

生めん類の認証基準

(適用の範囲)

第1 この基準は、栃木県内で生産された小麦粉等の穀物類を主原料として、県内で製造される「生めん」及び「半なまめん」に適用する。ただし、付属するスープ等はこの範囲に含まない。

(定義)

第2 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
生めん	小麦粉等の穀物類を主原料として製めん、成形したもの。
半なまめん	小麦粉等の穀物類を主原料として製めん、成形した後「半なま」の工程を経たもの。
うどん	小麦粉に水を加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後「半なま」加工したものをいう。
そば	そば粉30%以上、小麦粉（灰分が0.8%以下のものに限る。）70%以下の割合で混合したものを主たる原料とし、これに水を加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後「半なま」加工したものをいう。
中華めん	小麦粉にかんすいを加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後「半なま」加工したものをいう。
米粉めん	1 米穀粉又は米穀粉にでん粉を混入したものを主たる原料とし、これに水又は湯を加えて混練若しくは蒸練したものを成形したもの又は成形した後「半なま」加工したものをいう。 2 米穀粉30%以上、小麦粉70%以下の割合で混合したものを主たる原料とし、これに水又は湯を加えて製めんしたもの又は製めんした後「半なま」加工したものをいう。

(品質及び品質表示)

第3 生めん類の品質及び品質表示の基準は、「食品表示法」（平成25年6月28日法律第70号）の食品表示基準及び「生めん類の衛生規範」（平成3年4月25日衛食第61号）の品質基準等、食品の品質・表示に関する法令の規定に定めるもののほか、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	水 分	半なまめんにあつては、20～27%であること。
	食 品 添 加 物 以 外 の 原 材 料	使用する小麦粉、そば粉及び米粉は、栃木県産の小麦、そば及び米穀で生産されたものであること。 なお、小麦粉の粗たんぱく質は7%以上、灰分は0.45%以下であること。
	食 品 添 加 物	酒精及びクチナシ色素以外の食品添加物を使用していないこと。 ただし、中華めんはかんすいを使用してもよい。
表 示	表示の方法等	一体的に販売される「つゆ」等についても、食品の品質表示に関する法令を遵守すること。

(関係法令の遵守)

第4 生めん類の製造、表示にあたっては、第3の定めるほか、関係法令を遵守すること。

附 則

この基準は、平成13年 6月29日から適用する。
この基準は、平成14年 8月12日から適用する。
この基準は、平成18年 3月15日から適用する。
この基準は、平成22年 9月 1日から適用する。
この基準は、平成27年 4月 1日から適用する。