

乾めん類の日本農林規格

標準



(そば粉40%以上)

上級



(そば粉50%以上)



(干しめんのJASマーク)

(適用の範囲)

第1条 この規格は、乾めん類に適用する。

(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
乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 2 1に調味料、やくみ等を添付したもの
干しそば	乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。
干しめん	乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。
調味料	直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用するものをいう。
やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。
そば粉の配合割合	食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。

(干しそばの規格)

第3条 干しそばの規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
	上級	標準
食味	調理後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	同左

めん	外 観	1 色沢及び形態が良好であること。 2 切損がほとんどないものであること。	同左
	そば粉の配合割合	50%以上であること。	40%以上であること。
	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 そば粉 2 小麦粉 3 やまのいも及び海藻(つなぎに使用する場合に限る。) 4 食塩	同左
異 物	混入していないこと。	同左	
内 容 量	表示重量に適合していること。	同左	

2 使用する小麦粉の灰分は、600度燃焼灰化法により測定して0.8%以下のものであることとする。

(干しめんの規格)

第4条 干しめんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
食 味		前条第1項の規格の食味の上級の基準と同じ。
めん	外 観	前条第1項の規格の外観の上級の基準と同じ。
	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 でん粉 3 食用植物油(めん帯又はめん線に塗付する場合に限る。) 4 食塩 5 抹茶及び粉末野菜
	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 着色料(長径が1.7mm未満に成形したものに装飾用として加える場合に限る。) アカキャベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、シソ色素、ベニバナ赤色素及びベニバナ黄色素のうち3種以下 2 めん質改良剤 酢酸でん粉
異 物		前条第1項の規格の異物の上級の基準と同じ。
内 容 量		前条第1項の規格の内容量の上級の基準と同じ。

2 使用する小麦粉の灰分は、600度燃焼灰化法により測定して0.4%以下のものであることとする。

附則

平成21年4月9日農林水産省告示第485号については、平成21年5月9日から施行する。