

日本農林規格の見直しについて

「即席めん類」 及び
「生タイプ即席めん」

即席めん類の日本農林規格及び生タイプ即席めんの日本農林規格の見直しについて（案）

平成 2 0 年 6 月 2 7 日
農 林 水 産 省

1 趣旨

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 2 5 年法律第 1 7 5 号）第 1 0 条の規定及び「J A S 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成 1 7 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、即席めん類の日本農林規格（昭和 4 7 年 8 月 2 5 日農林省告示第 1 5 7 1 号）及び生タイプ即席めんの日本農林規格（平成 9 年 3 月 3 1 日農林水産省告示第 4 7 8 号）について、標準規格の性格を有するものとして、消費者に良質な製品を提供する観点から所要の見直しを行う。

2 内容

即席めん類の日本農林規格及び生タイプ即席めんの日本農林規格を統合し、新たに即席めんの日本農林規格を制定する。

即席めん類及び生タイプ即席めんについて

1 規格の位置づけ

即席めん類及び生タイプ即席めんは、消費者が日常的に使用しており、一定の品質が期待されることから、即席めん類の日本農林規格及び生タイプ即席めんの日本農林規格は「標準規格」として位置づけられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

- ・製造業者数：８５（うち、ＪＡＳ格付業者数：３５）

（単位：百万食）

種 類		H 1 4	H 1 5	H 1 6	H 1 7	H 1 8
袋めん	生産数量	1,937	2,060	2,031	1,937	1,894
	格付数量	1,717	1,771	1,727	1,632	1,539
	格付率(%)	88.6	86.0	85.0	84.3	81.3
カップめん	生産数量	3,160	3,204	3,279	3,310	3,230
	格付数量	2,763	2,787	2,866	2,828	2,770
	格付率(%)	87.4	87.0	87.4	85.4	85.8
即席めん類 計	生産数量	5,097	5,264	5,310	5,247	5,124
	格付数量	4,480	4,558	4,593	4,460	4,309
	格付率(%)	87.9	86.6	86.5	85.0	84.1
生タイプ即 席めん	生産数量	234	226	222	195	182
	格付数量	61	35	44	35	34
	格付率(%)	26.1	15.6	20.0	17.9	18.7
合 計	生産数量	5,331	5,490	5,532	5,442	5,306
	格付数量	4,541	4,593	4,637	4,495	4,343
	格付率(%)	85.2	83.7	83.8	82.6	81.9

- ・他法令での引用は特になし

3 将来の見通し

生産数量、格付数量とも現状とあまり変わらないと思われる。

4 国際的な規格の動向

「INSTANT NOODLES」のCODEX規格が2006年に制定されており、規格の改正案の作成に当たっては、このCODEX規格を踏まえて見直しを行い、油脂の酸価等について整合性を図った。

即席めん類の日本農林規格及び生タイプ即席めんの日本農林規格の改正概要

1 規格の統合

生タイプ即席めんの日本農林規格が制定されて10年が経過し、市場には即席めんとして定着しており、消費者には即席めん類と同様のものとして受け入れられている。また、即席めん類については、「大盛り」、「ミニカップ」、「カップ付き袋めん」、「カップめん用袋めん」、「電子レンジ用カップめん」等、多種多様な製品が出回っており、消費者にわかりやすい規格とするため、「即席めん類の日本農林規格」と「生タイプ即席めんの日本農林規格」を統合し、「即席めんの日本農林規格」として制定する。

2 定義について

用語の定義は、「即席めん」、「添付調味料」及び「かやく」について規定する。

用 語	定 義
即席めん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2 1にかやくを添付したもの
添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等めん及び添付調味料以外のものをいう。

3 規格について

即席めんの規格に一本化し、「一般状態」、「異物」、「食味」、「めん」、「添付調味料及びかやく」、「内容量」及び「容器又は包装の状態」について規定する。

(1) めんの基準

油で揚げたものの品質指標としては油脂の「酸価」、油で揚げないもののうち乾燥しているものの品質指標としては「水分」、油で揚げないもののうち乾燥していないものの品質指標としては「水素イオン濃度」が適切であることから、この3項目による基準を設定する。

