

日本農林規格の制定について

「パン粉」

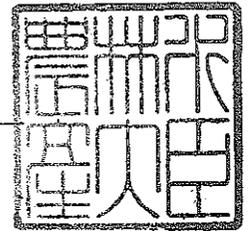
17消安第13406号

平成18年3月27日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 中川 昭一



日本農林規格の制定及び品質表示基準の改正について（諮問）

下記のとおり、日本農林規格の制定及び品質表示基準の改正を行う必要があるので、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条第5項及び19条の13第5項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

- 1 パン粉の日本農林規格の制定
- 2 りんごストレートピュアジュースの日本農林規格の制定
- 3 うに加工品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1660号）の改正
- 4 うにあえもの品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1661号）の改正

パン粉の日本農林規格の制定について（案）

平成18年11月28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、「パン粉の日本農林規格」は、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」として位置づける。

2 生産状況

国内製造工場数	45工場												
年間売上金額の増減率	▲ 26.8%												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>年次</th> <th>年間売上金額（億円）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12</td> <td>309</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>285</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>279</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>223</td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>226</td> </tr> </tbody> </table>	年次	年間売上金額（億円）	12	309	13	285	14	279	15	223	16	226
	年次	年間売上金額（億円）											
	12	309											
	13	285											
	14	279											
	15	223											
16	226												
米麦加工食品企業実体統計調査年報													
・生産数量 (平成16年度)	<ul style="list-style-type: none"> ・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、発酵させたものを焙焼等の加熱 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斉一であること。 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 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

業務用の製品に限る。

- (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つては、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つては、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つ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つては、1の(6)に代えて、販売業者とする。
- 5 輸入品にあつては、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
乾燥パン粉にあつては「乾燥パン粉」又は「パン粉」と、生パン粉にあつては「生パン粉」と、セミドライパン粉にあつては「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%」等~~(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。ただし、この場合において上限値と下限値の差は4%以内であること。
- (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) ~~消費賞味~~期限又は~~賞味消費~~期限
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。）又は賞味期限（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月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。
(ア) 平成18年1月1日
(イ) 18. 1. 1
(ウ) 2006. 1. 1

- (e) 06. 1. 1
- (f) 180101
- (g) 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つては、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つては、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つては、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つては、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150cm²以下のものにあつては、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その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その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。~~

~~(7)~~(7)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 <u>それらの</u> 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 <u>その</u> 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。~~

第4条 水分の測定方法は次のとおりとする。

- (1) アルミ製蓋付秤量缶（直径約5.5mm、深さ2.5mm）をあらかじめ恒量とし、これに試料約3gを正確に量りとる。
- (2) 定温乾燥機（温度制御幅が±2℃以内のもの）を13.5℃に加熱し、乾燥機に入れて18.0分間乾燥する。
- (3) 乾燥が終了した後、デシケーター内で放冷し、秤量する。
- (4) 次式により水分を求める。

$$\text{水分}(\%) = \frac{(\text{乾燥前の試料及び秤量缶の重量}(g) - \text{乾燥後の試料及び秤量缶の重量}(g))}{(\text{乾燥前の試料及び秤量缶の重量}(g) - \text{秤量缶の重量}(g))} \times 100$$

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つては、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つては、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 ~~第3条の表義務表示事項の項3により賞味期限に代えて消費期限を表示すべき場合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~~にあつては、この様式中「賞味期限」を「消費期限」とすること。
- 5 ~~表示内容に責任を有する者が販売業者及び輸入業者である場合にあつては、この様式中「製造者」とあるのはそれぞれ「販売者」又は「輸入者」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。

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成18年3月29日(水)

14時～

場所：日本郵政公社共用会議室A～D

(日本郵政公社本社2階)

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

(1) 日本農林規格

ア パン粉の日本農林規格の制定

イ りんごストレートピュアジュースの日本農林規格の制定

(2) 品質表示基準

うに加工品品質表示基準及びうにあえもの品質表示基準の改正

(3) その他

4 閉会

資 料

1 農林物資規格調査会委員名簿

2 パン粉の日本農林規格の制定について(案)

3 りんごストレートピュアジュースの日本農林規格の制定について(案)

4 うに加工品品質表示基準及びうにあえもの品質表示基準の改正について(案)

5 JAS規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員等名簿

氏名	役職
○伊藤 潤子	日本生活協同組合連合会理事
○小野 正	全国農業協同組合連合会大消費地販売推進部長
○河原 はつ子	全国地域婦人団体連絡協議会常任理事
○田島 眞	実践女子大学生生活科学部教授
○宮地 邦明	日本チェーンストア協会食品委員会委員
大場 秀夫	社団法人日本冷凍食品協会常務理事
加藤 信子	関西生活者連合会
河道前 伸子	全国消費者協会連合会安全対策委員会委員長
川畑 正美	消費者
熊代 聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
小坂 潤子	社団法人全国消費生活相談員協会相談員
小谷 一夫	全国パン粉工業協同組合連合会技術委員長
内藤 英代	消費科学連合会企画委員
長谷川 朝恵	消費生活アドバイザー
花澤 達夫	財団法人食品産業センター専務理事
堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事
田久 金弥	全国うに食品公正取引協議会事務局長
渡邊 健介	社団法人日本果汁協会技術委員長

