

目次

食品規格・基準／めん類

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

即席めん

バングラデシュ純正食品法規（1967年）では、即席めんに対する特定の基準は定められていない。しかし、穀物粉、バングラデシュ固有の製品、および細めんについては以下の通り規格が定められている。

●食用穀類、穀物、およびその製品

Sl. No.	食品	規格
47	食用穀類	<p>食用穀類には、米、小麦、ひよこ豆、大麦、えん麦、とうもろこし、もろこし、トウジンビエが含まれる。ヒトの消費に供する穀類は、清潔で乾燥し、カビの発生していないものでなければならない。食用穀類は、（虫などによる）被害、悪臭、変色、および有害で有毒な物質の混合がないものでなければならない。食用穀類は、以下の基準に合致していなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> 色－食用穀類は、可能な限りその穀類に一般的な色を有していなければならないが、不快な臭いまたは味を呈していない場合、わずかな変色によりその穀類が使用に不適であるとされず。 臭い－持続性の悪臭があってはならない。 味－その穀類に典型的ではない味を有してはならない。 異物－穀類には、砂、砂利、ほこり、石、小石、わら、茎、もみ殻、ムギセンノウ・油糧種子・他の無毒の種子などの異物が含まれる。異物は、重量比3%以下でなければならない。 被害穀類－傷んだ、害された、カビの生えた、またはしなびた穀類は、総計して10%以下でなければならない。また、カビの発生した穀類は、表面の汚れを落とした後で1.5%以下でなければならない。 虫－虫害を受けた穀類は、5%の限度以下でなければならない。 正常な穀類－「異物」および「含水率」において記載される許容限度にかかわらず、正常で無傷の穀類の比率は全体の85%以上でなければならない。なお、ここで全体とはわずかに存在する「異種穀粒」も含めてをいう。 含水率－年間を通して気候に無関係に、含水率は13%以下でなければならない。
48.	全粒粉（アタ）	<p>アタとは、小麦を製粉し、望ましくは攪拌により効果的に不純物を除去して得られた製品である。これには、塊、腐敗臭、昆虫・カビの繁殖、げっ歯類の糞・身体、および発酵臭・カビ臭さなどの不快臭があってはならない。これには砂粒、不純混和物、および他の異物があってはならない。原料は、衛生的に維持された施設で処理されなければならない。ふすまの粗粒は、リニア・インチあたり32メッシュのふるいを通過させることにより除去されなければならない。アタは、2.0%以下の灰分および8.0%以上のグルテン（共に乾燥物質として算出）を含有していなければならない。アタは、酸度が乳酸（水により抽出可能）換算0.35%以下で、含水率が13%以下でなければならない。</p>
49.	小麦粉（マイダ）	<p>マイダとは、ふすまを除いた小麦を製粉して得た全粒粉を、ふるいにかけて仕上げた細粒製品である。これは、0.7%以下の灰分および8%以上のグルテンを含有していなければならない。マイダは、酸度が乳酸（水により抽出可能）換算0.7%以下、含水率が13%以下でなければならない。</p>

50.	上等小麦粉 (スー ジ)	スージとは、異物が除かれ精白された小麦を製粉してふるいにかけて、ふすまや胚芽が十分に除かれた精製粗挽き小麦粉である。原料は、傷んでいない清潔な小麦でなければならない。スージは色が白色からクリーム色で、特徴的な状態と臭いを有していなければならない。本品には、カビ臭い古い臭い、昆虫・カビの繁殖、げっ歯類による汚染、砂粒や他の異物の混入があってはならない。20番メッシュのふるいを通しなくてはならず、100番メッシュのふるいを通過するものが3%以下でなければならない。全灰分が(無水ベースで)1%以下、含水率が13%以下、酸不溶性灰分が(無水ベースで)0.05%以下、酸度が乳酸換算0.35%以下、およびグルテンが(無水ベースで)7.5%以上でなければならない。
51.	とうも ろこし 粉	種々のとうもろこしまたは穀類から得られるでんぷん粉末であり、無害な着色料・香料含有の有無は問われない。本品はきわめて粒が細かく、98%以上が50番メッシュのふるいを通過し、50%以上が70番メッシュのふるいを通過しなければならない。灰分が0.7%以下、含水率が13%以下、酸度が乳酸(水により抽出可能)換算0.35%以下でなければならない。
52.	ベサン (バサ ン)粉	皮を除いたひよこ豆を製粉しふるいにかけて得た製品である。本品は灰分が3%以下、酸度が乳酸(水により抽出可能)換算0.5%以下でなくてはならない。
53.	細めん または セマイ	望ましくは硬質または半硬質の小麦を用いた、スージまたはマイダからつくられた製品である。これは以下の規格に合致していなければならない。 <ul style="list-style-type: none"> ● 含水率が13%以下 ● 全灰分が1.0%以下 ● 全タンパク質(N x 6.25)が8%以上 ● 酸不溶性灰分が0.05%以下 ● 酸度が乳酸換算0.35%以下

●でんぷん質食品

SI. No.	食品	規格
54.	クズウ コン	学名Maranta arunidinaceaという植物の根茎から、でんぷんを分離し精製したものである。これは微視的に特有の外見を有していなければならない。
55.	サゴま またはサ ゴダナ	サゴやしの髓から得たでんぷんである。微視的に特有の外見を有し、以下の規格を満たしていなければならない。 <ul style="list-style-type: none"> ● 含水率が12%以下 ● 全灰分が0.2%以下 ● 炭水化物が87%以上(乾燥物質で算出)
56.	シヨテ イまた は シヨテ イ食品	シヨティと呼ばれるさまざまな植物の根茎から得たでんぷんである。本品は白色の細粉または小球でなければならない。以下の基準を満たしていなければならない。 <ul style="list-style-type: none"> ● 含水率が15.0%以下 ● 全灰分が1.0%以下(乾燥物質で算出) ● 酸不溶性灰分が0.2%以下