

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

食品規格・基準・分析法：

表11にKFCおよびKSに基づく規格・基準の概要を比較し、表12にそれぞれの基準・分析法を比較した。

食品添加物：

表13にKFCおよびKSに基づく食品添加物の使用制限を含む規格を示した。

表11 即席めん：食品規格・基準

	食品衛生法	KS規格
規格の名称	めん	即席めん*
範囲	めん、ネンミョン（冷めん）、タンミョン（中華めん、春雨）、油揚げめん、パスタ、その他	生（未調理）めん（KS H 2506）、調理めん（KS H 2507）、揚げめん（KS H 2508）、乾めん（KS H 2505）
説明	めんとは、加熱処理や乾燥などによって穀類またはデンプンから製造された製品を指す。各品目はそれぞれ詳細説明を有する	各品目はそれぞれ説明を有する
必須組成及び品質要件	製造および処理規格 <ul style="list-style-type: none">アルコール処理製品（1%以上のアルコールを使用）については、残留アルコールが品質に悪影響を及ぼさない方法でアルコール処理を行うこと揚げる際に使用する油の酸価および過酸化価は、それぞれ2.5以下および50以下であること	<ul style="list-style-type: none">乾めん<ul style="list-style-type: none">最大含水量11%（タンミョン15%）揚げめん<ul style="list-style-type: none">最大含水量9%酸価1.5過酸化価25
食品添加物	<ul style="list-style-type: none">タール色素：検出されてはならない保存料：検出されてはならない 規定されていない食品添加物については、KFACに従うこと	タール色素は検出されてはならない

衛生	<ul style="list-style-type: none"> 容器・包装の状態 冷めんに対する保存規格 微生物学的基準 細菌数： <ul style="list-style-type: none"> 1,000,000以下（アルコール処理製品にのみ適用） 100,000以下（低温殺菌製品にのみ適用） 大腸菌：ネガティブ（アルコール処理製品にのみ適用） 大腸菌群：ネガティブ（低温殺菌製品にのみ適用） 	<ul style="list-style-type: none"> 容器・包装の状態 微生物学的基準 <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌：ネガティブ 大腸菌群：ネガティブ 細菌数：1,000（調理めんのみ）
表示	特定表示方法を要する （栄養成分表、生めんについては低温殺菌・非低温殺菌または揚げめん・アルコール処理めんを表示）	表示規格は加工食品表示に関する一般基準（General Standard of Labelling for Processed Foods [KS H 1101]）に従うこと 表示は食品衛生法の要件を満たすこと
分析及びサンプリング	酸価・過酸化物質価、タール、保存料、細菌、大腸菌、大腸菌群の定量	官能検査（KS H ISO 6658） （2013年12月に改訂されKS Q ISO 4121に変更） 含水量の定量（KS H 1201） 大腸菌群の定量（KS H ISO 4832） 微生物の定量（KS H ISO 7251、KSH ISO 4833/4832/4831） 含水量および酸価/過酸化物質価の定量 規定されていない対象については、食品精製法に従って取り扱いを行うこと

* 即席めんのKS規格は2009年12月28日に削除され、fresh noodles（生めん）、pre-cooked noodles（調理めん）、fried noodles（揚げめん）、dried noodles（乾めん）の4つが新たに策定された。* 本表には食品全般に適用される基本内容の詳細は記載されていない。

表12 即席めん：基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品衛生法	細菌	1,000,000以下（アルコール処理製品の場合のみ）	生菌数測定用寒天培地（35±1℃、24～48時間）	Korea Food Code (Article 10.3.5.1)
		100,000以下（低温殺菌製品の場合のみ）	生菌数測定用寒天培地（35±1℃、24～48時間）	
	大腸菌	陰性（アルコール処理製品の場合のみ）	EC発酵管（44.5℃、24±2時間）→ガス発生：推定試験陽性→EMB培地（35±1℃、24±2時間）→乳糖ブイヨン発酵管および栄養寒天。乳糖ブイヨン発酵管（35±1℃、48±3時間）：ガス発生→栄養寒天：（35±1℃、24±2時間）：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌：大腸菌陽性	Korea Food Code (Article 10.3.8)
	大腸菌群	陰性（低温殺菌製品の場合のみ）	LB発酵管（35±1℃、48±3時間）→ガス発生：推定試験陽性→BGLB発酵管（35±1℃、48±3時間）→ガス発生→EMB培地（35±1℃、24±2時間）→典型的コロニー：確定試験陽性→乳糖ブイヨン発酵管および栄養寒天。乳糖ブイヨン発酵管（35±1℃、48±3時間）：ガス発生→栄養寒天：（35±1℃、48±3時間）：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌：大腸菌群陽性	Korea Food Code (Article 10.3.7)
	油の酸価	2.5以下	滴定による酸価測定法	Korean Food Code (Article 10, 1.1.5.3.1)

	油の過酸化値	50以下	滴定による過酸化値測定法	Korean Food Code (Article 10, 1.1.5.3.5)
KS規格	大腸菌	陰性	EC発酵管 (44.5℃、24±2時間) →ガス発生: 推定試験陽性→EMB培地 (35±1℃、24±2時間) →乳糖ブイヨン発酵管および栄養寒天。乳糖ブイヨン発酵管 (35±1℃、48±3時間) : ガス発生→栄養寒天: (35±1℃、24±2時間) : 顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌: 大腸菌陽性	KS Determination of Micro-organism (KS H ISO 7251, KS H ISO 4831~4833)
	大腸菌群	陰性	LB発酵管 (35±1℃、48±3時間) →ガス発生: 推定試験陽性→BGLB発酵管 (35±1℃ 48±3時間) →ガス発生→EMB培地 (35±1℃、24±2時間) →典型的コロニー: 確定試験陽性→乳糖ブイヨン発酵管および栄養寒天。乳糖ブイヨン発酵管 (35±1℃、48±3時間) : ガス発生→栄養寒天: (35±1℃、48±3時間) : 顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌: 大腸菌群陽性	KS Determination of Micro-organism (KS H ISO 7251, KS H ISO 4831~4833)
	細菌	1000 (事前加熱調理めんの場合のみ)	生菌数測定用寒天培地 (35±1℃、24~48時間)	KS Determination of Micro-organism (KS H ISO 7251, KS H ISO 4831~4833)
	最大含水量	9%	空気乾燥法による含水量測定	Determination of Water Content (KS H 1201)
	油の酸価	1.5以下	滴定による酸価測定	Determination of Acid/Peroxide Value
	油の過酸化値	25以下	滴定による過酸化値測定	

表13 即席めん：食品添加物

	食品衛生法	KS規格 (任意規格)
範囲および/または定義 ポジティブおよび/またはネガティブリスト	<p>麺類に関する規格はKFCに記載されている</p> <p>麺類に関する食品添加物のポジティブ・ネガティブリストは国内では順守すること</p> <p>以下の食品添加物は製品から検出されてはならない:</p> <ul style="list-style-type: none"> 調製タール色素 (着色料) 保存料 <p>ステアロイル乳酸ナトリウムの麺類への使用は認められている</p>	<p>http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=36【外部リンク】 (韓国語による定義)</p> <p>フライ麺 (KS H 2508), 乾燥麺 (KS H2505), 生麺 (KS H2506), 及び調理麺 (KS H2507) の規格がある</p> <p>タール色素は検出されてはならない</p> <p>KS H 2505 KS H 2506 KS H 2507 KS H 2508 報告書の表3.3-8 (p 36、ILSI Japan 2010年)を参照のこと</p>

使用制限／使用 上限（定められ ている場合）			
------------------------------	--	--	--