区 分	基 準
めん	水分（即席めんのうち、めんを有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもの（以下「生タイプ即席めん」と
	油処理により乾燥したもの以外のものにあつては、14.5%以下であること。

いう。)を除く。)	
酸価	油処理により乾燥したもの又は油処理その油脂にあっては、1.5以下であること。
水素イオン濃度（生タイプ即席めんに限る。）	p H3.8以上 p H4.8以下であること。

(2) 食品添加物

規格の一本化に伴う整理を行うとともに、使用できる種類数の制限を設定する。

区 分	基 準
めん	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 - めん質改良剤 炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸三カリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム、リン酸三ナトリウム、トレハロース及び焼成カルシウムのうち8種以下 - 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン、ショ糖脂肪酸エステル及び酵素分解レシチンのうち2種以下 - 増粘安定剤 アラビアガム、アルギン酸、カードラン、カラギナン、カラヤガム、カロブبینガム、キサンタンガム、キトサン、グァーガム、サイリウムシードガム、ジェランガム、タマリンドシードガム、ペクチン、ガティガム及びポリグルタミン酸のうち3種以下 - 酸化防止剤 L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物のうち2種以下 - 着色料 アナトー色素、イカスミ色素、ウコン色素、カラメルⅠ、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン、トウガラシ色素、パーム油カロテン、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びマリーゴールド色素のうち3種以下 - pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、酢酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、DL-リンゴ酸及びグルコノラクトンのうち3種以下 - 調味料 - 調味料（アミノ酸及び核酸） DL-アラニン、L-アルギニン、グリシン、L-グルタミン酸、L-グルタミン酸ナトリウム、L-プロリン、DL-メチオニン、

	Lーリシン塩酸塩、Lーアスパラギン酸ナトリウム、Lーシスチン、5'ーイノシン酸二ナトリウム、5'ーグアニル酸二ナトリウム及び5'ーリボヌクレオチド二ナトリウムのうち6種以下 (2) 調味料（有機酸） クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、Lー酒石酸水素カリウム、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、フマル酸一ナトリウム及びD Lーリンゴ酸ナトリウムのうち5種以下 (3) 調味料（無機塩） 塩化カリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち2種以下 8 香辛料抽出物 9 香料 10 強化剤
--	---

4 測定方法について

「水分」、「酸価」及び「水素イオン濃度」の測定方法について規定する。

事 項	測 定 方 法
水分	試料約 2 g をはかり取り、105℃で 2 時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸価	試料から石油エーテルにより抽出した油脂又は油処理そうの油脂約 3 g を 200m l の三角フラスコにはかり取り、エチルアルコール（94 容量％以上のもの。）とエチルエーテル 1 対 1 の混液 80m l 及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、0.05m o l / l 水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。 $\text{酸価} = \frac{0.05\text{m o l} / \text{l KOH (m l)} \times 2.806 \times f}{\text{測定に用いた抽出油脂 (g)}}$ f は、0.0m o l / l 水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数
水素イオン濃度	試料 15 g に水 135m l を加えて均一となるまで混合した後、水素イオン濃度計で測定し、この値を水素イオン濃度とする。

