米粉の用途別基準・用途表記

用途表記	１番	２番	３番	測定法
主な用途 ／ 項目	菓子・料理用	パン用	麺用 （※一部、菓子・料理用含む）	
粒度（μｍ）	粒径７５μｍ以下の比率が５０％以上			レーザー回折散乱式
澱粉損傷度（％）	１０％未満			酸素法（AACC法76-31）
アミロース含有率（％）	２０％未満 （適応する用途の詳細は【参考】のとおり）	１５％以上 ２５％未満	２０％以上 （適合する用途の詳細は【参考】のとおり）	ヨウ素呈色比色法 又は 近赤外分光方式
水分含有率（％）	１０％以上１５％未満			１０５℃乾燥法 又は 電気抵抗式（電気水分計）
（グルテン含有率（％））	（－）	（１８～２０％程度 （※グルテンを添加している旨を明記する必要））		（－）

【参考】各米粉の具体的な用途の例及びアミロース含有率に応じた用途詳細

１　番		２　番	３番	
アミロース含有率				アミロース含有率
ソフトタイプ	ミドルタイプ			ハードタイプ
１５％未満	１５％以上 ２０％未満			２５％以上
柔らかいスポンジケーキ（例えばシフォンケーキなど）、クッキー	スポンジケーキ、 クッキー、 天ぷら粉、 お好み焼き粉、 唐揚げ粉、 惣菜類（とろみ付け等）	パン全般	麺全般	強弾力の麺、 洋酒に浸すなどの固めのケーキ

「ノングルテン」と「グルテンフリー」の違い

	ノングルテン米粉表示 ＜2017年3月に決定した世界で初めての自主基準＞	欧米のグルテンフリー表示 ＜FDA（米国食品医薬品庁）、EC（欧州委員会）等＞
目　　的	世界のグルテンを摂れない子供たちなどの需要に対し、世界最高水準のグルテン含有量検査法を活用したノングルテン表示で高い安心感を提供することにより、日本産米粉をアピール	セリアック病対策 【セリアック病】：小麦等に含まれるグルテンに対する免疫反応が引き金になって起こる慢性自己免疫疾患。小腸の粘膜が炎症を起こし下痢等を発症。遺伝性の疾患で欧米人に多いといわれている。
表示の対象	日本産の米粉 （※米粉加工製品は『ノングルテン米粉使用』表示でアピール）	自国（地域）内で流通する食品
表示が可能なグルテン含有量の範囲	1ppm以下	20ppm未満　／　20ppm以下