

目次

パスタ
乾燥パスタおよび乾めん

食品規則-2017ではヌードル、ビーフン、マカロニ、スパゲッティ及び“mee”を含めた「パスタ」として定義されている。即席めんに対して特別な規格はない。シンガポール規格（SS）でも同様であり、乾めん・パスタ製品類（SS 219:1979（2013））を参考のため記載した（表7、8）。

シンガポール規格の「乾めん・パスタ製品類（SS 219:1979（2013））」と食品規則の「パスタ」とを記載した。どちらも「即席」製品を特定していない（表9）。

パスタ

規格	食品規則（2017年4月1日現在）	SS 219:1979(2013)
規格の名称	パスタ	乾めん・パスタ製品類
範囲	<ul style="list-style-type: none"> 「mee (mian)」または他の「mee」製品として一般に知られる製品を含む、各種めん 「スパゲッティ」、「マカロニ」、および「mee sua (mian xian)」として一般に知られる製品を含むめん 「kuay teow (guo tiao)」、「bee tai mak (mi sh ai mu)」、「hor fun (he fen)」、および「bee ho on (mi fen)」として一般に知られる製品を含む各種ビーフン 	<ul style="list-style-type: none"> ヌードル、即席めん、「mian xian」を含む乾めん製品
説明	<ul style="list-style-type: none"> 押しまたは成形された生地を乾燥させ、もしくは乾燥の有無を問わず細長く切った生地を蒸して製造した製品 	<ul style="list-style-type: none"> 塩化ナトリウム、重炭酸ナトリウム、認可された着色料・香料物質・他食品添加物の添加の有無を問わず、小麦粉から製造されたもの。即席めんは別途、スープの素を入れた小袋を用いて風味を加えることができる。本製品群は展延処理を施されるものとする。製品は、細長い糸状とする「mian xian」を除いて、棒状または紐状でなければならない
必須組成及び品質要件	<ul style="list-style-type: none"> 主に穀物食品からなる 食塩、卵、各種デンプン、食用油脂、および他の食材を含有できる 含水量が<20%であるめん（「mee」および「mee製品」を含む）を除くめん：>50%の小麦粉 含水量が<20%であるめん（「スパゲッティ」、「マカロニ」、「mee sua」を含む）：>70%の小麦粉 含水量が<20%であるビーフン（「kuay teow」、「bee tai mak」、「hor fun」を含む）を除くビーフン：>50%の米粉 含水量が<20%であるビーフン：>80%の米粉 	<ul style="list-style-type: none"> 清潔かつ健康に良く、昆虫またはげっ歯類による侵入および他の好ましくない物質の痕跡がない原材料から製造される 最終製品は、良好な色を呈し、十分な範囲で破損や黒いしみがないこと 製品は調理時に、柔らかく歯応えがあり、特徴的な好ましい風味と香りがあること 即席めんは7分以内に調理できること タンパク質含有量：乾燥重量で最低9.0% 含水量：最大13% 粥中の全固形物：最大8% （抽出油のオレイン酸としての）遊離脂肪酸（製造時に食用油で揚げるめん製品にのみ適用）：最大0.8% 抽出油の過酸化価（製造時に食用油で揚げるめん製品にのみ適用）：油1kgにつき10.0

食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 認可された香料 認可された着色料 食品添加物の一般要件に従う 	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ヒ素 (As) : <1 ppm 鉛 (Pb) : <2 ppm 銅 (Cu) : <20 ppm スズ (Sn) : <250 ppm カドミウム (Cd) : <0.2 ppm アンチモン (Sb) : <1 ppm セレン (Se) : <1 ppm アフラトキシンB1 : <5 ppb 総アフラトキシン (B1、B2、G1、G2) : < 5 ppb 	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 発癌性・変異原性・催奇性があることが知られた化合物、または他の毒物および有毒物質を用いて製造された包装および容器 真菌毒素：ネガティブ 37°C、48時間での総数：1mgにつき1000,000以下 食品販売（食品施設）規則 	<ul style="list-style-type: none"> 製品は、通常の保存および輸送条件下で、汚染および劣化から内容物を保護することを目的として適切に包装されなければならない
重量及び分量	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない 	<ul style="list-style-type: none"> 規定されていない
表示	<ul style="list-style-type: none"> 「卵」という語、または同様の意味を持つ語を用いた表示の場合：無水ベースで算出した卵固形分>4% 表示に関する一般要件に従う 栄養表示は、栄養強調表示を行う場合にのみ必要とされる（食品規則 規則8A） 	<ul style="list-style-type: none"> 包装は以下を明瞭に記載すること： <ul style="list-style-type: none"> b) 製造業者の名称および住所、および/またはその登録商標 c) バッチ番号またはコード番号 d) 正味重量
分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物、汚染物質、微生物、真菌毒素 	<ul style="list-style-type: none"> タンパク質含有量：ケルダール変法 含水量：常圧乾燥法 粥中の固形物 抽出油の遊離脂肪酸および過酸化物質

