

## 目次

即席めん

乾燥パスタ・乾麺

## 即席めん

FSS規則（2011年）およびインド規格に「即席めん」の食品規格はなかったが、2017年9月の官報で告示され、Instant Noodleとして規格が設定された。規格を以下に示す。

規格	FSS（食品規格及び食品添加物）規則（2011年）													
名称	Instant Noodle													
範囲、説明	<p>即席麺とは、小麦粉又は米粉、その他の穀類粉及びマメ科又はその混合物と水とを主原料とし、必要に応じてハーブ、薬味、調味料、香辛料などを用いて調製された製品。</p> <p>即席麺は、油で揚げる方法又はその他の方法によってアルファー化及び脱水することを特徴とし、製品は揚げ麺や非揚げ麺として提供される。</p>													
品質要件	<p>製品は良好で特徴的な色、外観、食感、香りと味でなければならない。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>乾燥麺</th> <th>非乾燥麺</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>最大水分</td> <td>10.0 %</td> <td>13.0 %</td> </tr> <tr> <td>最大酸不溶性灰分</td> <td>0.3 %</td> <td>0.3 %</td> </tr> <tr> <td>最大酸値</td> <td>2.0 %</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>			乾燥麺	非乾燥麺	最大水分	10.0 %	13.0 %	最大酸不溶性灰分	0.3 %	0.3 %	最大酸値	2.0 %	-
	乾燥麺	非乾燥麺												
最大水分	10.0 %	13.0 %												
最大酸不溶性灰分	0.3 %	0.3 %												
最大酸値	2.0 %	-												
表示	<p>FSS（食品規格及び食品添加物）規則（2011年） 2.4.10 .(2)：調味料を添加する場合には容器に明示しなければならない</p> <p>FSS（包装および表示）規則（2011年） 2.2：表示 2.2.1：一般要件 2.2.2：包装済み食品の表示（章末の**参考：包装済み食品の表示の項を参照）</p>													
食品添加物	<p>FSS（食品規格および食品添加物）規則（2011年） 3.1：食品添加物</p>													
汚染物質	<p>FSS（汚染物質、毒物および残留物）規則（2011年） 2.1：金属汚染物質 2.2：農作物汚染物質および自然毒</p>													
衛生	望ましくない味、汚れ、昆虫の幼虫や不純物、異物を含んではならない													

## 乾燥パスタ・乾麺

規格	コーデックス規格	FSS（食品規格及び食品添加物）規則（2011年、改正2017年）	認証が必要／インド
<b>規格名</b> <b>パスタ製品</b> <b>FSS（食品規格及び食品添加物）規則（2011年） 2.4.10.1</b>	食品区分システム（FCS） 6.4.2 食品用公定化学品集（FCC）コード： 06.4.1 （保存加工されていない） 06.4.2 （乾燥された） 06.4.3 （事前加熱調理済み）	6.4 パスタ、麺、および類似製品：ライスペーパー、ライスパーミセリ、大豆パスタおよび麺など全てのパスタ、麺、および類似製品が含まれる。 6.4.1 保存加工されていないパスタ、麺、および類似製品：未処理で（すなわち加熱、ゆでる、蒸す、加熱調理、事前糊化、および冷凍などされておらず）未乾燥の製品。これらの製品は調製直後の消費が意図されている。例として、ゆでられていない麺や、春巻き、ワンタン、およびシューマイの「皮」が挙げられる。 6.4.2 乾燥パスタ、乾麺、および類似製品：未処理で（すなわち加熱、ゆでる、蒸す、加熱調理、事前糊化、および冷凍などされておらず）未乾燥の製品。例としてスパゲッティや緑豆春雨、ビーフン、マカロニ、および米麺が挙げられる。 6.4.3 加熱調理されたパスタ、麺、および類似製品：処理された（すなわち加熱、ゆでる、蒸す、加熱調理、事前糊化、および冷凍などされた）製品。これらの製品には、消費者に直接販売可能なもの（加熱調理および冷却済みで、消費前に加熱されるニョッキなど）や、消費者への販売前に糊化、加熱、および乾燥された調製済み食品（スパゲッティ、マカロニ、または麺を含み、加熱して供される冷凍の主菜や、スパゲッティおよびミートボール缶詰の主菜など）のでんぷん部分が含まれる。さらには、消費者への販売前に事前糊化、加熱、および乾燥された即席麺（小麦、米、およびその他）や、フィリング入りパスタ、クスクスもこれに含まれる。	FSS（包装および表示）修正規定2015年によるFSSAI認可。GMP、HACCP、ISOによる他の規格は全て任意であり、顧客および地方特有のニーズに応じて製造者が採用する。 インド基準局の任意基準の多くはGMP、安全性、製造、および製品品質の国際規格（IS）シリーズとして入手可能である。これらの基準は全て任意である。
範囲		パスタ、麺、および類似製品（ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタおよび麺など）	
説明		No.1の通り	
必須成分および品質要因		2.4.10 マカロニ製品： パスタ製品とは、スーシマイダ、米粉、ピーナッツ粉、タピオカ粉、食用大豆粉及び他の様々な粉を一種類又は混合した生地を混捏および伸展して得た製品であり、粉末乳、果実、野菜、香辛料、ビタミン、ミネラルなどの材料の添加の有無にはかかわらない。添加着色料、汚物、幼虫、不純物、または他の異物があってはならない。以下の規格を満たさなければならない。 含水量は12.5%以下 全灰分は乾燥ベースで1.0%以下 希塩酸中可溶灰分は乾燥ベースで0.1%以下	
食品添加物		FSS（食品規格および食品添加物）規則（2011年）付録Aに準拠する	
汚染物質		規定はない	
衛生		GMP要件に従う	
重量および容量		法定度量衡（包装済み商品）改正規程（2017年）	
表示		FSS（包装および表示）規則2011年	
分析およびサンプリング法		規定はない。通常はインド基準局によるこれらの分析が容認される。	