

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
(略)	(略)
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の以外のものであっては、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っては、5.2によって試験したとき、1.5以下であること。なお、めん油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) <u>CODEX STAN 192.3.2</u> 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) (略) 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) (略) 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

(新設)	
------	--

(即席めんの規格)

第3条 即席めんの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
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（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（以下「生タイプ即席めん」という。）を除く。） 油処理により乾燥したものの以外のものであっては、14.5%以下であること。
酸 価	油処理により乾燥したものの油脂にあっては、1.5以下であること。
水素イオン濃度（生タイプ即席めんに限る。）	pH3.8以上 pH4.8以下であること。
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) (略) (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) (略) (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

	該一般消費者に伝達する方法
(略)	(略)
容器又は包装の状態	密封されていること。ただし、 <u>食器</u> 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、 <u>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。</u>

(削る。)

5 試験方法

(削る。)

5.1 水分

水分は、粉碎した試料約 2 g 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の油脂約 3 g 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 (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。

	当該一般消費者に伝達する方法
(略)	(略)
容器又は包装の状態	密封されていること。ただし、 <u>食器</u> 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、 <u>その容器破損又は変形により熱湯などの内容物がこぼれないものであること。</u>

2 めんの油処理に使用した油脂の酸価は、1.5 以下でなければならない。なお、当該油脂の酸価をもって、油処理により乾燥しためんの油脂の酸価に代えることができる。

(測定方法)

第 4 条 前条の規格における水分、酸価及び水素イオン濃度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分	粉碎した試料約 2 g を量りとり、105℃で 2 時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸 価	試料から石油エーテルにより抽出した油脂又は油処理その油脂約 3 g を 200ml の三角フラスコに量りとり、エチルアルコール(94 容量%以上のもの)とエチルエーテル 1 対 1 の混液 80ml 及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、0.05mol/L 水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。 $\text{酸価} = \frac{0.05\text{mol/L KOH (ml)} \times 2.806 \times f}{\text{測定に用いた抽出油脂 (g)}}$ <u>f は、0.05mol/L 水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数</u>
水素イオン濃度	試料 15g に水 135ml 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、この値を水素イオン濃度とする。