

## 目次

即席麺

## 即席麺

規格	食品安全衛生法	国家規格（CNS）（業界規格）	備考
規格名		即席麺 CNS 9537 N5198（2010年）	CNSは任意である。 <a href="#">「外部リンク」</a> 
範囲		本規格は、事前のアルファ化、乾燥、包装、および水と共に加熱した後に食用可能となる麺に適用することができる。 コンディショニングおよび調味料の小袋は含まれない。	
説明		<b>定義</b> 即席麺：本製品は、穀物粉（主材料）や、穀物粉またはでんぷん、水などの他の材料から製造される。 他の材料およびアルカリ剤は必要な場合に添加することができる。製造工程の特徴は事前のアルファ化および乾燥である。乾燥方法により、製品は油で揚げた麺、または油で揚げていない麺に分類される。	
必須成分および品質要素		<b>感覚的性質</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>外観、歯触り、匂い、味、および色が全て正常である。</li> </ul> <b>含水量</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>油で揚げた麺は10%未満、油で揚げていない麺は14%未満の水分を含有する。</li> </ul> <b>酸価</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>2mg KOH/g未満（10%以上の油を含有する麺に適用）</li> </ul>	
食品添加物			
汚染物質		異物があってはならない。	
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品容器および包装の衛生規格</li> <li>食品中殺虫剤の残留限界規格</li> <li>食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格</li> </ul>	衛生福利部の規定で定められた要件に従う	
表示		CNS 3192 – 包装済み食品の表示要件に従わなければならない	
最終消費者用容器	食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
分析およびサンプリング法	TFDAによる関連試験法に従う <a href="#">「外部リンク」</a> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>異物の定量：CNS 5629（食品検査法 – 異物の検出）に従う。</li> <li>含水量の定量</li> </ul>	

**機器**

- 1.試験皿：蓋付きの試験皿で直径55 mm以上、高さ15 mm以上である。
- 2.乾燥器：精度は±1℃。
- 3.乾燥剤：150℃に加熱したシリコン粒を乾燥剤として使用する。
- 4.天秤：精度は0.1 mg以下

**試料調製：**

麺を包装から取り出し、湿度変化を防ぐためにプラスチック袋に入れる。手または木槌で麺を砕いて小片にする。2.36 mmおよび1.7 mmの目のふるいを用いて、2.36 mm～1.7 mmの大きさの麺片を選び出す。ふるいで分けたこれらの小片を混合し、試料として用いる。ふるいを用いるには麺が細すぎる場合、麺を1 cm～2 cmの長さで切断し、小片を均一に混合して試料として用いる。

**試験：**

油で揚げた麺：予め105℃に熱してから冷却し、重量測定した、乾いた蓋付き皿に、均一に混合した試料2 gを入れる。蓋付き皿に入れた試料の重量を1mgの精度で測定する。蓋を開け、蓋付き皿の試料を乾燥器に入れて105℃で2時間乾燥する。その後、皿に蓋をして取り出し、室温まで放冷し、1 mgの精度で再度重量を測定する。

油で揚げていない麺：上記セクションに記載の操作を実施するが、乾燥時間を4時間に変更する。

**算出：**

算出には以下の式を用いる。

含水量 (%) : [ {乾燥前の試料重量 (g) - 乾燥後の試料重量 (g)} / 乾燥前の試料重量 (g) ] x 100

- 即席麺からの油抽出

**機器：**

ロータリーエバポレーターおよび水浴

**試薬：**

石油エーテルおよび無水硫酸ナトリウム

**抽出：**

試験試料25 gを精密に量り採り、フラスコ（200 mLまたは250 mL）に入れる。窒素置換後、石油エーテルをフラスコに入れて蓋をし、2時間静置する。その後、上清を注ぎ出す。ろ紙を通して上清を分液漏斗に再度注ぎ入れる。水75 mLを分液漏斗に加えて振とうする。溶液層を分離させ、下層液を流去する。上記の操作を繰り返し、再度水を加える。溶液を振とうし、水層を再度流去する。無水硫酸ナトリウムを用いて石油エーテル層を脱水し、その後エバポレーターに石油エーテル層を入れ、40℃以下で石油エーテルを蒸発させる。その後、窒素ブローを用いて残りの石油エーテルを除去する。残った試料を取り出し、油試料として用いる。

含油量 (%) = [抽出した油試料の重量 (g) / 試験試料の重量 (g) ] x100

- 酸価の定量

**方法：**

即席麺から抽出した油をアルコール・エーテル混液（1 : 1、v/v）に溶解した後、0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液を用いて油を滴定する。

即席麺中の油の酸価 = 油1 gの中和に必要な水酸化カリウム量

**機器：**

乾燥器（150℃に熱してから冷却したシリコン粒を乾燥剤として用いる）

**試薬：**

0.05Nアルコール性水酸化カリウム溶液：

水酸化カリウム3.5 gを精密に量り採る。水（二酸化炭素を除去したもの）3.5gで水酸化カリウムを溶解する。95%エタノールを加えてアルコール性水酸化カリウム溶液1 Lとする。二酸化炭素を含まない状態で溶液を静置した後、以下の方法を用いて力価を測定する。