分析法

関連法規	項目	規格	分析法	参照
食品規則	食品添加物	認可された香料および着色料	国際規格（AOA C、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AV A）にEメールにて連絡
	金属汚染物質	ヒ素：<1.0 ppm、鉛：<2.0 ppm、銅：<20 ppm、スズ：<250 ppm、カドミウム：<0.2 ppm、アンチモン：<1.0 ppm、セレン：<1.0 ppm	国際規格（AOA C、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AV A）にEメールにて連絡
	真菌毒素	アフラトキシンB1：<5 ppb、総アフラトキシン（B1、B2、G1、G2）：<5 ppb	国際規格（AOA C、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AV A）にEメールにて連絡
	コロニー総数	37°C、48時間で< 10 ⁵ cfu/g	国際規格（AOA C、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AV A）にEメールにて連絡
乾めん・パスタ製品類に関する規格（SS 219:1979 (2013)）	タンパク質含有量	乾燥重量で> 9%	SS 219:1979付表 A	

	水量	<13%	SS 219:1979付表 B	
	粥中の全固形物	<8%	SS 219:1979付表 C	
	遊離脂肪酸	<0.8 %	SS 219:1979付表 D	
	抽出油の過酸化価	油1kgにつき過酸化酸素10.0ミリグラム当量	SS 219:1979付表 D	

食品添加物

範囲および/または定義	パスタ	SS 219:1979 (2013) Dried noodles and pasta products
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品規則のもとで定められた認可香料および着色料を使用できる	
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	乾麺および乾燥パスタ製品	
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	詳細は定められていない	
使用制限/使用上限 (定められている場合)		

乾燥パスタおよび乾めん

シンガポール食品規制	規格SS 219 : 1979 (2013)
------------	------------------------

<p>定義 / 説明</p>	<p>(1) パスタ 「パスタ」は、押しまたは成形された生地を乾燥させ、もしくは乾燥の有無を問わず細長く切った生地を蒸して製造した製品である</p> <p>(2) めん</p> <p>「mee (mian)」および他の「mee」製品として一般に知られる製品を含む、各種めんは、含水量が20%以下であるめんを除いて、50%以上の小麦粉を含むパスタとする 「スパゲッティ」、「マカロニ」、および「mee sua (mian xian)」として一般に知られる製品を含むめんは、含水量が20%以下で、製品は70%以上の小麦粉を含むものとする</p> <p>(3) 米めん</p> <p>「kuay teow (guo tiao)」、「bee tai mak (mi shai mu)」、「hor fun (he fen)」として一般に知られる製品を含む、各種米めんは、含水量が20%以下であるめんを除いて、50%以下の米粉を含むパスタとする 「bee hoon (mi fen)」として一般に知られる製品を含む米めんは、含水量が20%以下で、80%以上の米粉を含むものとする</p>	<p>乾めん製品 ヌードル、即席めん、「mian xian」を含む。塩化ナトリウム、重炭酸ナトリウム、認可された着色料・香料物質・他食品添加物の添加の有無を問わず、小麦粉から製造されたものとする</p> <p>パスタ製品 マカロニ、スパゲッティ、パーミセリを含む。デュラムセモリナ粉または他の硬質小麦粉、もしくはこれらの原材料を配合して製造されたものとする。重炭酸ナトリウム、認可された着色料・香料物質・他食品添加物が添加される場合がある。本製品群は押出処理を施されるものとする</p>
<p>組成</p>	<p>(1) パスタ 主に穀物食品からなり、次のうち1つ以上を含有できる</p> <p>食塩 卵 各種デンプン 食用油脂 認可された香料・着色料物質 他の食材</p>	<p>乾めん</p> <p>タンパク質含有量：乾燥重量で最低9% 含水量：最大13% 粥中の全固形物：最大8% 粥 (mian xian) 中の全固形物：最大11% 抽出油のオレイン酸としての遊離脂肪酸（製造時に食用油で揚げるめん製品にのみ適用）：最大0.8% 抽出油の過酸化値（製造時に食用油で揚げるめん製品にのみ適用）：油1kgにつき最大10</p> <p>パスタ</p> <p>タンパク質含有量：乾燥重量で最低11% 含水量：最大13% 粥中の全固形物：最大8%</p>
<p>食品添加物</p>	<p>パスタ 認可された香料および認可された着色料を含有できる</p>	
<p>汚染物質</p>	<p>ヒ素： < 1ppm 鉛： < 2ppm 銅 < 20ppm 水銀： < 0.05ppm スズ < 250ppm カドミウム < 0.2ppm メラミン： < 2.5ppm</p>	
<p>衛生</p>	<p>人がすぐに消費できるいかなる食品も、1gまたは液体食品の場合1mlにつき20を超える大腸菌、あるいは病原性微生物で汚染されることのないものとする</p> <p>何人も、特定の食品の検出可能な真菌毒素が以下に記載する最大量を超えない場合を除いては、検出可能な量の真菌毒素を含有する食品を、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない</p> <p>37°C、48時間での総数：1mgにつき1000000 以下</p>	

表示	パスタ いかなるパスタも、無水ベースで算出した卵固形分4%以上を含有しない場合は、「卵」という語、または同様の意味を持つ語を用いた表示をしないものとする	包装は以下を記載すること： a)製品の名称および種類 b)製造業者の名称および住所、および/またはその登録商標 c)バッチ番号またはコード番号 d)正味重量
サンプリングおよび分析	食品添加物、汚染物質、微生物、真菌毒素 顕微鏡視野の倍率については、米国の「公的農芸化学者協会」(“Association of Official Agricultural Chemists”)が定めた方法に従って検査しなければならない。	