○印：農林物資規格調査会委員

(パブリックコメント募集結果等)

規制の設定又は改廃に係る意見提出手続きによる寄せられた意見・情報
(パン粉の日本農林規格)

- 1 改正案に係る意見・情報の募集の概要 (募集期間：H18. 4. 20～5. 19)

受付件数：7件

- 2 WTO通報によるコメント (募集期間：H18. 8. 4～10. 11)

受付件数：なし

パン粉の日本農林規格の制定案について

御意見の概要	当省の考え方（案）
<p>パン粉の原材料として使用できる食品添加物のリストの中に膨張剤を加えて欲しい。</p>	<p>①パン粉の日本農林規格案の作成に当たっては、標準的なパン粉を製造するための品質の基準を念頭に置き、通常使用されている原材料について調査したところ、膨張剤については使用の実態がなかったことから、案のとおり使用できる食品添加物としてリストに加えません。また、良質な製品を提供する観点や消費者ニーズに対応して食品添加物の使用を必要かつ最小限とする観点から、案のとおり使用できる食品添加物をポジティブリスト化します。</p> <p>②加工助剤については、品位、成分、性能その他の品質についての基準を内容とする日本農林規格においては、従来から食品添加物のリストに規定していません。一方、加工助剤以外の食品添加物については、その使用を必要かつ最小限とする観点から、案のとおり使用できる食品添加物を規定します。</p> <p>③酢酸ナトリウム、氷酢酸等については、その使用実態を調査したところ、使用目的が「日持向上剤」ではなく「pH調整剤」であったことから、案のとおり「pH調整剤」として規定します。</p>
<p>①食品添加物のポジティブリスト化は見合わせて欲しい。</p>	
<p>②食品添加物は、加工助剤は原材料リストになくても自由に使用できるにもかかわらず、製造用剤は原材料リストにないものは使用できないのは不適切である。</p> <p>③酢酸ナトリウム、氷酢酸等については、「日持向上剤」として扱うべきである。</p>	
<p>パン粉の規格案では、「生パン粉」と「乾燥パン粉」に分類されているが、両方のパン粉を原材料として使用した場合、製品の原材料名欄中に両方の名称を表示することは企業にとって負担がかかることから規格は必要ない。 ＜同様の意見1件＞</p>	<p>「生パン粉」「乾燥パン粉」の両方を原材料として使用した加工食品の原材料名の表示については、現行どおり、加工食品品質表示基準に基づき、その最も一般的な名称である「パン粉」と表示することになりますので、案のとおりとします。</p>

御意見の概要	当省の考え方（案）
①業務用として生産されていることから、「生パン粉」又は「乾燥パン粉」の区分は必要ない。	①「生パン粉」又は「乾燥パン粉」の区分については、業務用の製品についても取引の単純公正化に資するために両者を区分し、区分ごとに名称を表示するようにして欲しいとの意見が多かったことを踏まえたものであり、案のとおりとします。
②セミドライパン粉は様々な水分値の製品があり、その都度表示をすることになれば、企業に多大な負担がかかるのではないか。	②セミドライパン粉の水分値は重要な取引条件となっていることから、現状においても、取引の条件に応じた様々な水分値が表示されています。また、この規格案における表示の方法については、製品の容器又は包装に表示する方法に加えて、送り状による表示も可能としていることから、現状に比べて負担増にはならないと考えられるので、案のとおりとします。
①セミドライパン粉の定義が広範囲すぎることから、製法についても定義が必要ではないか。 ②パン粉に使用する小麦粉の灰分値の基準値を規格案（0.58%以下）よりも引き上げるべきではないか。	①「セミドライパン粉」については、その乾燥の程度により「乾燥パン粉」に近い水分値のものから「生パン粉」に近い水分値のものまで広範囲に亘っています。このため、規格案では、製法上、「乾燥工程」のないものを「生パン粉」と定義し、さらに生パン粉以外のパン粉について、「乾燥の程度」によって「乾燥パン粉」と「セミドライパン粉」を定義しています。このため、案のとおりとします。 ②パン粉の日本農林規格案の作成に当たっては、通常使用されている小麦粉の品質についての調査結果を踏まえ、標準的なパン粉を製造するための品質基準という観点から、原料小麦粉の灰分値0.58%以下としたものであり、案のとおりとします。
パン粉の原材料として使用できる原材料リストの中に大麦粉を加えて欲しい。 <同様の意見1件>	パン粉の日本農林規格案の作成に当たっては、通常使用されている原材料についての調査結果を踏まえ、一般的なパン粉には使用されない大麦粉については、使用できる原材料として規定しなかったものであり、案のとおりとします。

注) 上記以外の御意見については、告示案の内容に関する御意見ではなかったため、参考として賜ります。