

目次

[即席めん：食品規格・基準](#)[即席めん：規格・分析法](#)[即席めん：食品添加物](#)[乾燥パスタ・乾麺Ⅱ](#)

即席めん：食品規格・基準

| | | | | |
|------------|---|------|-------|---------|
| 規格 | SNI 3551 : 2012 | | | |
| 規格の名称 | 即席めん | | | |
| 範囲 | 本規格は即席めんの定義、組成および品質要件、サンプリング、試験法、衛生、包装方法、ならびに表示を対象とする即席めんは香料を加え、食するために再水和を必要とすることがその特徴である。 | | | |
| 説明 | 主に小麦粉を材料とし、蒸す、焼く、又は乾燥加工を施したその他の材料およびその使用が許されている食品添加物の有無を問わず、パッケージに含まれた香料のみ、または香料とかがやくと同時に短時間沸騰した湯又は熱湯で調理する製品のことを指す。 | | | |
| 必須組成及び品質要件 | 組成 主要原材料 小麦粉 その他の原材料 該当する規則に準拠し、即席めんの使用に認められた原材料。 SNI 01-3556-1999 : 食塩 品質要件 | | | |
| | 番号 | 試験基準 | 単位 | 要件 |
| | 1 | 状態 | | |
| | 1.1 | 食感 | | 正常／許容可能 |
| | 1.2 | 臭い | | 正常／許容可能 |
| | 1.3 | 味 | | 正常／許容可能 |
| | 1.4 | 色 | | 正常／許容可能 |
| | 2 | 異物 | | 存在しない |
| | 3 | 完全性 | % w/w | 最低で90 |

| | | | |
|-----|------------|-----------|-----------------------|
| 4 | 含水量 | | |
| 4.1 | 揚げ加工 | % w/w | 最高で8 |
| 4.2 | 乾燥加工 | % w/w | 最高で14.5 |
| 5 | タンパク質含有量 | % w/w | 最低で 8.0 |
| 6 | 酸化 | mg KOH/g油 | 最高で2.0 |
| 7 | 金属汚染物質 | | |
| 7.1 | カドミウム (Cd) | mg/kg | 最高で 0.1 |
| 7.2 | 鉛 (Pb) | mg/kg | 最高で0.3 |
| 7.3 | スズ (Sn) | mg/kg | 最高で 40 |
| 7.4 | 水銀 (Hg) | mg/kg | 最高で0.03 |
| 8 | ヒ素 (As) | mg/kg | 最高で0.1 |
| 9 | 微生物学的汚染物質 | | |
| 9.1 | 一般生菌数 | コロニー/g | 最高で 1.0×10^6 |
| 9.2 | 大腸菌群 | コロニー/g | 最高で 1.0×10^2 |
| 9.3 | 大腸菌 | MPN/g | <3 |
| 9.4 | 黄色ブドウ球菌 | コロニー/g | 最高で 1.0×10^3 |
| 9.5 | セレウス菌 | コロニー/g | 最高で 1.0×10^3 |
| 9.6 | カビおよび酵母菌 | コロニー/g | 最高で 1.0×10^4 |

| | |
|---------------|--|
| 食品添加物 | 食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88 食品添加物に関する保健相規定1999年第1168号/MenKes/PER/X/1999 |
| 汚染物質 | 食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK.00.06.1.52.4011/2009 |
| 衛生 | 食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004、第1部：衛生（第2～10条） 優良製造規範（GMP）ガイドラインに関する既存の規則に従った調理および取り扱いを含む衛生的な製造規範 |
| 重量及び分量 | 食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号 |