即席めんの日本農林規格（昭和４７年８月２５日農林省告示第１５７１号）全部改正新旧対照表

改 正 案	現 行（即席めん類の日本農林規格）	現 行（生タイプ即席めんの日本農林規格）																								
即席めんの日本農林規格 （適用の範囲） 第１条 この規格は、即席めんに適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>即席めん</td><td>次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたものの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したものと及びチルド温度帯で保存するものを除く。） ２ １にかやくを添付したもの</td></tr><tr><td>添付調味料</td><td>直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香</td></tr></table>	用 語	定 義	即席めん	次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたものの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したものと及びチルド温度帯で保存するものを除く。） ２ １にかやくを添付したもの	添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香	即席めん類の日本農林規格 （適用の範囲） 第１条 この規格は、即席めん類のうち、即席中華めん、即席和風めん及び即席カップめんに適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>即席めん類</td><td>次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたものの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（生タイプ即席めんの日本農林規格（平成９年３月31日農林水産省告示第478号）第２条に規定する生タイプ即席めん及びチルド温度帯で保存するものを除く。） ２ １にかやくを添付したもの</td></tr><tr><td>即席中華めん</td><td>即席めん類のうち、小麦粉又はこれに植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料とし、かんすいを用いてつくられたものをいう。</td></tr><tr><td>即席和風めん</td><td>即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が３０％未満のものに限る。この欄において同じ。）若しくは小麦粉及びそば粉又はこれらにやまのいも粉、植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料としてつくられたものをいう。</td></tr><tr><td>即席カップめん</td><td>即席めん類のうち、食器として使用できる容器にめんを入れ、かやくを添付したものをいう。</td></tr><tr><td>調味料</td><td>直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香</td></tr></table>	用 語	定 義	即席めん類	次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたものの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（生タイプ即席めんの日本農林規格（平成９年３月31日農林水産省告示第478号）第２条に規定する生タイプ即席めん及びチルド温度帯で保存するものを除く。） ２ １にかやくを添付したもの	即席中華めん	即席めん類のうち、小麦粉又はこれに植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料とし、かんすいを用いてつくられたものをいう。	即席和風めん	即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が３０％未満のものに限る。この欄において同じ。）若しくは小麦粉及びそば粉又はこれらにやまのいも粉、植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料としてつくられたものをいう。	即席カップめん	即席めん類のうち、食器として使用できる容器にめんを入れ、かやくを添付したものをいう。	調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香	生タイプ即席めんの日本農林規格 （適用の範囲） 第１条 この規格は、生タイプ即席めんに適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>生タイプ即席めん</td><td>小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、添付調味料を添付したものであつて、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。</td></tr><tr><td>添付調味料</td><td>直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用さ</td></tr></table>	用 語	定 義	生タイプ即席めん	小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、添付調味料を添付したものであつて、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。	添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用さ
用 語	定 義																									
即席めん	次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたものの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したものと及びチルド温度帯で保存するものを除く。） ２ １にかやくを添付したもの																									
添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香																									
用 語	定 義																									
即席めん類	次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたものの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（生タイプ即席めんの日本農林規格（平成９年３月31日農林水産省告示第478号）第２条に規定する生タイプ即席めん及びチルド温度帯で保存するものを除く。） ２ １にかやくを添付したもの																									
即席中華めん	即席めん類のうち、小麦粉又はこれに植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料とし、かんすいを用いてつくられたものをいう。																									
即席和風めん	即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が３０％未満のものに限る。この欄において同じ。）若しくは小麦粉及びそば粉又はこれらにやまのいも粉、植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料としてつくられたものをいう。																									
即席カップめん	即席めん類のうち、食器として使用できる容器にめんを入れ、かやくを添付したものをいう。																									
調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香																									
用 語	定 義																									
生タイプ即席めん	小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、添付調味料を添付したものであつて、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。																									
添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用さ																									

	辛料等の微細な固形物を含む。)をいう。
かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等めん及び添付調味料以外のものをいう。

(即席めんの規格)

第3条 即席めんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
一般状態		性状及び色沢が良好であること。
異物		混入していないこと。
食味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
め めん	水分（即席めんのうち、めんを有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもの（以下「生タイプ即席めん」という。）を除く。）	油処理により乾燥したもの以外のものにあつては、14.5%以下であること。
	酸価	油処理により乾燥したもの又は油処理その油脂にあつては、1.5以下であること。
	水素イオン濃度（生タイプ即席めんに限る。）	p H3.8以上 p H4.8以下であること。

	辛料等の微細な固形物を含む。)をいう。
かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等めん及び調味料以外のものをいう。

(即席中華めんの規格)

