

パン粉の日本農林規格の制定について（案）

平成 18 年 3 月 29 日

農 林 水 産 省

1 趣旨

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）第 7 条の規定に基づき、パン粉の日本農林規格を制定する。

2 内容

パン粉の多くは原材料用に業者間で取引され、また、一部は消費者が日常的に使用しており、いずれの場合も一定の品質が期待されている。製造業者からの要望、製造及び流通の実態を踏まえ、

- ① 小麦粉及びイーストを必須原料とする
 - ② 水分含有率により「乾燥パン粉」、「生パン粉」及び「セミドライパン粉」に区分し、業務用の製品について、それぞれ区分に応じた名称を表示する
 - ③ パン粉に使用する小麦粉の品質指標として灰分の基準値を規定する
- 等を内容とする規格を制定する。

パン粉について

1 規格の位置づけ

パン粉の多くは、原材料用に業者間で取引され、また、一部は消費者が日常的に使用しており、いずれの場合も一定の品質が期待されている。よって、取引の単純公正化及び消費者保護の観点から必要な規格であり、「標準規格」として位置づけられる。

2 生産状況

国内製造工場数	4 5 工場		
年間売上金額及び年間生産量の増減率	▲ 2 6 . 8 %		▲ 1 0 . 7 %
	年次	年間売上金額（億円）	年間生産量（トン）
	1 2	3 0 9	1 7 8 , 1 3 8
	1 3	2 8 5	1 6 7 , 7 8 2
	1 4	2 7 9	1 6 3 , 4 3 0
	1 5	2 2 3	1 6 0 , 6 0 9
	1 6	2 2 6	1 6 0 , 9 7 3
	年間売上金額：米麦加工食品企業実体統計調査年報 年間生産量：業界調		
・ 生産数量 （平成 1 6 年度）	・ 乾燥パン粉 73,121 (20,991) トン ・ 生パン粉 70,704 (2,434) トン ・ セミドライパン粉 17,148 (0) トン ・ 合計 160,973 (23,425) トン ()内は一般小売向け生産数量		
他法令での引用	なし		

パン粉の日本農林規格（案）

（適用の範囲）

第1条 この規格は、パン粉に適用する。

（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
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、発酵させたものを焼き等をした後、粉碎し、乾燥したもの又はしないものをいう。
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をいう。
生パン粉	パン粉のうち、乾燥しないものをいう。
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をいう。

（パン粉の規格）

第3条 パン粉の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品質	性状 1 粒の形及び大きさがおおむね整一であること。 2 色沢が良好であること。 3 異味異臭がないこと。 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 小麦粉 2 イースト 3 米粉、とうもろこし粉、大豆粉、ライ麦粉、でん粉 4 米こうじ、麦芽粉 5 大豆食物繊維 6 粉末状植物性たん白 7 乳製品、卵 8 食塩 9 砂糖類 10 還元水あめ 11 醸造酢 12 食用油脂 13 野菜及び果実並びにそれらの加工品 食品添加物 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びステアロイル乳酸カルシウム 2 イーストフード 3 製造用剤 L-アスコルビン酸ナトリウム 4 pH調整剤 アジピン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、DL-リンゴ酸及びリン酸二水素ナトリウム 5 着色料 アナトー色素、β-カロテン、トウガラシ色素及びベニコウジ黄色素 異物 混入していないこと。 内容量 表示重量に適合していること。
表示	義務表示事項 1 次の事項を表示してあること。 (1) 名称 (2) 原材料名

	(3) 内容量 (4) 賞味期限 (5) 保存方法 (6) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所 2 セミドライパン粉にあっては、1に掲げるもののほか、水分とする。 3 品質が急速に変化しやすく製造後速やかに消費すべきものにあっては、1の(4)に代えて、消費期限とする。 4 販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示を行うこととなっている場合にあっては、1の(6)に代えて、販売業者とする。 5 輸入品にあっては、1に掲げるもののほか、原産国名とする。
表示の方法	1 義務表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項、同項の2の水分及び同項の3の消費期限の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 乾燥パン粉にあっては「乾燥パン粉」又は「パン粉」と、生パン粉にあっては「生パン粉」と、セミドライパン粉にあっては「セミドライパン粉」又は「半生パン粉」と記載すること。 (2) 水分 「28%±2%」（上限と下限の差は4%以内であること。）とパーセントの単位で、単位を明記して記載すること。 (3) 原材料名 使用した原材料を、それぞれア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、「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多いものから順に記載すること。 イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。 (4) 内容量 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すること。 (5) 賞味期限又は消費期限 賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。）又は消費期限（定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。）を、次に定めるところにより記載すること。 ア 製造から消費期限又は賞味期限までの期間が3月以内のものにあっては、次の例のいずれかにより記載すること (イ) 平成18年1月1日 (ロ) 18. 1. 1 (ハ) 2006. 1. 1 (ニ) 06. 1. 1 (ホ) 180101 (ヘ) 060101 イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあっては、次に

定めるところにより記載すること。

(7) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成18年1月

b 18. 1

c 2006. 1

d 06. 1

e 1801

f 0601

(4) (7)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(6) 保存方法

製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「冷暗所で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあっては、常温で保存する旨を省略することができる。

(7) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所

製造業者又は輸入業者（販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示を行うこととなっている場合にあっては、当該販売業者）のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載すること。

2 前項に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、容器の見やすい箇所又は送り状にしなければならない。ただし、容器又は包装を包装紙等で包装する場合又は紙箱等に入れる場合にあっては、包装紙等若しくは紙箱等に必要な表示をし、容器若しくは包装の表示が包装紙若しくは紙箱等を透かして見えるようにし、又は包装紙若しくは紙箱等で覆われないようにすること。

(1) 表示は別記様式により記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。

(2) 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すること。

(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150㎠以下のものにあっては、日本工業規格Z8305（1962）に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。

(4) 名称については、(1)の規定にかかわらず、商品の主要面に記載することができる。この場合において、内容量についても、名称と同じ面に記載することができる。

(5) 原材料名を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、(1)の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

(6) 内容量を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、(1)の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

(7) 消費期限又は賞味期限については、別記様式による表示によらない場合であっても、それぞれ「消費期限」又は「賞味期限」である旨の文字を項目名として記載すること。

(8) 消費期限又は賞味期限を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、(1)の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、義務表示事項を一括して表示する箇所に記載箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。

表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 (1) 義務表示の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 (2) その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示
--------	---

2 使用する小麦粉の灰分は、600℃燃焼灰化法により測定して0.58%以下でなければならない。

(測定方法)

第4条 水分の測定方法は、試料3gを量りとり、常圧加熱乾燥法により、135℃で180分間乾燥し、恒量に達したときひょう量し、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。

別記様式（第3条関係）

名称
水分
原材料名
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

備考

- 1 表示しない項目にあっては、この様式中その項目を省略すること。
- 2 第3条の表表示の方法の項2の(4)により記載する場合にあっては、この様式中それぞれ名称又は内容量の項目を省略することができる。
- 3 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 4 品質が急速に変化しやすく製造後速やかに消費すべきものにあっては、この様式中「賞味期限」を「消費期限」とすること。
- 5 この様式中「製造者」とあるのは、これに代えて「輸入者」又は「販売者」と記載することができる。
- 6 この様式は、縦書きとすることができる。
- 7 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 8 他法令により表示すべき事項は、枠内に記載することができる。