| | |
|------------|--|
| 表示 | <p>食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号 食品に対する栄養表示基準に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官令HK.00.05.52.6291/2007 ラベルに栄養価情報を表示するための指針に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定No. HK.00.06.51. 0475/2005 食品表示および広告に適用される条件に基づく表示要件</p> |
| 分析及びサンプリング | <p>サンプリング：SNI 0428 サンプル調製：SNI 3551:2012付属A.1 条件（匂い、味、色および触感）：SNI 3351:2012付属A.2 異物：SNI 3551:2012付属A.3 完全性：SNI 3551:2012付属A.4 含水量：SNI 3551:2012付属A.5 タンパク質：SNI 3551:2012付属A.6 酸価：SNI 3551:2012付属A.7 重金属汚染物質：SNI 3551:2012付属A.8 ヒ素汚染物質：SNI 3551:2012付属A.9 微生物汚染物：SNI 3551:2012付属A.10</p> |

即席めん：規格・分析法

| 関連法規 | 項目 | 規格 | 分析方法 |
|---|----------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| 食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK.00.06.1.52.4011/2009 | 一般細菌数 | $<1 \times 10^6$ cfu/g、72時間にわたって30°C | SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法 |
| | 大腸菌群 | <100 cfu/g | SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法 |
| | 黄色ブドウ球菌 | $<1 \times 10^3$ cfu/g | SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法 |
| | セレウス菌 | $<1 \times 10^3$ cfu/g | SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法 |
| | 酵母菌およびカビ | $<1 \times 10^4$ cfu/g | SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法 |
| | 大腸菌 | $<1 \times 10^4$ cfu/g | SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法 |
| | デオキシニバレノール | 750 ppbまたはmcg/kg | SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法 |
| SNI 3551:2012即席めん (Mi Instan) | 食感、臭い、味、および色に関する品質特性 | 正常/許容可能であること | SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法 |
| | 異物 | 存在しないこと | SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法 |
| | 完全性 | 最低で90% W/W | SNI 01-3551-2000第6.1.2項 |
| | 含水量 | 揚げ加工使用時：8.0% w/w 乾燥加工使用時：14.5% w/w | SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法 |
| | タンパク質含有量 | 最低で8.0% w/w | SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法 |
| | 酸価 | 最高で2.0 mg KOH/ g油 | AOCS公式法Cd.3d.63-1993：酸価の測定 |

| | | | |
|---|----------------------|---|---|
| | 金属汚染物質 | 鉛： <0.3 mg/kg、水銀： <0.03 mg/kg | SNI 19-2896-1998：金属汚染物質に対する分析方法 |
| | ヒ素 | <0.1 mg/kg | SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法 |
| | 微生物学的汚染物質 | 一般生菌数： <1.0 x 10 ⁶ cfu/g、大腸菌群： <1.0 x 10 ² cfu/g、大腸菌： < 3 MPN/g、黄色ブドウ球菌 <1.0 x 10 ³ cfu/g、セレウス菌 <1.0 x 10 ³ cfu/g、カビおよび酵母菌 <1.0 x 10 ⁴ cfu/g | SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法 |
| | サンプリング | SNI 0428に準拠 | |
| SNI 01-6630-2002 スナックめん (Mi makanan ringan) | 食感、臭い、味、および色に関する品質特性 | 正常/許容可能であること | SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法 |
| | 異物 | 存在しないこと | SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法 |
| | 含水量 | 最高で7.0% W/W | SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法 |
| | タンパク質含有量 | 最低で5.0% W/W | SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法 |
| | 酸価 | 最高で2.0 mg KOH/g油 | SNI 01-6630-2002第6.6項 |
| | ホウ砂 | 陰性であること | SNI 01-2358-1991食品におけるホウ砂含有量の計測 |
| | 禁止食品添加物 | 食品添加物に関する保健相規定第1168号/Menkes/PER/X/1999 (食品添加物に関する保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88の修正)の規定通りに陰性であること | SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法 |
| | 金属汚染物質 | 鉛： <1.0 mg/kg、銅： <10.0 mg/kg、亜鉛： <40.0 mg/kg、水銀： <0.05 mg/kg | SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法 |
| | ヒ素 | <0.5 mg/kg | SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法 |
| | 微生物学的汚染物質 | 一般生菌数： <1.0 x 10 ⁴ cfu/g、大腸菌： <3 MPN/g、サルモネラ： 25gに付き存在しないこと、カビ： <1.0 x 10 ³ cfu/g | SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法 |
| SNI 01-3742-1995 即席ライスヌードル (Bihun instan) | 食感、臭い、味、および色に関する品質特性 | 正常/許容可能であること | SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法 |
| | 異物 | 存在しないこと | SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法 |
| | 完全性 | 最低で90% W/W | SNI 01-3742-1995第5.4項 |
| | 加熱調理時間 | 最長で3分 (ビーフン：水と1対5の割合) | SNI 01-3742-1995第5.5項 |
| | 含水量 | 最高で11.0% W/W | SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法 |
| | 灰分量 (食塩を除く) | 最高で2% W/W | SNI 01-3742-1995第5.7項 |

