

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

即席めんとは、縮れたまたはねじれた糸状、またはその他あらゆる形状に調理された精製小麦粉から作られる製品である。当該製品は、植物油、調味料、卵、マッシュルーム、野菜、鶏肉またはその抽出物、えび等を含み、認可香料が添加されうる。当該商品はいかなるカビおよび虫の死骸の混入があってはならず、また以下の要件を満たすこと：

項目	基準	
(a) 湿度	5.0 %以下	
(b) 全灰分	4.0 %以下	
(c) 希塩酸不溶性灰分	0.1 %以下	
(d) タンパク質	10.0 %以上	
(e) 抽出脂質	(i) 抽出脂質の酸価	1.0 %以下
	(ii) 過酸化物質	油1kgあたり10mg当量以下
(f) グルタミン酸ナトリウム	1.0 %以下	

- 当該めんが月齢12か月以下の乳児に与えられる場合、グルタミン酸ナトリウムを含んではならない。
- 小袋で提供される類の油は、その特定種類の油に対して定められた品質基準を満たすこと。

注： 1. 菜食、非菜食のどちらの商品であるかを表示に明記しなければならない。
2. 上記 (b) から (d) に示した指標については乾燥状態で計算する。