第3条 即席中華めんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
一般状態		性状及び色沢が良好であること。
異物		混入していないこと。
食味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
め めん	水分	10.0%（油処理により乾燥したもの以外のものにあつては、14.5%）以下であること。
	酸価	味付けしないで油処理により乾燥したもの（以下「油揚げめん」という。）の油脂について1.2以下、味付けし、かつ、油処理により乾燥したもの（以下「味付油揚げめん」という。）の油脂について1.5以下であること。
	よう素呈色度	1.0以上であること。

	れるものをいう。
かやく	油揚げ、てんぷら、もち、わかめ、ねぎ、チャーシュー等めん及び添付調味料以外のものをいう。

(生タイプ即席めんの規格)

第3条 生タイプ即席めんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
一般状態		性状及び色沢が良好であること。
異物		混入していないこと。
食味		調理後の弾力性、粘性及び香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
め めん	水分	54%（かんすいを使用したもの又はデュラムセモリナ若しくは強力小麦粉を主原料としたものにあつては45%）以上76%以下であること。
	よう素呈色度	1.0（デュラムセモリナ若しくは強力小麦粉を主原料としたもの又はそば粉の配合割合が30%以上のものにあつては、0.7）以上であること。
	水素イオン濃度	p H3.8以上 p H4.8以下であること。

食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 めん質改良剤 炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸三カリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム、リン酸三ナトリウム、トレハロース及び焼成カルシウムのうち8種以下 2 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン、ショ糖脂肪酸エステル及び酵素分解レシチンのうち2種以下 3 増粘安定剤 アラビアガム、アルギン酸、カードラン、カラギナン、カラヤガム、カロブビーンガム、キサンタンガム、キトサン、グァーガム、サイリウムシードガム、ジェランガム、タマリンドシードガム、ペクチン、ガティガム及びポリグルタミン酸のうち3種以下 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物のうち2種以下 5 着色料 アナトー色素、イカスミ色素、ウコン色素、カラメルⅠ、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン、トウガラシ色素、パーム油カロテン、ベ	食品添加物 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 かんすい 炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸三カリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム及びリン酸三ナトリウムのうち8種以下 2 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン及びショ糖脂肪酸エステルのうち2種以下 3 増粘安定剤 アラビアガム、アルギン酸、カードラン、カラギナン、カラヤガム、カロブビーンガム、キサンタンガム、キトサン、グァーガム、サイリウムシードガム、ジェランガム、タマリンドシードガム、タラガム及びペクチンのうち3種以下 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物のうち2種以下 5 着色料 アナトー色素、イカスミ色素、ウコン色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン、トウガラシ色	食品添加物 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、酢酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム及びD-リンゴ酸のうち5種以下 2 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン及びショ糖脂肪酸エステルのうち2種以下 3 糊料 アルギン酸、アルギン酸プロピレングリコールエステル、カードラン、カロブビーンガム、キサンタンガム、グァーガム、タマリンドシードガム、タラガム及びペクチンのうち3種以下 4 めん質改良剤（かんすいとして使用する場合を含む。） 炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム及びリン酸三ナトリウムのうち8種以下 5 酸化防止剤 L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル及びミックストコフェロール 6 甘味料 カンゾウ抽出物及びカンゾウ末 7 着色料 アナトー色素、β-カロテン、クチナシ青色素、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン、パーム油カロテン及びベニバナ黄色素のうち3種以下
-------	---	--	--

		ニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びマリーゴールド色素のうち3種以下 6 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、酢酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、DL-リンゴ酸及びグルコノラクトンのうち3種以下 7 調味料 (1) 調味料（アミノ酸及び核酸） DL-アラニン、L-アルギニン、グリシン、L-グルタミン酸、L-グルタミン酸ナトリウム、L-プロリン、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、L-アスパラギン酸ナトリウム、L-シスチン、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち6種以下 (2) 調味料（有機酸） クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、フマル酸一ナトリウム及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下 (3) 調味料（無機塩） 塩化カリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち2種以下 8 香辛料抽出物 9 香料 10 強化剤		素、パーム油カロテン、ビートレッド、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びマリーゴールド色素のうち4種以下 6 pH調整剤 クエン酸及びDL-リンゴ酸 7 調味料 (1) 調味料（アミノ酸） DL-アラニン、L-アルギニン、グリシン、L-グルタミン酸、L-グルタミン酸ナトリウム、L-プロリン、DL-メチオニン及びL-リシン塩酸塩 (2) 調味料（核酸） 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム (3) 調味料（有機酸） クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、フマル酸一ナトリウム及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下 (4) 調味料（無機酸） リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち2種以下 8 強化剤 カルシウム塩、焼成カルシウム、ビタミンB₁及びビタミンB₂		8 調味料 DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、フマル酸一ナトリウム、L-リシン塩酸塩及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下 9 香辛料抽出物 10 香料 11 強化剤 カルシウム塩、焼成カルシウム、ビタミンB₁及びビタミンB₂
添付調味料及び	食品添加物	甘味料、着色料、糊料及び漂白剤（それぞれ化学的合成品のものに限る。）並びに保存料を使用していないこと。	調味料及び	添付油脂の酸価 1.0（ごま油を調合したもの及び油脂に野菜等の香味を付与したものにあつては、4.0）以下であること。	添付調味料及び	添付油脂の酸価 1.0（ごま油を調合したもの又は野菜等の香味を付与したものにあつては、4.0）以下であること。
			食品添加物	甘味料、着色料、糊料及び漂白剤（それぞれ化学的合成品のものに限る。）並びに保存料を使用していないこと。		食品添加物 甘味料、着色料、糊料及び漂白剤（それぞれ化学的合成品のものに限る。）並びに保存料を使用していないこと。
			かやくの	調理後の状態において、調理後の液汁と		

かやく	
内容量	表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態	密封されていること。ただし、食器として使用できる容器にめんを入れてあるものにあつては、その容器破損又は変形により熱湯などの内容物がこぼれないものであること。

く	
内容量	表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いてあること。

(即席和風めんの規格)

第4条 即席和風めんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
一般状態		性状及び色沢が良好であること。
異物		混入していないこと。
食味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
めん	水分	10.0% (油処理により乾燥したもの以外のものにあつては、14.5%) 以下であること。
	酸価	油揚げめんの油脂について1.2以下、味付油揚げめんの油脂について1.5以下であること。
	よう素呈色度	1.0 (そば粉の配合割合が30%以上のものにあつては、0.7) 以上であること。
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。

かやく	量 (カップ型等の容器入りのものに 限る。)	めんの重量比が1以上のもの (以下「汁もの」という。) にあつてはめんの重量の5%以上、その他のものにあつては2.5%以上であること。ただし、商品名に「ざる」、「冷やし」等の用語を表示しているものを除く。
内容量	表示重量に適合していること。	
容器又は包装の状態	めんの包装	耐熱性、耐水性、耐油性、耐せん孔性及び十分な強度を有する材質のプラスチック又はこれを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器 (遮光性のないものに限る。) に入れ、2.3kg/15mm以上の強度で密封してあること。
	添付調味料及びかやくの包装	十分な強度を有する資材を用いて密封されたものであること。ただし、調理するときに包装したまま加熱するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いてあること。
	カップ型等の容器	断熱性、耐水性、耐油性及び十分な強度を有する資材を用いたものであり、かつ、破損及びへこみにより熱湯がこぼれるおそれがないものであること。ただし、調理するときに容器を加熱するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いてあること。
	外装	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いてあること。

と。

1 めん質改良剤

ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム及びリン酸三ナトリウムのうち5種以下

2 乳化剤

グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン及びショ糖脂肪酸エステルのうち2種以下

3 増粘安定剤

アラビアガム、アルギン酸、カードラン、カラギナン、カラヤガム、カロブبینガム、キサンタンガム、キトサン、グァーガム、サイリウムシードガム、ジェランガム、タマリンドシードガム、タラガム及びペクチンのうち3種以下

4 酸化防止剤

L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物のうち2種以下

5 着色料

カラメルⅠ、カラメルⅣ、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン及びパーム油カロテンのうち4種以下

