

目次

- 即席めん
- フラワースティック（パンシットカントン）

即席めん

類似する品目としてパンシットカントン（Pancit Conton）（PNS BFAD 18:2008）を記載している。インスタント焼きそば的な食品である。

項目	PNS/BFAD 18 : 2008 フラワースティック（パンシットカントン）
範囲	加工済み食用フラワースティック（パンシットカントン）
説明	フラワー（穀粉）スティック、または「パンシットカントン」は、成形の上、油で揚げられた糸状めんであり、事前加熱調理の有無にかかわらず消費可能である。小麦粉のみ、または小麦粉と他の穀粉および／またはデンプン、水、食塩から製造され、任意の成分の添加の有無にはかかわらない。
必須組成及び品質要件	<p>-基本原材料：小麦粉、飲用水、食塩、調理油</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 任意の原材料：他の穀粉およびデンプン、生卵または卵粉末、生鮮または粉末の果実および野菜、調味料、ならびに薬味 ● 一般要件含水量：<8%遊離脂肪酸：0.5%（オレイン酸として）官能特性：許容可能な色を有する均一サイズの糸状めん。異臭および異味がせず、パリッとした食感を有すること ● 欠陥の種類異物：製品中に用いられた原材料の構成物質および成分のいずれにも由来しないすべての物質を指す。ヒトの健康を脅すことはなく、拡大せずに確認可能な、または拡大を含む方法を用いて測定される水準で含まれる。このことは適正製造規範および適正衛生規範への非準拠を示す ● 外観 <ul style="list-style-type: none"> (a)製造後の試料単位重量の>5%に影響する茶色または黒味がかかった小片、あるいは変色が存在する場合 (b)製造後の試料単位重量の>5%の重量において、ばらけたまたは破損した糸状めんが存在する場合 ● 臭いおよび風味 <ul style="list-style-type: none"> (a)未加熱調理または加熱調理済みのめんに、劣化または汚染（酸敗、発酵、汚染など）を示す好ましくない臭いまたは風味が存在する場合 (b)未加熱調理または加熱調理済みのめんに、顕著な焦臭が存在する場合
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ● FDA通達第2006-016号、コーデックス委員会、および／またはこれらの製品に対する所轄官庁に従う ● 使用が許可される食品添加物： <ul style="list-style-type: none"> pH調整剤 水酸化ナトリウム（NaOH）-GMP 酸化防止剤 ブチル化ヒドロキシアニソール（BHA）-最大：100 mg/kg、ブチル化ヒドロキシトルエン（BHT）-最大：200 mg/kg、トコフェロール-GMP 着色料 FD&C黄色5号（タルトラジン）-最大：300 mg/kg、FD&C黄色6号（サンセットイエロー）-最大：300 mg/kg 小麦粉処理剤リン酸塩（リン酸ナトリウムまたはリン酸カリウムとして）-最大：2,200 mg/kg 膨張剤／安定剤 炭酸ナトリウム（Na₂CO₃）-最大：2,600 mg/kg、炭酸カリウム（K₂CO₃）-最大：2,600 mg/kg ● 記載されていない他の食品添加物のキャリーオーバーは、BFAD規則によって認められており、「食品中への食品添加物キャリーオーバーに関するコーデックス原則（Codex Principles Relating to the Carry-Over of Food Additives into Foods）」（CAC/Volume 1 1991）の第5.2項に準拠していることを条件に許可される

