

目次

即席めん

食品規格・基準

食品規格・分析法

食品添加物

乾燥パスタ・乾麺

即席めん

食品規格・基準・分析法：

食品規則-1985ではヌードル、ビーフン、ラクサ、マカロニ、スパゲッティ等を含めた「パスタ」として規定されている。MSでは即席小麦めん(MS 526:2009)がコーデックスで策定した即席めんに準拠した規格となっている。即席ビーフン（MS 1112:2011）と併せ比較した（表8）。それらの規格・分析法については表9に記載した。

食品添加物：

食品規則-1985の「パスタ」とMS規格の即席小麦めん（MS 526:2009）、即席ビーフン（MS 1112:2011）について記載した。いずれの場合も食品添加物の使用は食品規則-1985で規定されており、MS規格が食品規則-1985以上に食品添加物の使用を制限することはない（表10）。

食品規格・基準

規格	食品規則-1985 (2009年9月1日時点)	MS 526:2009	MS 1112:2011
規格の名称	パスタ	即席小麦めん	即席ビーフン
範囲	<ul style="list-style-type: none"> めん、ビーフン、ラクサ、マカロニ、およびスパゲッティ 	<ul style="list-style-type: none"> フライめん、非フライめん 	<ul style="list-style-type: none"> 即席ビーフン（即席ライスパーミセリ）
説明	練粉を押し出したり成形したりすることで得られたあらゆる製品	小麦を主原料として、他の穀粉／デンプンと共に調製された製品である。他の原料の添加の有無にはかわからず、適切な包装素材を用いて包装される。アルカリ化剤によって処理してもよい。アルファ化処理の利用、および油で揚げることもまたは他の方法のいずれかによる脱水を特徴とする	即席ビーフン（即席ライスパーミセリ）とは米粉を主原料として、他の小麦粉／デンプンと共に調製された製品である。他の原料の添加の有無にはかわからず、適切な包装素材を用いて包装される

<p>必須組成及び品質要件</p>	<p>主に穀物荒粉から成る炭水化物食品、卵固形分、食塩、および他の食品を含んでもよい</p>	<p>汚れ、異物および昆虫を含まないこと 外観、食感、臭い、味、および色の点で許容可能であり、好ましくない異味や異臭がないこと 「即席」の概念を満たすためには、当該めんは熱湯で4分間以内の加熱調理または浸潤を行われなければならない 主要原料は a) 小麦粉および他の穀粉またはデンプン b) 水、および c) 食塩またはアルカリ塩。認可されているアルカリ塩は、炭酸塩、リン酸塩、および/または水酸化物のナトリウム塩、カリウム塩、またはカルシウム塩である 含水量：10%（フライ）、14%（非フライ） 加熱調理または湯戻し時間：4分（フライおよび非フライ） タンパク質含有量：8.5%（フライおよび非フライ） 酸価：2.0 mg KOH/g（フライ）、適用されない（非フライ）</p>	<p>即席ビーフン（即席ライスパーミセリ）は汚れ、異物および昆虫を含まないこと 製品は、外観、食感、臭い、味、および色の点で許容可能であり、好ましくない異味や異臭がないこと 「即席」ビーフン（即席ライスパーミセリ）の概念を満たすためには、当該めんは熱湯で4分間以内の加熱調理または浸潤を行われなければならない 含水量：10% 加熱調理時間：4分 総タンパク量：5% 総灰分量：0.8%</p>
<p>食品添加物</p>	<p>認可着色料 トランスグルタミナーゼ、 二酸化硫黄、または亜硫酸塩（認可食品調整剤として）：<200mg/kg 食品添加物に関する一般要件に準拠する</p>	<p>マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に準拠する</p>	<p>食品添加物を含むオプション原料が使用される場合、マレーシア食品法-1983および食品規則-1985によって一般に使用および許可される成分でなければならない。</p>
<p>汚染物質</p>	<p>ヒ素 (As) : <1 mg/kg 鉛 (Pb) : <2 mg/kg スズ (Sn) : <40 mg/kg 水銀 (Hg) : <0.05 mg/kg カドミウム (Cd) : <1 mg/kg アンチモン (Sb) : <1 mg/kg 酸加水分解タンパク質を含むすべての食品（固形食品）について、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）：0.05 mg/kg</p>	<p>マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に準拠する</p>	<p>マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に準拠する</p>
<p>衛生</p>	<p>アフラトキシン（B1、B2、G1およびG2の合計）：<5ug /kg 何人も、食用として準備が整ってはいるが、病原微生物に汚染された食品を、輸入、調理、または販売に向けた宣伝、あるいは販売してはならない</p>	<p>製品の衛生的、栄養的、技術的、および官能の各特性を保護する適正な包装素材に収納されること 包装素材は、安全かつ用途に適した物質から製造されること。毒性物質または好ましくない臭いや風味をもたらしてはならない MS1514 – 適正製造規範に準拠し、認可を受けた施設において、衛生的条件下で加工および包装されること</p>	<p>即席ビーフン（即席ライスパーミセリ）と調味料（使用される場合）は、食品衛生規則-2009およびMS 1514に従って認可された施設内で、衛生的な条件下で処理され、包装されなければならない。</p>
<p>重量及び分量</p>	<p>規定されていない</p>	<p>規定されていない</p>	<p>規定されていない</p>