標準0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液：

分子量97.09となるよう、必要なアミド硫酸（H<sub>2</sub>NSO<sub>3</sub>H；定量分析の

		<p>標準物質として用いられる)を量り採る。アミド硫酸を乾燥器 (&lt; 2.0 kPa) に入れて48時間置く。0.1mgの精度でアミド硫酸1 g~1.25 gを精密に量り採り、水(二酸化炭素を除去したもの)を加えて溶液250 mLとする。溶液25 mLを精密に量り採ってフラスコに入れる。指示薬としてブロムチモールブルーを2、3滴溶液に加える。0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液を用いて、溶液が淡青色になるまで滴定する。</p> <p>カ価 = [アミド硫酸 (g) × 純度 × 25] / 1.2136 × 水酸化カリウム (mL)</p> <p>アルコール・エタノール混液： 99.5 %エタノールとエーテルを同量で混合する。</p> <p><b>滴定：</b> 試料採取前に、水浴で油試料を液化する。油試料1~2 gを精密に量り採り、フラスコに入れる。アルコール・エーテル混液80 mLと、フェノールフタレイン溶液(1%アルコール)数滴をフラスコに加える。0.05 Nアルコール性水酸化カリウム溶液を用いて、溶液が淡桃色になり30秒間を超えて淡桃色のままとなるまで、フラスコの溶液を滴定する。新たなアルコール・エーテル混液とフェノールフタレイン溶液を用いて空試験を行う。</p> <p><b>算出：</b> 酸価 (mg KCO/g油) = [ {試料 (mL) - 空試験 (mL) } × カ価 × 2.806 ] / 油試料</p>
--	--	--

規格	食品安全衛生法	国家規格 (CNS) (業界規格)	備考
規格名		マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ CNS 9319 N5197 (1882年)	特に規定のない限り、CNSは任意である。 <a href="#">[外部リンク]</a>
範囲		本規格は、加熱調理されていないマカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリに適用される。	
説明		<p><b>定義</b> マカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリ</p> <p>セモリナまたは上質の穀物粉、あるいはこれらの混合物で製造した種々のタイプの生地を、押し出しおよび乾燥によって成形した製品。</p> <p><b>セモリナ</b> デュラム小麦の粗挽き粉を、0.86mmの目の標準ふるいを完全に通過し、0.14 mmの目の標準ふるいを3%未満が通過するよう精製したもの。</p> <p><b>上質粉</b> 種々の小麦を、製粉過程で精白度75%以下にして得た高品質の小麦粉製品</p> <p><b>精白度</b> 100重量単位の小麦から得た小麦粉製品の重量を表す。</p> <p><b>マカロニ</b> 長いマカロニとは、形状にかかわらず真っ直ぐな管または波型の管状で、外径2.5~12.5 mm、長さ125~500 mmのもの。 短いマカロニとは、短い管の形状で、外径2.5~25 mm、長さ125 mm未満のもの。 特別な形状のマカロニには、紐、輪、ネジ、アルファベット、星、貝殻などの形状の製品がある。</p> <p><b>スパゲッティ</b> 直径1.5~2.5mm、長さ125~600 mmの太い紐状の麺。</p> <p><b>パーミセリ</b> 直径0.5~1.25mm、長さ25~250 mmの細い紐状の麺。</p>	

<b>必須成分および品質要素</b>		<p>これらの製品の品質は以下の規格に従わなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 製品は乾燥した状態でなければならず、不純物および有害物質が含まれていてはならない。</li> <li>• 製品には有害な微生物、昆虫、および他の生物が含まれていてはならない。</li> <li>• 製品は色が均一でなければならず、酸敗臭や他の不快臭があってはならない。</li> <li>• 水溶性固体（アルファ化率） 沸騰した湯で10分間加熱調理後に、製品は粘着性となってはならず、水に溶解した成分は乾燥重量ベースで8%以下でなければならない。</li> <li>• 含水量は12%以下でなければならない。</li> <li>• 粗タンパク質は10.5%以上（乾燥ベース）でなければならない。</li> <li>• 灰分は0.8%以下（乾燥ベース）でなければならない。</li> <li>• 塩酸不溶性灰分は0.15%以下（乾燥ベース）でなければならない。</li> <li>• 材料 以下の材料を用いてもよい： <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 未加工、冷凍、または乾燥した卵</li> <li>・ 液体または粉末の乳</li> <li>・ 果汁、野菜汁、および香料</li> <li>・ グルテン</li> <li>・ カロチン（C40H56）</li> <li>・ リン酸ナトリウム</li> </ul> </li> </ul> <p>最終製品の重量の1%以下（または全リンの重量の0.5%以下）</p>	
<b>食品添加物</b>		<p>上記の「用いてもよい材料」を参照すること。</p>	
<b>汚染物質</b>		<p>異物があってはならない。</p>	
<b>衛生</b>	<p>*食品容器および包装の衛生規格</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品中殺虫剤の残留限界規格</li> <li>• 食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 衛生福利部の規定で定められた要件に従う</li> </ul>	
<b>表示</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• CNS 3192 – 包装済み食品の表示要件に従わなければならない</li> </ul>	
<b>最終消費者用容器</b>	<p>食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。</p>	<p>包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。</p> <p>これらの製品は、包装、輸送、および貯蔵中に以下の要件を満たしていなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 包装には、清潔な紙またはプラスチックの材料、あるいは他の適切で未使用の清潔な容器を用いなければならない。</li> <li>• 製品は輸送中に、品質劣化を引き起こす可能性のある、天候変化、昆虫による汚染、または圧力による破砕などにさらされてはならない。</li> <li>• 製品は、換気が良好で適切な貯蔵条件下で、かつ殺虫剤、殺菌剤、および肥料の貯蔵場所から遠く離れて貯蔵しなければならない。</li> </ul>	
<b>分析およびサンプリング法</b>	<p>TFDAによる関連試験法に従う <a href="#">【外部リンク】</a> </p>	<p>CNS 9230 N6170のマカロニ、スパゲッティ、およびパーミセリの試験法に従う。</p>	