汚染物質	規定されていない
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 「コーデックス勧告国際実施規範-食品衛生の一般原則 (Codex Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene) や「FDA A.O.第153 s. 200-食品の製造、包装、再包装あるいは保管に関する現行GMPガイドライン」に準拠して調製および取り扱いを行い、また「フラワースティック (パンシットカントン [panci t canton]) の加工に関する推奨実施規範 (PNS 19:2008) 」に準拠して加工を行う 適切なサンプリング方法および試験法を用いて試験を行った場合には <ul style="list-style-type: none"> a) 健康に危害を及ぼす可能性がある汚物を含まないこと b) 健康に危害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと c) 健康に危害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと、および d) 変質がなく、通常の保管条件下で残存または増殖可能な病原微生物を含まないこと 製品は、保管および輸送期間中に、その品質を維持できる適切かつ衛生的な一次包装および二次包装に収納されること
重量及び分量	試料単位の平均正味重量は、表示正味重量を超えてもよい。しかし、各包装は表示正味重量の<95%であってはならない
表示	<ul style="list-style-type: none"> 小売り包装/容器の表示：各小売り容器は、BFAD表示規則 (Labelling Regulations) に準拠した情報を表示および刻印し、以下の情報を含まなければならない <ul style="list-style-type: none"> a) 製品の名称。製品名は「フラワースティック」または「パンシットカントン」と表示しなければならない。製品は、「小麦粉スティック (Wheat Flour Sticks) 」または「小麦めん (Wheat Noodles) 」、「小麦粉めん (Wheat Flour Noodles) 」、「カントンめん (C[K]anton Noodles) 」、または「パンシットカントンめん (Panc[s]it C[K]anton Noodles) 」などの他の一般名で称してもよい。ただし、それらの名称が流通国において容認されることを条件とする b) 当該食品の製造業者、包装業者、流通業者、輸入業者、輸出業者、または販売業者のいずれかの名称および所在地 c) 比率が高い順に記載された、製品の調製に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表 d) メートル法単位で記載された正味重量。輸入国において他の度量法の使用が必要な場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること e) 規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持しなければならない期間の終了を示す、「賞味期限/消費期限」/「使用期限」という語句 f) 製品ロットを識別するコードで刻印されたロット識別 g) 「フィリピン産製品 (Product of the Philippines) 」という語句または同様の表現、あるいは輸入品の場合には原産国名 h) 追加要件：ラベルに表示された製品の画像によって、消費者に対し、製品がそのように示された通りであるという点に関して誤解を与えてはならない 非小売り用の大量容器における表示 <ul style="list-style-type: none"> 製品の名称、ロット識別コード、および製造業者または包装業者の名称と所在地を容器に表示しなければならない。ただし、製造業者の名称と所在地は識別記号に置き換えることができるが、かかる記号が添付書類によって明確に識別されることを条件とする 栄養表示-栄養表示は、FDAが策定した規則に準拠しなければならない
分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> サンプリング方法：「FAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプリング計画 (Sampling Plans for Pre-packaged Foods) (CAC/RM 42-1969) 」に準拠すること 含水量の測定：AOAC法 (2005、第18版) に従って、炉乾燥法を用いる。<8% 遊離脂肪酸 (FFA) の測定：AOAC法 (2005、第18版) に従って、滴定法を用いる。<0.5% (オレイン酸として) 正味重量の測定 (PNS/BFAD 18 : 2008 別表C) <ul style="list-style-type: none"> 試料単位の平均正味重量は表示正味重量を超えてもよいが、個々の包装は表示正味重量の95%を下回ってはならない。

フラワースティック (パンシットカントン)

規格	PNS/BFAD 18 : 2008 フラワースティック (パンシットカントン)
定義/説明	フラワースティックまたは「パンシットカントン」は、成形し糸状に束ねた麺を油で揚げたもので、そのままでも加熱調理しても食べられる。小麦粉のみ、または他の穀粉を配合し、デンプンを配合する場合もあり、水、塩などを加え製造する。任意原材料を添加する場合もある。