6 pH調整剤

クエン酸及びD-L-リンゴ酸

7 調味料

(1) 調味料（アミノ酸）

D-L-アラニン、グリシン、L-グルタミン酸、L-グルタミン酸ナトリウム、L-プロリン及びL-リシン塩酸塩

(2) 調味料（核酸）

5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム

(3) 調味料（有機酸）

クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、乳酸ナトリウム及び fumaric acid 一ナトリウム

		(4) 調味料（無機酸） リン酸水素二ナトリウム及びリン酸二水素ナトリウム 8 強化剤 カルシウム塩、焼成カルシウム、ビタミンB ₁ 及びビタミンB ₂
調味料及びかやく	食品添加物	甘味料、着色料、糊料及び漂白剤（それぞれ化学的合成品のものに限る。）並びに保存料を使用していないこと。
内容量		表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態		防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いてあること。

（即席カップめんの規格）

第5条 即席カップめんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
		上 級	標 準
一般状態		性状及び色沢が優良であること。	性状及び色沢が良好であること。
異物		混入していないこと。	同左
食味		調理後の香味が優良で、異味異臭がないこと。	調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
めん	水分	10.0%（油処理により乾燥したもの以外のものにあつては、14.5%）以下であること。	同左
	酸価	油揚げめんの油脂について1.2以下、味付油揚げめんの油脂について1.5以下であること。	同左
	よう素呈色度	1.0（デュラムセモリナ又はそば粉の配合割合が30%以上のものにあつては	同左

		、0.7) 以上であること。	
	食品添加物	即席中華めんのめんを使用したものにあつては、即席中華めんの規格の食品添加物と、即席和風めん及び即席欧風めん（即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が30%以上のものに限る。）又はこれに卵粉等を加えたものを原料としてつくられたものをいう。以下同じ。）のめんを使用したものにあつては即席和風めんの規格の食品添加物と同じ。	同左
調味料及びかやく	かやくの量	調理後の液汁とめんの重量比が1以上のもの（以下「汁もの」という。）にあつてはめんの重量の15%以上、その他のものにあつては10%以上であること。	汁ものにあつてはめんの重量の6%以上、その他のものにあつては4%以上であること。
	添付油脂の酸価	即席中華めんにあつては、1.0（ごま油を調合したもの又は油脂に野菜等の香味を付与したものにあつては、4.0）、即席欧風めんにあつては、2.0（油脂に野菜等の香味を付与したものにあつては、4.0）以下であること。	同左
	食品添加物	甘味料、着色料、糊料及び漂白剤（それぞれ化学的合成品のものに限る。）並びに保存料を使用していないこと。	同左
	内容量	表示重量に適合していること。	同左

	容器又は包装の状態	1 容器を加熱するものにあつては、当該容器が耐熱性、耐水性、耐油性及び十分な強度を有する資材を用いたものであり、内容物が内装により密封されており、かつ、これらを清潔に保持するために容器全体が外装されたものであること。 2 容器を加熱するもの以外のものにあつては、当該容器が耐熱性、断熱性、耐水性、耐油性及び十分な強度を有する資材を用いたものであつて、密封されており、かつ、これを清潔に保持するために容器全体が外装されたものであること。 3 容器を加熱するものにあつては、当該容器が日本工業規格H4160（1974）に規定する3003のアルミニウム合金はくであつて、厚さが0.08mm以上のもの又はこれと同等以上の強度を有するアルミニウムはく若しくはアルミニウム合金はくを用いたものであり、かつ、ピンホール、き裂等のないものであること。 4 調理時又は喫食時において、容器の破損により、かつ、容器を加熱するもの以外のもの	同左		
--	-----------	---	----	--	--

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分、酸価及び水素イオン濃度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分	試料約2 gをはかり取り、105℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸価	試料から石油エーテルにより抽出した油脂又は油処理その油脂約3 gを200mlの三角フラスコにはかり取り、エチルアルコール（94容量%以上のもの。）とエチルエーテル1対1の混液80ml及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。 $\text{酸価} = \frac{0.05\text{mol/L KOH (ml)} \times 2.806 \times f}{\text{測定に用いた抽出油脂 (g)}}$ f は、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数
水素イオン濃度	試料15 gに水135mlを加えて均一となるまで混合した後、水素イオン濃度計で測定し、この値を水素イオン濃度とする。

