

目次

- 即席めん
- パスタ：規格・基準
- パスタ：分析方法
- パスタ：食品添加物

即席めん

日用食品の基準および分析方法：

即席麺は、「種々のタイプの麺」などの「パスタ」の定義に含まれる。本基準は即席麺に特定されるものではない。

食品添加物：

「パスタ」に関する食品規制を示す。これも「即席」製品に特定されるものではない。

パスタ：規格・基準

基準項目	公衆衛生（食品）規制（2001年2月1日現在）
基準名	パスタ
範囲	種々のタイプの麺、マカロニ、およびスパゲッティ
説明	乾燥の有無にかかわらず、練粉の塊を押し出したりは成型して、あるいは練粉を細長く切って蒸して得た製品
必須成分および品質要素	基本的に穀物食品である。 種々のでんぷん、卵、食塩、食用油脂、および他の食品を含有してもよい。 含水量<20%のもの（「クエイテオウ（kuay teow）」など）を除く、米粉>50%の米麺 含水量<20%、米粉>80%の米麺
食品添加物	認可香味料 認可着色料 食品添加物の一般要件に従う。
汚染物質	ヒ素（As）：<1 ppm 鉛（Pb）：<2 ppm 銅（Cu）：<30 ppm スズ（Sn）：<40 ppm 亜鉛（Zn）：<40 ppm 水銀（Hg）：<0.05 ppm カドミウム（Cd）：<1 ppm アンチモン（Sb）：<1 ppm

衛生	発癌性、変異原性、催奇形性を有することが既知の成分、あるいは他の有毒物質または有害物質を用いて製造された容器または包装 マイコトキシン：陰性 大腸菌：<20 cfu/g 病原菌：陰性 37℃で48時間培養後の総コロニー数：≤1000,000 cfu/g
度量衡	• 規定なし
表示	「卵」および類似の意味の語を用いて表示される場合、乾燥ベースで算出した卵固形分が>4% 表示の一般要件に従う。 栄養クレームが作成されている場合のみ栄養表示が必要（公衆衛生〔食品〕規制の規制13）
分析・サンプリング方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン

パスタ：分析方法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
公衆衛生（食品）規制	食品添加物	認可香料および着色料	国際基準（AOAC、ISO、A PHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国 保健省との電子メールによる 通信
	金属汚染物質	ヒ素：<1.0 ppm、鉛：< 2.0 ppm、銅：<20 pp m、スズ：<250 ppm、カ ドミウム：<0.2 ppm、ア ンチモン：<1.0 ppm、セ レニウム：<1.0 ppm	国際基準（AOAC、ISO、A PHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国 保健省との電子メールによる 通信
	マイコトキシン	未検出	国際基準（AOAC、ISO、A PHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国 保健省との電子メールによる 通信
	大腸菌（ <i>E. coli</i> ）	<25 cfu/g	国際基準（AOAC、ISO、A PHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国 保健省との電子メールによる 通信
	病原菌	未検出	国際基準（AOAC、ISO、A PHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国 保健省との電子メールによる 通信
	総コロニー数	37℃で48時間培養後に<1 0 ⁵ cfu/g	国際基準（AOAC、ISO、A PHA等）	ブルネイ・ダルサラーム国 保健省との電子メールによる 通信

パスタ：食品添加物

	説明／定義	参照
範囲および／または説明	パスタ	公衆衛生（食品）規制
ポジティブリストおよび／ またはネガティブリスト	公衆衛生（食品）規制に従って認可された香料および着色料	

使用制限および/または最大レベル（存在する場合）		
--------------------------	--	--