

目次

食品規格・基準／めん類

【食品規制平成27年度追加情報】

食品規格・基準／めん類

即席めん以下は平成26年現在の情報です。

即席めんについて、GB2760での食品分類を以下にまとめて示した。ただし、中国には、「即席めん」に直接対応する食品分類はない。

食品分類	GB2760での食品分類	備考
1. 即席めん	06.0 穀物および穀物製品 06.03 小麦粉および小麦粉製品 06.03.01 小麦粉 06.03.01.01 汎用小麦粉 06.03.02 小麦粉製品 06.07 調理済み（即席）めんおよび米飯	Accessories should be compliant with requirement of “12.0 Condiment” and/or “4.2.2.2 Dried Vegetable”, etc.
<p>* GB2760-2011では許可された食品添加物の表（A.1）は食品分類ではなく食品添加物の名称で記載されている</p> <p>* 食品添加物の使用に関する自主規格はない</p>		

即席めんにおける食品規格の法体系を以下に図示した。

中国における食品基準	基準の名称	範囲	説明	必須成分・品質要素	食品添加物	汚染物質	衛生	重量及び分析	表示	分析・サンプリング方法
LS/T 3211「即席めんの業界基準」		○	○	○						
GB 2760「食品添加物の使用に関する国家食品安全規格」 GB 14880「栄養強化物質を食品に添加する際の国家食品安全規格」					○					
GB 17400「即席めんの衛生基準」						○	○			

GB 7718「包装済み食品の表示に関する通則」 GB 13432「包装済み特別用途食品の表示に関する通則」 「栄養表示に関する通則」									○	
GB 2762「食品中の汚染物質の最大許容量」 GB 2763「食品中の残留農薬の最大許容量」 MOAによる動物用医薬品の最大残留基準値(MRL)						○				
AQSIQによる「内容が一定である包装済み製品に対する計量的監督の管理規定」								○		
GBT 4789「食品衛生微生物学検査の基準集」 GBT 5009「食品衛生検査方法の基準集-理化学項」										○

食品規格・基準について表4、分析法について表5にそれぞれまとめた。

表4 即席めん：食品規格・基準

	即席めんの衛生基準			即席めんの業界基準		
基準コード	GB17400-2003			LS/T 3211-1995		
範囲	フライおよび非フライの即席めん			フライめん、熱風乾燥めん		
成分	関連する基準および規則の要件を満たすこと			<ul style="list-style-type: none"> 小麦粉は国家基準を満たすこと フライ油は、食用油のフライ工程に関する衛生基準を満たすこと 食塩は国家基準を満たすこと 		
官能要件	<ul style="list-style-type: none"> 特有の色を呈すること。焦げたり、生であったりしてはならない。両面に色むらがあっても差し支えない 通常の香りを有すること。カビ臭、腐臭、およびその他の悪臭を呈してはならない 形状および外観が良好であること。異物や焦げの残留物を含まないこと 湯で戻した後に破損や詰まりが発生しないこと 半調理の、または歯に付く食感がないこと 			<ul style="list-style-type: none"> 特有の色を呈すること。焦げたり、生であったりしてはならない。両面に色むらがあっても差し支えない カビ臭、腐臭、およびその他の異臭や異味を呈してはならない 形状および外観が良好であること。目に見える不純物を含まないこと 湯で戻した後に破損や詰まりが発生しないこと 半調理の、または歯に付く食感がないこと 		
技術基準	≦	フライ	非フライ	≦	フライ	非フライ
	湯 (g/100g)	8	12	湯 (g/100g)	8	12
	酸 (脂肪として算出)、水酸化カリウム (KOH) /mg/g	1.8		酸 (脂肪として算出)、KOH/mg/g	1.8	
	過酸化物価 (脂肪として算出)、g/100g	0.25		過酸化物価 (脂肪として算出)、meq/100g	20	
	カルボニル価 (脂肪として算出)、(meq/kg)	20		脂肪、%	24	
	鉛、mg/kg	0.5		ヨウ素価	≧ 1.0	
	総ヒ素量、mg/kg	0.5		塩化ナトリウム、%	2.5	
				湯戻し時間	4分	6分