については、容器のへこみにより、熱湯がこぼれるおそれがないこと。

(測定方法)

第6条 前3条の規格における水分、酸価、よう素呈色度及びかやくの量の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
1 水分	試料約2 gをはかり取り、105℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
2 酸価	(1) 油処理しためんについては、試料から石油エーテルにより抽出した油脂約3 gを200mlの三角フラスコにはかり取り、エチルアルコール（94容量%以上のもの。以下同じ。）とエチルエーテル1対1の混液80ml及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。 $\text{酸価} = \frac{0.05\text{mol/L KOH (ml)} \times 2.806 \times f}{\text{測定に用いた抽出油脂 (g)}}$ f は、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数 (2) 添付油脂については、試料約20 gをビーカーにはかり取り、乾燥したケイソウ土をかくはんしながら試料の粘性がなくなり粗粉状になるまで加え、石油エーテルを加えてかくはんし、ろ過しながら石油エーテル層を分液ろ斗に集め、この操作を数回繰り返して石油エーテル層を全部集める。これを50mlの水で2回洗い、上部石油エーテル層を分取し、無水硫酸ナトリウムで脱水した後、石油エーテルを蒸発除去する。得られた抽出油脂約3 gを三角フラスコにはかり取り、直ちにエチルアルコールとエチルエーテル1対1の混液80ml及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分、よう素呈色度、水素イオン濃度、添付油脂の酸価、かやくの量及び密封部の強度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分	試料約2 gを量り取り、135℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
よう素呈色度	試料約200 gを量り取り、約500mlの沸とう水中に投入し、かきまぜながら正確に1分間沸とう加熱した後取り出して、直ちに水中で冷却し、水を切る。その試料60 gを量り取り、190mlの水を加えて均一となるまで混合する。次に内容物をよく振りまぜて約50mlを遠心沈でん管に取り、遠心分離し、上澄液1 mlを100mlメスフラスコに取り、水約70mlを加えたものに0.05mol/Lよう素・よう化カリウム溶液1 mlを加えて水で100ml定容とした後、分光光度計を用いて570 nmの波長において1 cmセルで吸光度を測定し、この値をよう素呈色度とする。
水素イオン濃度	試料15 gに水135mlを加えて均一となるまで混合した後、水素イオン濃度計で測定し、この値を水素イオン濃度とする。
添付油脂の酸価	試料約20 gをビーカーに量り取り、乾燥したケイソウ土をかくはんしながら試料の粘性がなくなり粗粉状になるまで加え、石油エーテルを加えてかくはんし、ろ過しながら石油エーテル層を分液ろ斗に集め、この操作を数回繰り返して石油エーテル層を全部集める。これを50mlの水で2回洗い、上部石油エーテル層を分取し、無水硫酸ナトリウムで脱水した後、石油エーテルを蒸発除去する。得られた抽出油脂約3 gを三角フラスコに量り取り、直ちにエチルアルコールとエチルエーテル1対1の中和した混液80ml