表示	「卵」または同様の意味を持つ語を表示する場合：>4%卵固形分（無水ベースで算出） 表示の一般要件に準拠する栄養表示は強制的である（食品規則-1985の規則18 B)	以下の情報を、各包装上に明確に表示すること： a) 製品の名称 b) 製造業者および／または流通業者または商標所有者の名称および所在地 c) 正味重量（単位：グラム） d) 原料および添加物の一覧表 e) 製造日または製造業者コード f) 有効期限日、および g) 調製方法 マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない	以下の情報を、各包装上に明確に表示すること： a) 製品の名称 b) 原料および添加物の一覧表 c) 製造業者および／または供給業者の名称 d) グラム単位で表記された保証正味重量 e) 製造日または製造業者コード マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない
分析及びサンプリング	添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	含水量：炉乾燥法 タンパク質含有量：ケルダール法 酸価：滴定法 加熱調理時間	含水量：炉乾燥法 タンパク質含有量：ケルダール法 灰分量：直接法 加熱調理時間

食品規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法
食品規則-1985	食品添加物	認可着色料 トランスグルタミナーゼ：<200mg/kg、二酸化硫黄：<200mg/kg、亜硫酸塩：<200mg/kg	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）
MS 526:2009 – 即席めん – 規格（第2版）	含水量	10%（フライ）、14%（非フライ）	MS 526:2009、別表A
	加熱調理／湯戻し時間	4分	MS 526:2009、別表B
	タンパク質含有量	8.50 %	MS 526:2009、別表C
	酸価	2.0 mg KOH/g（フライのみ）	MS 526:2009、別表D
MS 1112:2011 - 即席ビーフン（即席ライスパーミセリ） – 規格	含水量	10%	MS 1112:1988、別表A
	加熱調理／湯戻し時間	4分	MS 1112:1988、別表B
	タンパク質含有量	5%	MS 1112:1988、別表C
	灰分量	0.8 %	MS 1112:1988、別表D

食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	パスタ	Food Regulations 1985
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1985年食品規則に従って、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）	トランスグルタミナーゼおよび二酸化硫黄あるいは亜硫酸塩は認可食品調整剤として200mg/kg未満は含有してもよい	
範囲および／または定義	即席小麦麺	MS 526:2009 Instant wheat noodles
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1985年食品規則に従って、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	即席米麺	MS 1112:2011
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	保存料は禁止されている 他の添加物は1985年食品規制に従って使用が認められている	Instant rice noodles (bee hoon)
使用制限／使用上限（定められている場合）		