| | | |
|-----------|---|---|
| タンパク質含有量 | 最低で6% W/W (N x 6.25) | SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法 |
| 酸価 | 最高で3 mg KOH/100g試料 | SNI 01 - 3555 - 1994 油脂に対する分析方法 |
| 金属汚染物質 | 鉛<1.0 mg/kg、銅<10.0 mg/kg、亜鉛<40.0 mg/kg、水銀<0.05 mg/kg | SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法 |
| ヒ素 | <0.5 mg/kg | SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法 |
| 微生物学的汚染物質 | 一般生菌数：<1.0 x 10 ⁶ cfu/g、大腸菌：<3 MPN/g、カビ：<1.0 x 10 ³ cfu/g | SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法 |
| サンプリング | FAO/WHOコーデックスの包装済み食品に対するサンプリング計画 (CAC/RM-1969) に準拠 | |
| 禁止食品添加物 | 保健相規定第1168号/Menkes/PER/X/1999 (食品添加物に関する保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88の修正) の規定通りに陰性であること | SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法 |

即席めん：食品添加物

| | 概要/定義 | 参照 |
|-----------------------|---------------------------|--|
| 範囲および/または定義 | 即席めん | SNI 3551:2012 |
| ポジティブおよび/またはネガティブリスト | 食品添加物は現行の規制に従って使用が認められている | |
| 使用制限/使用上限 (定められている場合) | | |
| 範囲および/または定義 | 即席ライスヌードル | SNI 01-3742-1995 Instant rice noodles (Bihuninstant) |
| ポジティブおよび/またはネガティブリスト | 食品添加物は現行の規制に従って使用が認められている | |
| 使用制限/使用上限 (定められている場合) | | |

乾燥パスタ・乾麺Ⅱ

| | | |
|-------|--------------------------------------|---------------|
| | インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号 (2016) | SNI 3551:2012 |
| 規格の名称 | | 即席麺 |

