

## 目次

めん類  
即席めん

## めん類

コーデックス食品分類には、FCS 06.4 : パスタ及びめん類並びに類似製品（ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタ及び麺等）として、「乾燥パスタ及び麺類に必要な添加物はあるにしても稀であるという観点により、この食品分類は修正され、あらゆる種類のパスタ、麺、及び類似製品が含まれる。」とあるが、**めん類**としてのコーデックス規格は2018年2月現在、策定されていない。

## 即席めん

コーデックス食品分類には、FCS 06.4.3 : 調理済みパスタ及びめん類並びに類似製品として、「処理された（すなわち加熱され、茹でられ、蒸され、火を通され、ゼラチン化又は冷凍された）製品。これらの製品は、消費者に直接販売されることもあれば（加熱してから消費される調理済みのチルドニョッキ等）、惣菜のデンプン成分として使われることもある（スパゲッティ、マカロニ、又は麺類を含む加熱するだけの冷凍ディナーの主食、缶詰のスパゲッティやミートボールの主食等）。また、消費者に販売する前にゼラチン化、加熱、及び乾燥させたインスタントめん（調理済みのラーメン、うどん、米めん等の「即席めん」）も含まれる。」とあり、コーデックス規格として**即席めんに関する規格（CODEX STAN 249-2006）**があり、以下にその内容をまとめた。

### 1 範囲

本規格は、多様な種類の麺に適用されるものとする。即席麺は、麺調味料とともに、または味付けが施された麺の形態で包装されており、麺の付け合せが別の袋に備えられている、または麺に味付けが吹き付けられており、脱水加工後に消費用として提供される。本規格は、パスタには適用されない。

### 2 説明

即席麺は、小麦粉および／または米粉および／または他の粉および／またはでんぷんを主要材料として製造される製品であり、他の材料の追加の有無を問わない。アルカリ剤により処理され得る。油で揚げることもまたは他の方法による、アルファ化処理および脱水処理が行われるという特徴がある。製品は次に記載される様式の1つとして提供されるべきである：

- 2.1 フライ麺、または
- 2.2 ノンフライ麺

### 3 必須の組成および品質要因

#### 3.1 組成

##### 3.1.1 必須材料

- (a) 小麦粉および／または米粉および／または他の粉および／またはでんぷん
- (b) 水

### 3.1.2 任意材料

任意材料は通常使用される材料であるものとする。

## 3.2 品質基準

### 3.2.1 感覚刺激性

外観、質感、香、味覚および色彩に関して許容できるものとする。

### 3.2.2 異物

製品には異物がないものとする。

### 3.2.3 麺塊に関する分析的要件（調味料を除いた麺）

#### (a) 含水量

フライ麺については最大10%

ノンフライ麺については最大14%

(b) 酸価：最大2 mg KOH/g 油（フライ麺のみに適用される）

## 4 食品添加物

食品添加物のキャリーオーバーならびに食品添加物の使用は、食品添加物の一般規格（GSFA）、コーデックス規格192-1995により許可される最大レベルに準拠するものとする。しかし、食品カテゴリ06.4.3「調理済パスタおよび麺などの製品」に関する食品添加物の条項が完成するまでは、下記リストに掲載される食品添加物が適用される。

INS番号	食品添加物	最大レベル
<b>pH調節剤</b>		
260	氷酢酸	GMP
262(i)	酢酸ナトリウム	GMP
270	乳酸（L-、D-、およびDL-）	GMP
296	リンゴ酸（DL-）	GMP
327	乳酸カルシウム	GMP
330	クエン酸	GMP
331(iii)	クエン酸三ナトリウム	GMP
334	酒石酸（L(+)-）	7500 mg/kg
350(ii)	リンゴ酸ナトリウム	GMP
365	フマル酸ナトリウム類	GMP
500(i)	炭酸ナトリウム	GMP
500(ii)	炭酸水素ナトリウム	GMP
501(i)	炭酸カリウム	GMP
516	硫酸カルシウム類	GMP
529	酸化カルシウム	GMP
<b>抗酸化剤</b>		
300	アスコルビン酸（-L）	GMP

