

○ 乾めん類品質表示基準の一部改正の概要

○改正のポイント

乾めん類品質表示基準を平成21年4月に改正した際、調理方法の欄外記載を認めていた規定が削除されたが、マカロニ類品質表示基準等欄外記載を認めている基準との整合性を図るため、調理方法の欄外記載を認める規定を追加すること。

現行の表示例

名 称	そば
原材料名	小麦粉、そば粉、食塩
内 容 量	200g
賞味期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。
調理方法	ゆで時間6分
製 造 者	〇〇食品株式会社 〇〇県△△市…

改正案の表示イメージ

名 称	そば
原材料名	小麦粉、そば粉、食塩
内 容 量	200g
賞味期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。
調理方法	枠外下部記載
製 造 者	〇〇食品株式会社 〇〇県△△市…



【調理方法】

- ①沸騰したたっぷりのお湯にそばをほぐしながら入れ、
麺がくっつかないように箸で優しくほぐし、6分間ゆでます。
- ②ゆであがったら麺をざる等にあげて、流水で冷やします。
- ③水を切ってから器に盛り、お好みに応じてお召し上がりください。

乾めん類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1639号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案	現 行
<p>（表示の方法）</p> <p>第4条（略）</p> <p>2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるものとする。この場合において、同項第1号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、そば粉の配合割合、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。ただし、そば粉の配合割合を商品名に近接して「そば粉の配合割合・割」等と第1項第3号に準じて記載することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。また、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。</p> <p>3（略）</p>	<p>（表示の方法）</p> <p>第4条（略）</p> <p>2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるものとする。この場合において、同項第1号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、そば粉の配合割合、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。ただし、そば粉の配合割合を商品名に近接して「そば粉の配合割合・割」等と第1項第3号に準じて記載することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。</p> <p>3（略）</p>