

乾めん類の日本農林規格

制	定	昭和61年6月9日農林水産省告示第911号
改	正	昭和63年12月9日農林水産省告示第1973号
改	正	平成2年9月29日農林水産省告示第1225号
改	正	平成6年3月1日農林水産省告示第435号
改	正	平成6年8月9日農林水産省告示第1131号
改	正	平成6年12月26日農林水産省告示第1741号
改	正	平成8年4年4日農林水産省告示第424号
改	正	平成9年2月17日農林水産省告示第248号
改	正	平成10年7月22日農林水産省告示第1074号
改	正	平成16年6月18日農林水産省告示第1190号
改	正	平成21年4月9日農林水産省告示第485号
最	正	平成26年5月15日農林水産省告示第653号
最終	改正	平成28年2月24日農林水産省告示第489号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、乾めん類に適用する。

(定義)

第2条 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。

用 語	定 義
乾めん類	次に掲げるものをいう。 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 2 1に調味料、やくみ等を添付したもの
干しそば	乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。
干しめん	乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。
調味料	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。
やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。
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	外 観	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	外 観	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。 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	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	前条第1項の規格の容量と同じ。
-------	-----------------

- 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。

最終改正の改正文（平成28年2月24日農林水産省告示第489号）抄
平成28年3月25日から施行する。