304	アスコルビン酸パルミチン酸エステル	500 mg、アスコルビン酸ステアリン酸として単独または組み合わせて
305	アスコルビン酸ステアリン酸エステル	
306	ミックストコフェロール濃縮物	200 mg/kg、 単独または組み合わせて
307	$\alpha$ -トコフェロール	
310	没食子酸プロピル	200 mg/kg、油または脂肪またはベースとして表されるもので、単独または組み合わせて
319	tert-ブチルヒドロキノン (TBHQ)	
320	ブチル化ヒドロキシアニソール (BHA)	
321	ブチル化ヒドロキシトルエン (BHT)	
<b>色素</b>		
100(i)	クルクミン	500 mg/kg
101(i)	リボフラビン	200 mg/kg、リボフラビンとして単独または組み合わせて
101(ii)	リボフラビン5'-リン酸塩、ナトリウム	
102	タートラジン	300 mg/kg
110	サンセットイエロー FCF	300 mg/kg
120	カルミン類	100 mg/kg
123	アマランス	100 mg/kg
141(i)	銅クロロフィル複合体	100 mg/kg
141(ii)	銅クロロフィル複合体、ナトリウムおよびカリウム塩	100 mg/kg
143	ファストグリーンFCF	290 mg/kg
150a	キャラメルブレーン	GMP
150b	キャラメルII-亜硫酸塩法	50000 mg/kg
150c	キャラメルIII-アンモニア法	50000 mg/kg
150d	キャラメルIV-アンモニア亜硫酸塩法	50000 mg/kg
160a(i)	$\beta$ カロテン (合成)	1200 mg/kg
160a(ii)	カロテン、野菜	1000 mg/kg
160a(ii)	$\beta$ -アポ-カロテン (ブラクセラトリスポラ)	1000 mg/kg
160e	$\beta$ -アポ-カロテナール	200 mg/kg
160f	$\beta$ -アポ-8'-カロテン酸メチルまたはエチルエステル	1000 mg/kg
162	ビートレッド	GMP
<b>旨味調味料</b>		
620	グルタミン酸(L(+)-)	GMP
621	グルタミン酸ナトリウムL-	GMP
631	5'-イノシン酸二ナトリウム	GMP
627	5'-グアニル酸二ナトリウム	GMP
635	5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	GMP

安定剤		
170(i)	炭酸カルシウム	GMP
406	寒天	GMP
459	βシクロデキストリン	1000 mg/kg
増粘剤		
400	アルギン酸	GMP
401	アルギン酸ナトリウム	GMP
410	イナゴマメガム	GMP
407	カラギーンおよびそのナトリウム、カリウム、アンモニウム塩（フクロノリ抽出物含む）	GMP
407a	加工キリンサイ藻類	GMP
412	グアーガム	GMP
414	アラビアゴム（アカシア樹脂）	GMP
415	キサントガム	GMP
416	カラヤガム	GMP
417	タラガム	GMP
418	ジェランガム	GMP
424	カードラン	GMP
440	ペクチン	GMP
466	カルボキシメチルセルロースナトリウム；	GMP
508	塩化カリウム	GMP
1401	酸処理でんぷん	GMP
1402	アルカリ処理でんぷん	GMP
1403	漂白でんぷん	GMP
1404	酸化でんぷん	GMP
1405	酵素処理でんぷん	GMP
1410	リン酸化でんぷん	GMP
1412	エステル化加工でんぷんトリメタリン酸ナトリウム；エステル化加工でんぷんオキシ塩化リン	GMP
1413	リン酸モノエステル化リン酸架橋でんぷん	GMP
1414	アセチル化リン酸架橋でんぷん	GMP
1420	酢酸でんぷん	GMP
1422	アセチル化アジピン酸架橋でんぷん	GMP
1440	ヒドロキシプロピルでんぷん	GMP
1442	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でんぷん	GMP
1450	オクテニルコハク酸でんぷんナトリウム	GMP
1451	アセチル酸化でんぷん	GMP

