

# JAS 1491

日本農林規格  
JAPANESE AGRICULTURAL  
STANDARD

---

パン粉

**Bread crumbs**

2007年 11月 28日 制定

2019年 10月 18日 改正

---

農林水産省

## 目 次

	ページ
1 適用範囲 .....	1
2 引用規格 .....	1
3 用語及び定義 .....	1
4 品質 .....	1
4.1 性状 .....	1
4.2 原材料 .....	2
4.3 添加物 .....	2
4.4 内容量 .....	2
5 表示（業務用の製品に限る。） .....	2
5.1 表示事項 .....	2
5.2 表示の方法 .....	3
5.3 表示の方式等 .....	3
5.4 表示禁止事項 .....	4
6 試験方法 .....	4
6.1 一般 .....	4
6.2 水分 .....	4

## まえがき

この規格は、日本農林規格等に関する法律に基づき、日本農林規格調査会の審議を経て、農林水産大臣が改正した日本農林規格である。これによって、パン粉の日本農林規格（令和元年6月27日付け農林水産省告示第475号）は改正され、この規格に置き換えられた。

この規格の一部が、特許権、出願公開後の特許出願、実用新案権又は出願公開後の実用新案登録出願に抵触する可能性があることに注意を喚起する。農林水産大臣及び日本農林規格調査会は、このような特許権、出願公開後の特許出願、実用新案権及び出願公開後の実用新案登録出願にかかわる確認について、責任はもたない。



## パン粉

## Bread crumbs

**1 適用範囲**

この規格は、パン粉の品質について規定する。

**2 引用規格**

次に掲げる規格は、この規格に引用されることによって、この規格の規定の一部を構成する。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。

**CODEX STAN 192** 食品添加物に関する一般規格

**JIS R 3503** 化学分析用ガラス器具

**JIS Z 8305** 活字の基準寸法

**3 用語及び定義**

この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。

**3.1****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、発酵させたものをばい焼等の加熱をした後、粉碎したもの。

**3.2****乾燥パン粉**

パン粉 (3.1) のうち、水分が 14 % 以下になるように乾燥したもの。

**3.3****生パン粉**

パン粉 (3.1) のうち、乾燥しないもの。

**3.4****セミドライパン粉**

パン粉 (3.1) のうち、乾燥パン粉 (3.2) 及び生パン粉 (3.3) 以外のもの。

**4 品質****4.1 性状**

性状は、次による。

a) 粒の形及び大きさがおおむね齊一でなければならない。

- b) 色沢が良好でなければならない。
- c) 異味異臭があってはならない。

#### 4.2 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) 小麦粉（灰分は、600℃燃焼灰化法によって測定したとき、0.58%以下とする。）
- b) イースト
- c) 米粉、とうもろこし粉、大豆粉、ライ麦粉及びでん粉
- d) 米こうじ及び麦芽粉
- e) 大豆食物繊維
- f) 粉末状植物性たん白
- g) 乳製品及び卵
- h) 食塩
- i) 砂糖類
- j) 還元水あめ
- k) 醸造酢
- l) 食用油脂
- m) 野菜及び果実並びにそれらの加工品

#### 4.3 添加物

添加物は、次による。

- a) **CODEX STAN 192 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なければならない。
- b) 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なければならない。
- c) a)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なければならない。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。

#### 4.4 内容量

内容量は、表示重量に適合していなければならない。

### 5 表示（業務用の製品に限る。）

#### 5.1 表示事項

表示事項については、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、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いなければならない。

- a) 内容量
- b) 水分（セミドライパン粉の場合に限る。）

## 5.2 表示の方法

表示の方法については、食品表示基準の規定に従うほか、次による。

- a) **名称** 名称の表示は、乾燥パン粉にあつては“乾燥パン粉”又は“パン粉”と、生パン粉にあつては“生パン粉”と、セミドライパン粉にあつては“セミドライパン粉”又は“半生パン粉”としなければならない。
- b) **水分** 水分の表示は、“28 % ± 2 %”等とパーセントの単位で、単位を明記して記載しなければならない。ただし、この場合において上限値と下限値の差は4 %以内でなければならない。
- c) **原材料名** 原材料名の表示は、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しなければならない。
- d) **内容量** 内容量の表示は、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しなければならない。

## 5.3 表示の方式等

表示の方式等については、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いなければならない。

- a) 表示の様式は、**図1**による。ただし、表示事項が**図1**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、この限りではない。
- b) 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しなければならない。
- c) 表示に用いる文字は、**JIS Z 8305**に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字としなければならない。ただし、表示可能面積がおおむね150 cm<sup>2</sup>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。

名称 a) b) c)
水分
原材料名 d)
添加物 e)
内容量 d)
賞味期限 f) g)
保存方法
原産国名
製造者 h)

**注記 1** この様式は、縦書とすることができる。

**注記 2** この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

**注記 3** 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、枠内に表示することができる。

**注記 4** 表示しない項目にあつては、この様式中その項目を省略すること。

注 a) “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。

b) 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。

e) 注 b)により、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。内容量を名称とともに主要面に表示した場合も同様とする。

- d) 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。
- e) 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。
- f) 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。
- g) 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。
- h) 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。

図 1—様式

#### 5.4 表示禁止事項

表示禁止事項については、食品表示基準の規定に従うほか、5.1によって表示してある事項の内容と矛盾する用語を表示してはならない。

## 6 試験方法

### 6.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- a) ひょう量缶 直径約 55 mm、深さ 25 mm のもので蓋を持つアルミニウム製のもの。
- b) 定温乾燥器 温度制御幅が  $\pm 2$  °C 以内のもの。
- c) デシケーター JIS R 3503 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。

### 6.2 水分

#### 6.2.1 測定

水分の測定は、次による。

- a) ひょう量缶をあらかじめ恒量とし、これに試料約 3 g を正確にはかりとる。
- b) 定温乾燥器を 135 °C に加熱し、a) のひょう量缶を入れて 180 分間乾燥する。
- c) 乾燥が終了した後、デシケーター内で放冷し、ひょう量する。

#### 6.2.2 計算

水分は、次の式によって求める。

$$\text{水分(\%)} = \frac{W_1 - W_2}{W_1 - W_0} \times 100$$

- ここに、
- $W_0$  : ひょう量缶の質量 (g)
  - $W_1$  : 乾燥前の試料及びひょう量缶の質量 (g)
  - $W_2$  : 乾燥後の試料及びひょう量缶の質量 (g)



#### 制定等の履歴

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  
改 正 平成 28 年 2 月 24 日農林水産省告示第 489 号  
確 認 平成 30 年 12 月 7 日農林水産省告示第 2659 号  
改 正 令和 元年 6 月 27 日農林水産省告示第 475 号  
最終改正 令和 元年 10 月 18 日農林水産省告示第 1201 号

#### 制定文、改正文、附則等（抄）

○ 令和元年 10 月 18 日農林水産省告示第 1201 号  
令和元年 10 月 18 日から施行する。