| 範囲 | | 即席麺 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|------|----|-----|----|--|--|-------|--|--------|----|--|--------|---|--|--------|---|--|--------|
| 定義/説明 | <p>(1)即席パスタInstant Pasta スパイスを添加された加熱調理・乾燥されたパスタ製品</p> <p>(2)他の即席パスタ 主材料として的小麦粉以外の材料と食品添加物を材料としたパスタ製品であって、加熱調理（デンプン糊化）及び乾燥工程を経て得られた製品。例：コーンマカロニ、サツマイモパスタか。例：コーンパスタ</p> <p>(3)即席ビーフン デンプン糊化まで加熱調理された乾燥ビーフン製品。即席ビーフンの加熱調理は沸騰水中4分間で可能。</p> <p>(4)即席クエイティオ デンプン糊化まで加熱調理された乾燥クエイティオ製品。即席クエイティオの加熱調理は沸騰水中4分間で可能</p> <p>(5)即席マカロニ デンプン糊化まで加熱調理された乾燥クマカロニ製品。即席マカロニの加熱調理は沸騰水中4分間で可能。</p> <p>(6)即席麺 他の食品材料の有無に拘わらず、主に小麦粉を材料とし、蒸しそして油で揚げ又は乾燥された製品で、調理は、包装されている香辛料と一緒に、及び又はそれらを含まない状態で、沸騰水或いは熱水中短時間の処理で可能。</p> <p>(7)他の即席麺 他の食材の追加の有無に拘わらずトウモロコシ粉などの小麦粉以外を材料とし、蒸す、油で揚げる、乾燥する等の工程を選んで製造された製品で、調理は、包装されている香辛料と一緒に、及び又はそれらを含まない状態で、沸騰水或いは熱水中短時間の処理で可能。</p> | <p>(1)即席麺 他の食品材料及び許可された食品添加物の有無に拘わらず、小麦粉を主な材料とし蒸しそして油で揚げ又は乾燥された製品で、調理は、包装されている香辛料と一緒に、及び又はそれらを含まない状態で、沸騰水或いは熱水中短時間の処理で可能。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 組成 | <p>(1)即席パスタ-基本的特徴: 水分含有率: <12.5% タンパク質含有率: ≥ 10%</p> <p>(2)他の即席パスタ-基本的特徴: 水分含有率: <12.5%</p> <p>(3)即席ビーフン-基本的: 水分含有率: <13%</p> <p>(4)即席麺-基本的特徴: (1) 水分含有率: <10%、油であげた製品 (2) 水分含有率: <14%、乾燥による製品s</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1263 932 1352 1049">検査基準</th> <th data-bbox="1352 932 1442 1049">単位</th> <th data-bbox="1442 932 1511 1049">要件s</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" data-bbox="1263 1049 1511 1140">状態</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1263 1140 1352 1353">テクスチャ</td> <td data-bbox="1352 1140 1442 1353"></td> <td data-bbox="1442 1140 1511 1353">正常/許容内</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1263 1353 1352 1566">芳香</td> <td data-bbox="1352 1353 1442 1566"></td> <td data-bbox="1442 1353 1511 1566">正常/許容内</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1263 1566 1352 1779">味</td> <td data-bbox="1352 1566 1442 1779"></td> <td data-bbox="1442 1566 1511 1779">正常/許容内</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1263 1779 1352 1991">色</td> <td data-bbox="1352 1779 1442 1991"></td> <td data-bbox="1442 1779 1511 1991">正常/許容内</td> </tr> </tbody> </table> | 検査基準 | 単位 | 要件s | 状態 | | | テクスチャ | | 正常/許容内 | 芳香 | | 正常/許容内 | 味 | | 正常/許容内 | 色 | | 正常/許容内 |
| 検査基準 | 単位 | 要件s | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 状態 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| テクスチャ | | 正常/許容内 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 芳香 | | 正常/許容内 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 味 | | 正常/許容内 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 色 | | 正常/許容内 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>異物</td> <td></td> <td>無いこと</td> </tr> <tr> <td>外形の安定性</td> <td>% b/b</td> <td>90以上</td> </tr> <tr> <td colspan="3">水分含有率</td> </tr> <tr> <td>油で揚げた製品</td> <td>% b/b</td> <td>8以下</td> </tr> <tr> <td>乾燥された製品</td> <td>% b/b</td> <td>.14.5以下</td> </tr> <tr> <td>タンパク質含有率 (N x 6.25)</td> <td>% b/b</td> <td>8以上</td> </tr> <tr> <td>酸価</td> <td>mg KO H/g of oil</td> <td>.2以下</td> </tr> </table> | 異物 | | 無いこと | 外形の安定性 | % b/b | 90以上 | 水分含有率 | | | 油で揚げた製品 | % b/b | 8以下 | 乾燥された製品 | % b/b | .14.5以下 | タンパク質含有率 (N x 6.25) | % b/b | 8以上 | 酸価 | mg KO H/g of oil | .2以下 |
|----------------------------|--|--|---------|----|------|------------|----------|-------|-------|--|--|---------|----------|-----|---------|----------|---------|----------------------------|----------|-----|----|---------------------------|------|
| 異物 | | 無いこと | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 外形の安定性 | % b/b | 90以上 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 水分含有率 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 油で揚げた製品 | % b/b | 8以下 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 乾燥された製品 | % b/b | .14.5以下 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| タンパク質含有率 (N x 6.25) | % b/b | 8以上 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 酸価 | mg KO H/g of oil | .2以下 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食品添加物 | 食品添加物に関する保健省規則第33号（2012） | 規定なし | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 汚染物質 | 食品中の微生物学的及び化学的汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011号（2009）及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則規則第23号（2017） | <table border="1"> <tr> <th>重金属汚染物質</th> <th>単位</th> <th>要件</th> </tr> <tr> <td>カドミウム (Cd)</td> <td>mg/kg</td> <td>0.1以下</td> </tr> </table> | 重金属汚染物質 | 単位 | 要件 | カドミウム (Cd) | mg/kg | 0.1以下 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 重金属汚染物質 | 単位 | 要件 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| カドミウム (Cd) | mg/kg | 0.1以下 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|------------------------|---|
| 鉛(Pb) | m g/ k g | 0.3 以 下 |
| スズ (Sn) | m g/ k g | 40 以 下 |
| 水銀 (Hg) | m g/ k g | 0.0 3 以 下 |
| ヒ素 (As) | m g/ k g | 0.1 以 下 |
| 微生物 汚染物 質 | 単 位 | 要 件 |
| 全生菌 数 | コ □ ニ ー/ g | . 1. 0 x 10 ⁶ 以 下 |
| 大腸菌 群 | コ □ ニ ー/ g | . 1. 0 x 10 ² 以 下 |
| 大腸菌 (E. C oli) | A M P/ g | <3 |
| 黄色ブ ドウ球 菌 | コ □ ニ ー/ g | . 1. 0 x 10 ³ 以 下 |
| セレウ ス菌 (Bacil lus cer eus) | コ □ ニ ー/ g | . 1. 0 x 10 ³ 以 下 |