保温剤		
325	乳酸ナトリウム	GMP
339(i)	オルトリン酸一ナトリウム	2000 mg/kg、リンとして 単独または組み合わせで
339(ii)	オルトリン酸二ナトリウム	
339(iii)	オルトリン酸三ナトリウム	
340(i)	オルトリン酸一カリウム	
340(ii)	オルトリン酸二カリウム	
340(iii)	オルトリン酸三カリウム	
341(iii)	オルトリン酸三カルシウム	
450(i)	二リン酸二ナトリウム	
450(iii)	二リン酸四ナトリウム	
450(v)	二リン酸四カリウム	
450(vi)	二リン酸二カルシウム	
451(i)	三リン酸五ナトリウム	
452(i)	ポリリン酸ナトリウム	
452(ii)	ポリリン酸カリウム	
452(iv)	ポリリン酸カルシウム	
452(v)	ポリリン酸アンモニウム	
420	ソルビトール及びソルビトールシロップ	GMP
1520	プロピレングリコール	10000 mg/kg
乳化剤		
322	レシチン	GMP
405	アルギン酸プロピレングリコールエステル	5000 mg/kg
430	ポリオキシエチレン(8)ステアレート	5000 mg/kg (乾燥ベース)、 単独または組み合わせで
431	ポリオキシエチレン(40)ステアレート	
432	ポリオキシエチレン(2)ソルビタンモノラウレート	5000 mg/kg、ポリオキシエチレン(20)ソルビタンエステルの合計として単独または組み合わせで
433	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノオレエート	
434	ポソキシエチレン(20)ソルビタンモノパルミテート	
435	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノステアレート	
436	ポリオキシエチレン(20)ソルビタントリステアレート	
471	モノ-およびジ-グリセリン脂肪酸エステル	GMP
472e	グリセリンジアセチル酒石酸脂肪酸エステル	10000 mg/kg
473	シヨ糖脂肪酸エステル	2000 mg/kg
475	ポリグリセリン脂肪酸エステル	2000 mg/kg
476	ポリグリセリン縮合リシノール酸エステル	500 mg/kg

477	プロピレングリコール脂肪酸エステル	5000 mg/kg (乾燥ベース)
481(i)	ステアロイル乳酸ナトリウム	5000 mg/kg
482(i)	ステアロイル乳酸カルシウム	5000 mg/kg
491	ソルビタンモノステアレート	5000 mg/kg (乾燥ベース)、単独または組み合わせで
492	ソルビタントリスステアレート	
493	ソルビタンモノラウレート	
495	ソルビタンモノパルミテート	
<b>小麦粉処理剤</b>		
220	二酸化硫黄	20 mg/kg、二酸化硫黄として単独または組み合わせで
221	硫酸ナトリウム	
222	硫酸水素ナトリウム	
223	ピロ亜硫酸ナトリウム	
224	ピロ亜硫酸カリウム	
225	硫酸カリウム	
227	硫酸水素カルシウム	
228	重硫酸水素塩カリウム	
539	チオ硫酸ナトリウム	
<b>保存料</b>		
200	ソルビン酸	2000 mg/kg、ソルビン酸として単独または組み合わせで
201	ソルビン酸ナトリウム	
202	ソルビン酸カリウム	
203	ソルビン酸カルシウム	
<b>凝結防止剤</b>		
900a	シリコン樹脂	50 mg/kg