<p>成分</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 基本原材料：小麦粉、飲用水、塩、食用油 ● 任意原材料：他の穀粉およびでんぷん、生卵または卵粉、生または粉末状の果物および野菜、調味料、香辛料 ● 一般要件含水量：8%未満遊離脂肪酸：0.5%（オレイン酸として）官能特性：妥当な色合いで大きさがそろった糸状めん。異臭および異味がせず、カリッとした食感を有する。 ● 欠陥の種類異物：製品に用いられた原材料の構成物質および成分のいずれにも由来しない物質すべてを指す。人の健康を脅すことはなく、拡大せずに確認可能、または顕微鏡などの所定の方法で拡大して確認することができ、適正製造規範および適正衛生規範への不遵守を示す。外観：（a）製造後のサンプルに、茶色～黒みがかかった小片や変色が単位重量の5%超にみられる場合。（b）製造後のサンプルに、束ねた糸状めんから解けたり破損しためんが単位重量の5%超にみられる場合。におい、風味：（a）未調理または調理済みのめんに、変質や汚染を示す好ましくない臭いまたは風味（悪臭、発酵、腐敗など）がある場合。（b）未調理または調理済みのめんに、顕著な焦臭がある場合。
<p>食品添加物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● FDA通達第2006-016号、コーデックス委員会またはこれらの製品に対する規制当局に準拠 ● 使用が許可される食品添加物： <ul style="list-style-type: none"> pH調整剤 NaOH – GMP 酸化防止剤ブチル化ヒドロキシシア） – 最高：100 mg/kg、ブチル化ヒドロキシトルエン（BHT） – 最高：200 mg/kg、トコフェロール – GMP 着色剤 FD&C黄色5号（タートラジン） – 最高：300mg/kg、FD&C黄色6号（サンセットイエロー） – 最高：300 mg/kg 小麦粉処理剤リン酸塩（リン酸ナトリウムまたはリン酸カリウムとして） – 最高：2,200 mg/kg 膨張剤/安定剤炭酸ナトリウム（Na₂CO₃） – 最高：2,600mg/kg、炭酸カリウム（K₂CO₃） – 最高：2,600mg/kg ● 記載されていない他の食品添加物のキャリーオーバーは、FDA規制による承認および「食品添加物のキャリーオーバーに関するコーデックスの原則（Codex Principles Relating to the Carry-Over of Food Additives into Foods）」（CAC/Volume 1 1991）の第5.2項に準拠している場合は許可される。
<p>汚染物質</p>	<p>規定なし</p>
<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 「コーデックス勧告国際実施規範 – 食品衛生の一般原則（Codex Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene）や「FDA A.O.第153 s. 200 – 食品の製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン」に準拠して調理および取り扱いを行い、また「フラワースティック（パンシットカントン [pancit canton]）」の加工に関する勧告実施規範（PNS 19:2008）」に準拠して加工する。 ● 適切なサンプリング方法および試験方法で検査した場合に <ul style="list-style-type: none"> a) 健康に害を及ぼす可能性がある汚染物を含まないこと b) 健康に害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと c) 健康に害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと d) 変質、あるいは通常の保管条件下で生存や増殖しうる病原微生物を含まないこと ● 製品は適切かつ衛生的な一次包装および二次包装で包装し、保管および輸送期間中もその品質を維持できるようにする。
<p>表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 小売り包装/容器の表示：各小売り容器は、FDA表示規則（Labelling Regulations）に準拠した情報を表示および刻印し、以下の情報を記載する。 <ul style="list-style-type: none"> a) 製品の名称。製品名は「フラワースティック」または「パンシットカントン」と表示する。製品は、「小麦粉スティック（Wheat Flour Sticks）」、「小麦めん（Wheat Noodles）」、「小麦粉めん（Wheat Flour Noodles）」、「カントンめん（C[K]anton Noodles）」、または「パンシットカントンめん（Panc[s]it C[K]anton Noodles）」などの他の一般名で称してもよい。ただし、それらの名称が流通国において容認されることを条件とする。 b) 当該食品の製造業者、包装業者、流通業者、輸入業者、輸出業者、または販売業者いずれかの名称および所在地。 c) 製品の製造工程で使用した原材料および食品添加物を比率が高いものから降順で記載した完全な一覧表。 d) メートル法単位による重量での正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示。 e) 規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持できる期間の終了時点を示す、「賞味期限/消費期限」/「使用期限」の文言。 f) 製品ロットの識別コードで刻印したロット識別。 g) 「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」の文言または同様の表記、輸入品の場合は原産国名。 h) 追加要件：ラベルに表示する製品画像は、当該製品が画像通りであるという点に関して消費者に誤解を与えるものであってはならない。 ● 非小売り用の積み荷容器の表示：製品の名称、ロット識別コード、製造業者や包装業者の名称および所在地を容器に表示する。製造業者の名称および所在地は識別記号に置き換えることができるが、かかる記号が添付書類によって明確に識別されることを条件とする。 ● 栄養表示：栄養表示はFDAが策定した規則に準拠するものとする。

分析およびサンプリング方法

- サンプリング法：「FAO/WHOコーデックス包装食品のサンプリング計画（Sampling Plans for Pre-packaged Foods）（CAC/RM 42-1969）」に準拠すること。
- 水分量の測定：AOAC法（2005年第18版）に従い、炉乾燥法を用いる。
- 遊離脂肪酸（FFA）の測定：AOAC法（2005年、第18版）に従い、滴定法を用いる。
- 正味重量の測定