微生物	≦	重量のばらつき		表示重量の≦ 3%	
		フライ	非フライ	フライ	非フライ
	総菌数 (Tbc)、cfu/g	1 000	50 000	総菌数 (Tbc)、個/g	1000
	大腸菌群、MPN/100g	30	150	大腸菌群、個/100g	30
	病原菌	検出されないこと		病原菌	検出されないこと
食品添加物	関連する品質基準および規則を満たすこと 適用する範囲および水準は、GB2760「食品添加物の使用に関する国家食品安全基準」を満たすこと			食品添加物は国家基準および業界基準を満たすこと	
包装	包装の容器および素材は、関連する衛生基準および規則を満たすこと			「食品包装素材衛生基準」を満たすこと	
表示	表示は関連する規則を満たし、「フライ」または「非フライ」の表示を行うこと			GB7718「包装済み食品の表示に関する通則」を満たすこと	
試験法	官能要件 技術基準			各項目に対する試験法	

表5 即席めん：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
即席めんの衛生基準 (GB 17400-2003)	含水量	8 g/100 g以下 (フライ)	<ul style="list-style-type: none"> 1)直接乾燥法 2)減圧乾燥法 3)蒸留法 4)カールフィッシャー法 	GB 5009.3
		12 g/100 g以下 (非フライ)		
	酸価 (脂肪として算出)	1.8 KOH/mg/g以下 (フライ)	<ul style="list-style-type: none"> 1)石油エーテルによる脂肪抽出 (GB/T5009.56) 2)酸価：水酸化カリウム溶液滴定法 過酸化物価： <ul style="list-style-type: none"> a)ヨウ化カリウム溶液滴定法 b)チオシアン酸鉄(III)比色分析法 カルボニル価： <ul style="list-style-type: none"> ジニトロフェニルヒドラジン比色分析法 	GB/T5009.56 GB/T 5009.37
	過酸化物価 (脂肪として算出)	0.25 g/100 g以下 (フライ)		
	カルボニル価 (脂肪として算出)	20 (meq/kg)以下		
鉛 (Pb)	0.5 mg/kg以下	<ul style="list-style-type: none"> 黒鉛炉原子吸光分析法 試料調製→灰化または蒸解→標準液調製→機器による測定 水素化物発生原子蛍光分光法 試料調製→蒸解→標準液調製→測定 フレイム原子吸光分析法 (FAAS) 試料調製→抽出および分離→機器による測定 二硫黄ヒドラゾン比色分析法 試料調製→蒸解→標準液調製→分光光度計による測定 単掃引ポーラログラフィー 試料調製→蒸解→標準液調製→ポーラログラフ分析による測定 	GB 5009.12	

