寸法

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。

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、粉砕したもの

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もの

3.3

生パン粉

パン粉のうち、乾燥しないもの

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もの

4 品質

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。

表1ーパン粉の品質基準

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

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) 内容量
- i) 水分（セミドライパン粉の場合に限る。）

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) **名称** 名称の表示は、乾燥パン粉にあつては“乾燥パン粉”又は“パン粉”と、生パン粉にあつては“生パン粉”と、セミドライパン粉にあつては“セミドライパン粉”又は“半生パン粉”としなければならない。
- 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) **原材料名** 原材料名の表示は、使用した原材料を、“小麦粉”、“米粉”、“食塩”、“砂糖”、“ショートニング”、“トマトペースト”等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載しなければならない。
- d) **内容量** 内容量の表示は、内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載しなければならない。

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なければならない。

- a) 表示の様式は、**図1**による。ただし、表示事項が**図1**による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りではない。
- b) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色としなければならない。
- 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 cm^2 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。

名称 ^{a) b) c)}
水分
原材料名 ^{d)}
添加物 ^{e)}
内容量 ^{d)}
賞味期限 ^{f) g)}
保存方法
原産国名
製造者 ^{h)}

- 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。

- a) 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
- b) 定温乾燥器 温度制御幅が±2℃以内のもの
- c) 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 測定

水分の測定は、次による。

- a) ひょう量缶をあらかじめ恒量とし、これに試料約 3 g を正確にはかりとる。

- b) 定温乾燥器を135℃に加熱し、a)のひょう量缶を入れて180分間乾燥する。
c) 乾燥が終了した後、デシケーター内で放冷し、ひょう量する。

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 : 乾燥前の試料及びひょう量缶の質量 (g)
 W_2 : 乾燥後の試料及びひょう量缶の質量 (g)

制定等の履歴

制	定	平成19年11月28日農林水産省告示第1491号
改	正	平成20年 8 月29日農林水産省告示第1361号
改	正	平成24年 7 月17日農林水産省告示第1693号
確	認	平成25年 1 月29日農林水産省告示第 405号
改	正	平成25年12月24日農林水産省告示第3121号
改	正	平成27年 3 月27日農林水産省告示第 714号
改	正	平成28年 2 月24日農林水産省告示第 489号
確	認	平成30年12月 7 日農林水産省告示第2659号
改	正	令和元年 6 月27日農林水産省告示第 475号
改	正	令和元年10月18日農林水産省告示第1201号
最終改正		令和 6 年 8 月15日農林水産省告示第1587号

制定文、改正文、附則等（抄）

- 令和 6 年 8 月 15 日農林水産省告示第 1587 号
令和 6 年 9 月 14 日から施行する。