

パン粉の日本農林規格

制 定	平成19年11月28日農林水産省告示第1491号
改 正	平成20年 8 月29日農林水産省告示第1361号
改 正	平成24年 7 月17日農林水産省告示第1693号
確 認	平成25年 1 月29日農林水産省告示第 405号
改 正	平成25年12月24日農林水産省告示第3121号
改 正	平成27年 3 月27日農林水産省告示第 714号
最終改正	平成28年 2 月24日農林水産省告示第 489号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、パン粉に適用する。

(定義)

第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
パ ン 粉	小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに食塩、野菜及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたものを培焼等の加熱をした後、粉碎したものをいう。
乾 燥 パ ン 粉	パン粉のうち、水分が14%以下になるように乾燥したものをいう。
生 パ ン 粉	パン粉のうち、乾燥しないものをいう。
セミドライパン粉	パン粉のうち、乾燥パン粉及び生パン粉以外のものをいう。

(パン粉の規格)

第3条 パン粉の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準				
品 質	<table> <tr> <td>性 状</td><td> 1 粒の形及び大きさがおおむね斉一であること。 2 色沢が良好であること。 3 異味異臭がないこと。 </td></tr> <tr> <td>原 材 料</td><td> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 小麦粉 2 イースト 3 米粉、とうもろこし粉、大豆粉、ライ麦粉及びでん粉 4 米こうじ及び麦芽粉 5 大豆食物繊維 6 粉末状植物性たん白 7 乳製品及び卵 8 食塩 9 砂糖類 10 還元水あめ </td></tr> </table>	性 状	1 粒の形及び大きさがおおむね斉一であること。 2 色沢が良好であること。 3 異味異臭がないこと。	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 小麦粉 2 イースト 3 米粉、とうもろこし粉、大豆粉、ライ麦粉及びでん粉 4 米こうじ及び麦芽粉 5 大豆食物繊維 6 粉末状植物性たん白 7 乳製品及び卵 8 食塩 9 砂糖類 10 還元水あめ
性 状	1 粒の形及び大きさがおおむね斉一であること。 2 色沢が良好であること。 3 異味異臭がないこと。				
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 小麦粉 2 イースト 3 米粉、とうもろこし粉、大豆粉、ライ麦粉及びでん粉 4 米こうじ及び麦芽粉 5 大豆食物繊維 6 粉末状植物性たん白 7 乳製品及び卵 8 食塩 9 砂糖類 10 還元水あめ				

		11 醸造酢 12 食用油脂 13 野菜及び果実並びにそれらの加工品
	添 加 物	1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3 1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。 (1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法
	内 容 量	表示重量に適合していること。
表示（業務用の製品に限る。）	表 示 事 項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定（名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、添加物、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに原産国名については、食品表示基準第10条第1項前段（義務表示の対象から除かれる販売形態に係る部分に限る。）及び第4項並びに第11条第1項を除く。）に従うほか、次の事項を表示してあること。 (1) 内容量 (2) 水分（セミドライパン粉の場合に限る。）
	表 示 の 方 法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、原材料名、内容量及び水分の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 乾燥パン粉にあっては「乾燥パン粉」又は「パン粉」と、生パン粉にあっては「生パン粉」と、セミドライパン粉にあっては「セミドライパン粉」又は「半生パン粉」と記載すること。 (2) 水分 「28%±2%」等とパーセントの単位で、単位を明記して記載すること。ただし、この場合において上限値と下限値の差は4%以内であること。 (3) 原材料名 使用した原材料を、「小麦粉」、「米粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「トマトペースト」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載すること。 (4) 内容量 内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。
	表 示 の 方 式 等	食品表示基準の規定に従うほか、次に定めるところにより、容器若しくは

	包装の見やすい箇所又は送り状に表示してあること。 (1) 別記様式により行うこと。ただし、表示事項が別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。 (2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。 (3) 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8305 (1962) (以下「JIS Z 8305」という。)に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね 150cm² 以下のものにあつては、JIS Z 8305 に規定する 5.5 ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。
表示禁止事項	食品表示基準の規定に従うほか、表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語を表示していないこと。

2 使用する小麦粉の灰分は、600℃燃焼灰化法により測定して 0.58% 以下でなければならない。

(測定方法)

第 4 条 水分の測定方法は次のとおりとする。

- (1) アルミ製蓋付ひょう量缶（直径約 55mm、深さ 25mm）をあらかじめ恒量とし、これに試料約 3 g を正確に量りとる。
- (2) 定温乾燥器（温度制御幅が ± 2℃ 以内のもの）を 135℃ に加熱し、乾燥器に入れて 180 分間乾燥する。
- (3) 乾燥が終了した後、デシケーター（日本工業規格 R 3503 (2007) に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの）内で放冷し、ひょう量する。
- (4) 次式により水分を求める。

$$\text{水分 (\%)} = \frac{\text{乾燥前の試料及びひょう量缶の重量 (g)} - \text{乾燥後の試料及びひょう量缶の重量 (g)}}{\text{乾燥前の試料及びひょう量缶の重量 (g)} - \text{ひょう量缶の重量 (g)}} \times 100$$

別記様式（第 3 条関係）

名 称
水 分
原材料名
添 加 物
内 容 量
賞味期限
保存方法
原産国名
製 造 者

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 2 名称については、商品の主要面に表示することができる。この場合において、内容量についても、名称と同じ面に表示することができる。
- 3 2 の規定に基づき名称を商品の主要面に表示した場合にあつては、この様式中、名称の事項を省略することができる。内容量を名称と共に主要面に表示した場合も同様とする。
- 4 原材料名又は内容量を他の表示事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を

一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。

- 5 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
- 6 賞味期限に代えて消費期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「賞味期限」を「消費期限」とすること。
- 7 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とすること。
- 8 消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に表示箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 9 表示しない項目にあっては、この様式中その項目を省略すること。
- 10 この様式は、縦書とすることができる。
- 11 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 12 その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に記載することができる。

最終改正の改正文（平成28年2月24日農林水産省告示第489号）抄
平成28年3月25日から施行する。