総ヒ素	0.5 mg/kg以下	<ul style="list-style-type: none"> 総ヒ素量の測定 <ul style="list-style-type: none"> 1.1水素化物発生原子蛍光分光法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→AFSによる測定 1.2銀塩法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→分光光度計による測定 1.3ヒ素痕法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→ヒ素測定装置による測定 1.4ホウ素還元比色分析法 湿式蒸解または乾式灰化→標準液調製→分光光度計による測定 無機ヒ素量の測定 <ul style="list-style-type: none"> 2.1 水素化物発生原子蛍光分光法 無機ヒ素の抽出→標準液調製→AFSによる測定 2.2 銀塩法 無機ヒ素の抽出→標準液調製→分光光度計による測定 	GB/T 5009.1 1	
総菌数	1 000 cfu/g以下 (フライ) 50 000 cfu/g以下 (非フライ)	「FDA/BAM、第3章：一般生菌数、2001」との違い - 算出した一般生菌数の適切な計数範囲を、25 cfu～250 cfuから30 cfu～300 cfuに変更 - 培養温度を35 ± 1°Cから36 ± 1°Cに変更 - 10倍希釈液について、「希釈剤90 mLに対する希釈原液10 mLの注入」から「希釈剤9 mLに対する希釈原液1 mLの注入」に変更 - スパイラル法を採用しないこと	GB 4789.2	
大腸菌群	30 MPN/100 g以下 (フライ) 150 MPN/100 g以下 (非フライ)	「FDA/BAM、第4章：大腸菌および大腸菌群の計数、2002」との違い - 算出した一般生菌数の適切な計数範囲を、25 cfu～250 cfuから15 cfu～150 cfuに変更 - 培養温度を35 ± 1°Cから36 ± 1°Cに変更 - 試料サイズを50 g (または50 mL) から25 g (または25 mL) に変更	GB 4789.3	
病原菌	陰性	<ul style="list-style-type: none"> a)BPW/TTB/SC培地による増菌を行い、生化学的および血清学的特性による確認を行う b)GE、HE/SS、およびEMB寒天培地による増菌を行い、生化学的および血清学的特性による確認を行う c) <ul style="list-style-type: none"> 1)増菌を行い、着色およびコアグラ-ゼ試験による同定を行う 2)ベアード-パーカー寒天培地による生菌数の計数 3)最確数法によるブドウ球菌の計数 	GB 4789.4 GB 4789.10 GB/T 4789.5 GB/T4789.1 2	
過酸化物質 (脂肪として算出)	20 meq/100 g以下 (フライ)	<ul style="list-style-type: none"> 1)石油エーテルによる脂肪抽出 (GB/T5009.56) 2)酸価：水酸化カリウム溶液滴定法 過酸化物質： <ul style="list-style-type: none"> a) ヨウ化カリウム溶液滴定法 b) チオシアン酸鉄(III)比色分析法 カルボニル価： <ul style="list-style-type: none"> ジニトロフェニルヒドラジン比色分析法 	GB/T5009.5 6 GB/T 5009.37	
中華人民共和国 (PRC) 即席めん の業界基準 (LS/T 3211-1995)	脂肪	24%以下 (フライ)		GB/T 14772
	ヨウ素価	1.0超	ヨウ素発色測定法による同定	GB 601 GB/T 5009.56
	塩化ナトリウム (NaCl)	2.5%以下	硝酸銀標準液による滴定	GB 601
	湯戻し時間	4.0分以下 (フライ)	カバー面を有する断熱容器に、めんを入れる。めん重量の約5倍の熱湯を注ぐ。容器を閉め、時刻を記録する。軟化していくめんを挟むためにガラス片を用いる場合は、明らかに硬い芯がなくなるまで糊化の過程を観察し、めんが戻る時間を記録する。	

	6.0分以下（非フライ）		
重量のばらつき	表示重量の3%以下	0.5 g単位の感度尺度で、包装めんの重量を3回計測する。表示重量と比較し、表示重量とのずれを算出する	
総菌数	1,000個/g以下		GB 4789.2
大腸菌群	30個/100 g以下		GB 4789.3

【食品規制平成27年度追加情報】

乾燥パスタ・乾麺以下は平成27年現在の情報です。

項目	基準および説明		関連規格
商品名	乾麺		LS/T 3212-2014乾麺（自主規格）
区分	小麦粉製品、非加熱乾燥穀物粉製品		GB 2760-2014
製品説明	乾麺：小麦粉を用いて生地調製、成形、および乾燥工程により製造された製品		LS/T 3212-2014
	乾燥パスタ：でんぷん、食塩、副次的材料、および食品添加物の有無にかかわらず、小麦粉を用いて生地調製、成形、および乾燥工程により製造された製品		QDJG 0001 S-2011（企業規格、参考）
品質基準	含水量%、≤	14.5%（乾麺）	LS/T 3212-2014（推奨）
		14.0%（乾燥パスタ）	QDJG 0001 S-2011（推奨）
食品添加物	GB 2760食品区分下06.03小麦粉製品、および06.03.02.02非加熱乾燥小麦粉製品のポジティブリスト		GB 2760-2014国家食品安全規格：食品添加物の使用
汚染物質	（小麦粉に関しては鉛：≤0.2 ppm、総水銀：≤0.02 ppm、ベンゾ[a]ピレン：≤5.0 ppb）		GB 2762-2012国家食品安全規格：食品中汚染物質の限度
表示	GB 7718-2011国家食品安全規格：包装済み食品の一般表示般要件に従わなければならない。		GB 7718-2011

- このタイプの食品に関する個別国家製品規格はないが、代わりに食品添加物や汚染物質などを規制する横断的規格がある。
- 国家穀物局は「乾麺」規格を策定し、食品企業の一部は「パスタ規格」を当局に登録した。
- 上記全ての要件を添付文書に要約し、参考のため乾燥パスタ・乾麺の自主規格原文も添付した。