| | | | | | |
|----------------------|--|---|------------|------------------------|--|
| | | <table border="1"> <tr> <td>カビ及 び酵母</td> <td>コ ロ ニ ー/ g</td> <td>. 1. 0 x 10 ⁴以 下</td> </tr> </table> | カビ及 び酵母 | コ ロ ニ ー/ g | . 1. 0 x 10 ⁴ 以 下 |
| カビ及 び酵母 | コ ロ ニ ー/ g | . 1. 0 x 10 ⁴ 以 下 | | | |
| 衛生 | 食品の安全性、品質および栄養に関するインドネシア共和国政府規則第28号（2004）第1部 衛生（2条10） | 製造管理及び品質管理に関するガイドライン（Guidelines on Good Manufacturing Practices.）に関連する現行の規則に準拠した製造及び取扱を含む衛生的な製造の実施 | | | |
| 表示 | <ol style="list-style-type: none"> 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016） | 食品の表示および広告に関する条件に準拠する表示要件 | | | |
| 分析およびサンプリング方法 | 該当なし | <p>サンプリング: SNI 0428 サンプル調製: SNI 3551:2012 Appendix A.1 状態 (匂い、味、色、テクスチャ): SNI 3551:2012 Appendix A.2 混入物質: SNI 3551:2012 Appendix A.3 外形の安定性: SNI 3551:2012 Appendix A.4 水分含有率: SNI 3551:2012 Appendix A.5 タンパク質: SNI 3551:2012 Appendix A.6 酸性度: SNI 3551:2012 Appendix A.7 重金属: SNI 3551:2012 Appendix A.8 ヒ素: SNI 3551:2012 Appendix A.9 微生物: SSNI 3551:2012 Appendix A.10</p> | | | |