## 5 汚染物質

本規格が対象とする製品は、食品中の汚染物質および毒物に関するコーデックス一般規格（CODEX/STAN 193-1995）に準拠するものとする。

## 6 容器または包装の条件

6.1 即席麺は、製品の衛生、栄養、技術および感覚刺激性を保護する容器に包装されるものとする。

6.2 包装材料を含む容器は、目的とする使用に対し安全で適切な物質で作成されるものとする。それらは、製品に対し毒性物質または望ましくない匂いや風味を与えるべきではない。

## 7 食品衛生

7.1 本規格が対象とする製品は、推奨される国際実施規則－食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969）および衛生実施規則や実施規則などの他の関連するコーデックス文書の適切なセクションに従って調製し取り扱うことが推奨される。

7.2 製品は、食品に関する微生物基準の設定および適用に関する規則（CAC/GL21-1997）に従って設定される微生物基準に準拠すべきである。

## 8 表示

本規格が対象とする製品は、包装済み食品の表示に関する一般規格（CODEX STAN 1-1985）に従い表示されるものとする。

### 8.1 食品の名称

食品の名称は、サブセクション2.1および2.2に従い、「即席麺」または任意で「フライ麺」または「ノンフライ麺」とする。その他の名称は国内法規が許可する場合使用できる。

### 8.2 「ハラル」の表示

「ハラル」と強調表示することは、用語「ハラル」の使用に関するコーデックス一般ガイドライン（CAC/GL 24-1997）の適切なセクションに従うものとする。

## 9 分析とサンプリング方法

### 9.1 サンプリング

サンプリングは、サンプリングに関する一般ガイドライン（CAC/GL 50-2004）に従うものとする。

### 9.2 含水量の測定

#### 9.2.1 装置

(a) アルミニウム皿：直径 ≥ 55mm、高さ ≥ 15mmで、密封可能な伏せた蓋が備わっている。

(b) 空気乾燥器：制御精度 ± 1 °Cのもの。

(c) 気密デシケータ：150 °Cに温められたシリカゲルが乾燥剤として望ましい。

#### 9.2.2 テストサンプルの調製

包装から即席麺を取り出し、包装の中に付け合せと調味料を残す。含水量の変化を防ぐため即席麺をプラスチックバッグに移し、手または木製ハンマーでこれらを砕いて小片にする。2.36 mmと1.7 mmの目の大きさの2つのふるい（メッシュサイズは12~8）を使用し、2.36 mmから1.7 mmのサイズに砕かれた麺を選択し、よく混ぜる。これらの麺をテストサンプルとして使用する。麺が細過ぎてふるいで選り分けられない場合、麺を1~2 cmの長さに切断してよく混ぜ、切断したこれらの麺をテストサンプルとして使用する。

#### 9.2.3 測定

##### 9.2.3.1 フライ麺

十分に混ぜたテストポーションを、あらかじめ105°Cまで温めてから冷却して重量を測定した皿（蓋付き）に載せ、約2 g、1 mg単位で重量を測定する。テストポーションの覆いを取り、換気のため通風口があるオープンで2時間105°Cの温度を維持し、皿、蓋、内容物を乾燥させる。（乾燥時間は、オープン温度が実際に105°Cになった時から2時間とする。）乾燥時間終了後、皿をオープンに入れた状態で蓋をし、デシネータに移し、室温まで下がった直後に1 mg単位で重量を測定する。減少した含水量を重量で報告する（間接法）。

##### 9.2.3.2 ノンフライ麺

ノンフライ麺に関してもフライ麺の指示に従われない。ただし、テストポーションの乾燥は4時間とする。

#### 9.2.4 算出

下記の式を使用して算出する：

$$\text{含水量 (\%)} = \{ (g \text{ 乾燥前のテストポーション} - g \text{ 乾燥後のテストポーション}) / g \text{ 乾燥前のテストポーション} \} \times 100$$

