

JAS 0484

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL
STANDARD

即席めん

Instant noodle

2009年 4月 9日 制定

2025年 6月 25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	試験方法	2
5.1	水分	2
5.2	酸価	2
5.3	水素イオン濃度	3

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、一般社団法人日本即席食品工業協会から、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、即席めんの日本農林規格（平成28年2月24日付け農林水産省告示第489号）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。

即席めん

Instant noodles

1 適用範囲

この規格は、即席めん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

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

即席めん

次に掲げるもの

- a) 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、粘性等を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って食用に供するもの（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。）
- b) a)にかやくを添付したもの

3.2

添付調味料

直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）

3.3

かやく

ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のもの

3.4

生タイプ即席めん

即席めんのうち、めんを蒸し、又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したもの

4 品質

即席めんの品質は、表 1 の品質基準に適合していなければならない。

表 1—即席めんの品質基準

区分		基準
一般状態		性状及び色沢が良好であること。
食味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
めん	水分（生タイプ即席めんを除く。）	油処理によって乾燥したもの以外のものであつては、5.1 によって試験したとき、14.5%以下であること。
	酸価	油処理によって乾燥したものの油脂にあつては、5.2 によって試験したとき、1.5 以下であること。めんのお処理に使用した油脂の酸価をもって、油処理によって乾燥したものの油脂の酸価に代えてもよい。
	水素イオン濃度（生タイプ即席めんに限る。）	5.3 によって試験したとき、pH3.8 以上 4.8 以下であること。
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つて、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
内容量		表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態		密封されていること。ただし、食器として使用できる容器にめんを入れてあるものにあつては、その容器破損又は変形によって熱湯などの内容物がこぼれないものであること。

5 試験方法

5.1 水分

水分は、粉碎した試料約 2g をはかりとり、105℃で 2 時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の質量と乾燥後の質量との差の試料質量に対する百分率とする。

5.2 酸価

酸価は、試料から石油エーテルによって抽出した油脂又は油処理そうの油脂約 3g を 200 mL の三角フラスコにはかりとり、エタノール（体積分率 94%以上のもの）とジエチルエーテル 1 : 1（体積比）の混液 80 mL 及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、0.05 mol/L 水酸化カリウムエタノール溶液で滴定し、次の式によって求める。

$$A = \frac{T \times 2.806 \times F}{W}$$

ここで、
 A : 酸価
 T : 滴定に要した 0.05 mol/L の水酸化カリウムエタノール溶液の体積 (mL)
 F : 0.05 mol/L 水酸化カリウムエタノール溶液のファクター
 W : 測定に用いた抽出油脂又は油処理そのの油脂 (g)

5.3 水素イオン濃度

水素イオン濃度は、試料 15 g に水 135 mL を加えて均一となるまで混合した後、水素イオン濃度計で測定した値とする。

制定等の履歴

全部改正 平成21年4月9日農林水産省告示第 484号
改 正 平成26年8月20日農林水産省告示第1113号
改 正 平成28年2月24日農林水産省告示第 489号
確 認 令和元年8月19日農林水産省告示第 681号
最終改正 令和7年6月25日農林水産省告示第 999号

制定文、改正文、附則等（抄）

- 令和7年6月25日農林水産省告示第999号
令和7年7月25日から施行する。