		を加え、0.05mol／L水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。 $\text{酸価} = \frac{0.05\text{mol}／\text{L KOH (ml)} \times 2.806 \times f}{\text{抽出油脂 (g)}}$ f は、0.05mol／L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数		及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、0.05mol／L水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。 $\text{酸化} = \frac{2.806 \times A \times f}{\text{抽出油脂 (g)}}$ A：0.05mol／L水酸化カリウムエチルアルコール標準液の使用量（ml） f：0.05mol／L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数
3	よう素呈色度	(1) アルファ化されているめんについては、150μm以下に粉碎した試料（油処理したものにあっては、脱脂後粉碎した試料）2.0gを共せん付遠心沈でん管にはかり取り、水20mlを加えて振りまぜ、これを50±1℃の温水浴中に時々振りまぜながら30分間保つた後、毎分3,000回転で10分間遠心分離する。次に上澄液1mlを25mlメスフラスコに取り、水約20mlを加えたものに0.05mol／Lよう素・よう化カリウム溶液1mlを加えて水で25ml定容とした後、分光光度計を用いて570nmの波長において1cmセルで吸光度を測定し、この値をよう素呈色度とする。 (2) アルファ化されていないめんについては、長さ約10cmに折つた試料20gをはかり取り、1.5ℓの沸とう水中に投入し、かきまぜながら正確に4分間沸とう加熱した後取り出して、直ちに水中で冷却し、水を切つてからミキサー中に移し、約150mlの水を加えて10分間混合し、全体を250mlメスフラスコに洗い移し定容とする。次に内容物をよく振りまぜて約50mlを遠心沈でん管に取り、毎分3,000回転で20分間遠心分離し、上澄液1mlを100mlメスフラスコに取り、水約70mlを加えたものに0.05mol／Lよう素・よう化カリウム溶液1mlを加えて水で100ml定容とした後、分光光度計を用いて570nmの波長において1cmセルで吸光度を測定し、この値をよう素呈色度とする。	かやくの量	全試料を約1Lの沸騰した1％食塩水溶液に、表示された調理時間（レトルト包装のものであって調理時間が表示されていないものにあつては、3分間）浸漬した後、日本工業規格Z8801（1987）に規定する500μmの網ふるいのふるい目を通過しないものを2分間放置後（調理時間が表示されていないものにあつては、そのまま）ひょう量し、次の算式によりかやくの量を求める。 $\text{かやくの量（％）} = \frac{\text{かやくの重量（g）}}{\text{表示めん重量（g）}} \times 100$
4	かやくの量	全試料を約1Lの沸騰した1％食塩水溶液に、表示された調理時間（レトルト包装のものであつて調理時間が表示されていないものにあつて	密封部の強度	容器の密封箇所を図のように切り取って開き、その開いた両端を、300±20mm／分の速度で引っ張り、密封部がはく離するまでの最大荷重を測定し、その値をキログラムで表したものを密封部の強度とする

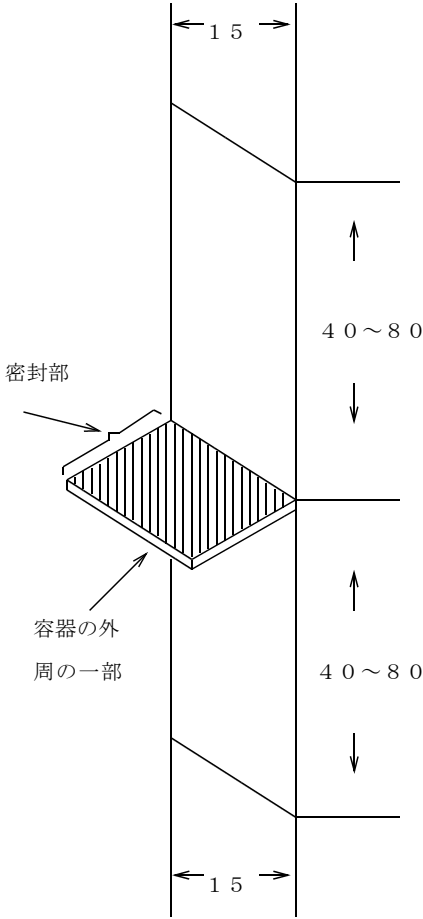
は、3分間）浸漬した後、日本工業規格Z8801（1987）に規定する500μmの網ふるいのふるい目を通過しないものを2分間放置後（調理時間が表示されていないものにあつては、そのまま）、ひょう量し、次の算式によりかやくの重量を求める。

かやくの量（％）＝

$$\left[\frac{K_1}{2.25} + K_2 \right] \times \frac{\text{表示されためんの重量（g）}}{100}$$

K₁：調理中に使用するかやく（レトルト包装のものを含む。）の重量（g）

K₂：調理後に使用するかやくの重量（g）



単位：ミリメートル