### 9.3 即席麺からの油抽出

#### 9.3.1 装置

(a) ロータリーエバポレータ

(b) 水浴

#### 9.3.2 テストサンプルの調製

即席麺を包装から取り出し、包装に付け合せと調味料を残す。含水量の変化を防ぐためプラスチックバッグに麺を移し、手または木製ハンマーでこれらを砕いて小片にする。2.36mmと1.7 mmの大きさの目の2つのふるい（メッシュサイズは12~8）を使用し、2.36 mmから1.7 mmのサイズに砕かれた麺を選択し、よく混ぜる。これらの麺をテストサンプルとして使用する。麺が細過ぎてふるいで選り分けられない場合、麺を1~2 cmの長さに切断してよく混ぜ、切断したこれらの麺をテストサンプルとして使用する。

#### 9.3.3 抽出

テストポーションを重量25 g測定して200 mLの三角フラスコに入れる。フラスコの空気をN<sub>2</sub>ガスに置換後、フラスコに100 mL石油エーテルを加える。フラスコに栓をし、2時間置いておく。上澄みを分液漏斗へフィルタペーパーを介して静かに注ぐ。残存物に50mL石油エーテルを加え、上澄みを分液漏斗へフィルタペーパーを介して濾過する。分液漏斗に75 mLの水を加えてよく振る。各層が分離したら低部の水層を排水する。前述の通り、再び水を加えて振り、水層を除く。石油

エーテル層 $\text{Na}_2\text{SO}_4$ で脱水後、梨型フラスコへ入れる。40°Cを超えない温度でロータリーエボレータ上のフラスコにある石油エーテルを蒸発させる。フラスコ内の抽出物に $\text{N}_2$ ガスを噴霧して、残りの石油エーテルを全て除く。

#### 9.4 酸価の測定

##### 9.4.1 定義と原則

フライ即席麺の油の酸価 = 1 gの油の中和に必要なmg KOH。麺から抽出した油は、アルコール-エーテル混合物に溶解し、アルコールKOH標準溶液で滴定する。

##### 9.4.2 装置

気密デシケータ：150°Cに温められたシリカゲルが乾燥剤として望ましい。

##### 9.4.3 試薬

(a) アルコール水酸化カリウムの標準溶液：0.05 mol/L。同量の水で3.5 gの水酸化カリウムを溶解し（二酸化炭素0）、エタノール（95%）を加えて1 Lとする。混合した後、溶液を二酸化炭素0の状態に保ち、数日間置いておく。標準化の後、上澄みを使用する。

標準化：

アミド硫酸（容積測定分析用に認定された参照材料）の必要な重量を測定し、デシケータ（<2.0 kPa）に入れて48時間置く。次に1~1.25 gを正確に計り（0.1 mg単位まで重量を記録する）、水（二酸化炭素0）に溶解し薄めて250 mLとする。溶液25 mLを三角フラスコに入れ、プロモチモールブルーインジケータを2~3滴加え、0.05 mol/L アルコール水酸化カリウム溶液で、溶液の色がフェイントブルーに変わるまで滴定する。

計算：

モル濃度ファクター = (g アミド硫酸 × 純度 × 25) / 1.2136 / mL KOH

(b) アルコール-エーテル混合物：同量のエタノール（99.5%）およびエーテル。

(c) フェノールフタレイン溶液：アルコール中1%。

##### 9.4.4 滴定

サンプリング前に、水浴を使用して抽出油を液化する。液化したテストポーションを重量1~2 g測定して三角フラスコに入れる。アルコール-エーテル混合物80 mLとフェノールフタレイン溶液数滴を加える。フェイントピンク色になるまで0.05 mol/LアルコールKOHで滴定し、30秒を超える時間その状態を保つ。アルコール-エーテル混合物とフェノールフタレイン溶液を使用しブランクテストを行う。

##### 9.4.5 算出

次の等式を使用して算出する。

酸価[mg/g] = (mL テストポーション - mL ブランク) × モル濃度ファクター × 2.806 / g テストポーション