

乾めん類の日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照表
○乾めん類の日本農林規格（昭和 61 年 6 月 9 日農林水産省告示第 911 号）

（下線部分は改正部分）

改正後	改正前
日本農林規格JAS0911：20XX 乾めん類Dried Japanese noodles 1 適用範囲（略） 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>。この引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 （略） 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 乾めん類 次に掲げるもの a) 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 b) a)に調味料、やくみ等を添付したもの 3.2 干しそば 乾めん類のうち、そば粉を使用したもの 3.3 干しめん 乾めん類のうち、<u>干しそば</u>以外のもの 3.4 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 3.5 やくみ ねぎ、のり、七味とうがらし等 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	日本農林規格JAS0911：2019 乾めん類Dried Japanese noodles 1 適用範囲（略） 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>。この規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 （略） 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 乾めん類 次の<u>いずれかのもの</u>。 a) 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。 b) a)に調味料（3.4）、やくみ（3.5）等を添付したもの。 3.2 干しそば 乾めん類（3.1）のうち、そば粉を使用したもの。 3.3 干しめん 乾めん類（3.1）のうち、<u>干しそば（3.2）</u>以外のもの。 3.4 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。 3.5 やくみ ねぎ、のり、七味とうがらし等。 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

(略)

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		(略)	
めん	外観	(略)	
	そば粉の配合割合	(略)	(略)
	原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a)～d) (略)	
	添加物	(略)	
内容量		(略)	

4.2 干しめん

干しめんの品質は、表 2 の品質基準に適合していなければならない。

表 2—干しめんの品質基準

区分		基準
食味		<u>表 1</u> の食味の基準による。
めん	外観	<u>表 1</u> の外観の基準による。
	原材料	次のもの以外のものを使用していないこと。 a) <u>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。）</u> b) <u>でん粉</u> c) <u>食用植物油（めん帯又はめん線に塗付する場合に限る。）</u> d) <u>食塩</u> e) <u>抹茶及び粉末野菜</u>
	添加物	次による。 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> 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> 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> 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		<u>表 1</u> の内容量の基準による。

(略)

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		(略)	
めん	外観	(略)	
	そば粉の配合割合	(略)	(略)
	原材料	次のもののみを使用することができる。 a)～d) (略)	
	添加物	(略)	
内容量		(略)	

4.2 干しめん

(新設)

(新設)

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

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。

4.2.5 内容量

内容量は、表 1 の内容量の基準による。