乾燥パスタ・乾麺

	マレーシア食品規則	規格マレーシア産業規格 (MS) 2255 : 2009年
定義／説明	<p>パスタ</p> <p>－「パスタ」とは、練り粉の押し出しまたは成形により製造された、麺、ビーフン、ラクサ、マカロニ、およびスパゲッティなどの製品である。</p>	<p>小麦乾麺</p> <p>－小麦乾麺は小麦粉と水を主な材料とし、他の穀物粉やでんぷんを追加材料として調製されるが、その他の材料の追加の有無にはかかわらず、適切な包装材料に収納される。塩（食塩またはアルカリ塩）を含有してもよい。蒸熱の有無、およびその後の乾燥またはフライによる特徴を有する。</p> <p>－小麦乾麺の分類：</p> <p>a)乾麺にはフライ麺およびノンフライ麺が含まれる。</p> <p>b)フライ乾燥麺には「土鍋イーミー」、「蒸し煮イーミー」、およびフライ「ミースア」が含まれる。</p> <p>c)ノンフライ乾燥麺には「貝ミー」、「長寿麺」、「tauchamミー」、「ミーポー」、および他の種類の蒸熱乾燥麺が含まれる。</p>

組成

パスタ

－主に穀物粉で構成されるが、以下のものを含んでもよい。

- a)炭水化物食品
- b)卵
- c)食塩
- d)他の食品

－乾麺には土、異物、および昆虫が含まれてはならない。

－乾麺はその外観、歯ごたえ、匂い、味、および色が許容可能でなければならず、不快な異味および異臭があってはならない。

－乾麺は蒸熱の有無にかかわらず乾燥またはフライされていなければならない。

－乾麺は下表に定められた要件を満たしていなければならない。

特徴	要件	
	フライ麺	ノンフライ麺
水分、重量比 (%)	≤ 10.0	≤ 14.0
たんぱく質含有量 (乾燥ベース)、重量比 (%)	≥ 8.5	≥ 8.5
酸価、mg KOH/g	≤ 2.0	該当なし

－乾麺の必須成分を以下に示す。

e)小麦粉や他の穀物粉またはでんぷん

f)水

g)食塩またはアルカリ塩。認可アルカリ塩は、ナトリウム、カリウム、またはカルシウムの炭酸塩、リン酸塩、または水酸化物である。

食品添加物	<p>－認可着色料、および認可食品調整剤としてトランスグルタミナーゼ、二酸化硫黄、または亜硫酸塩を200 mg/kg以下で含有してもよい。</p>	<p>食品添加物などの任意の材料を使用する場合、一般的に使用され、かつマレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年で許可された材料でなければならない。</p>
汚染物質	<p>ヒ素 : < 1 mg/kg 鉛 : < 2 mg/kg 水銀 : < 0.05 mg/kg カドミウム : < 1 mg/kg アンチモン : < 1 mg/kg</p>	
衛生	<p>アフラトキシン (B1、B2、G1、およびG2の合計) : < 5 ug/kg 何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。</p>	<p>製品は、マレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年に定められた食品中汚染物質および毒素の最大量に準拠しなければならない。</p>
表示	<p>パスタ －乾燥ベースで算出して4%以上の卵が含有される場合を除き、パスタに「卵」または類似の意味の語を表示してはならない。</p>	<p>－乾麺は、製品の衛生的、栄養的、技術的、および感覚受容的品質を保護する適切な包装材料に収納しなければならない。 －包装材料は、安全で使用意図に適切な物質で製造しなければならない。包装材料は有害物質、不快な臭いおよび風味を伝えてはならない。 －製品はマレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年に定められた要件を満たさなければならない。 －各包装には以下の情報を明瞭に記載しなければならない。 h)製品名 i)製造者、流通者および／または商標権所有者の名称および所在地 j)正味重量（メートル法で） k)材料および添加物リスト l)賞味期限</p>

サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	a) 認証目的で、製造者と認証者との間で合意可能なサンプリング計画を作成しなければならない。 b) 試験は以下に定められた通り実施しなければならない。 - 付録A：水分含有量の測定 - 付録B：たんぱく質含有量の測定 - 付録C：酸価の測定
----------------------	------------------------	--