

生中華麺（生ラーメン）認証基準（案）

第 1 適用の範囲

この基準は、道産食品独自認証制度実施要綱（以下「要綱」という。）に定める認証基準のうち、生中華麺（生ラーメン）に適用する。

なお、スープ等については認証基準対象外とするが、スープ等を認証品に同包する場合の取扱いについては別途定める。

第 2 定義

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

用語	定義
生中華麺 (生ラーメン)	小麦粉を主たる原料とし、これにかんすい等をねり合わせた後、製麺したものをいう。

第 3 主たる原材料

主たる原材料は小麦粉とし、道産の小麦から生産されたものとする。

なお、小麦は生産地及び品種を確認できるものとする。

第 4 表示

製品の容器又は包装の表示方法については、法令、要綱及び認証マーク表示基準の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。

- 1 名称は「生中華麺（生ラーメン）」と表示すること。
- 2 小麦の生産地名については、製粉工場の生産・出荷履歴の記録から確認できるものとし、次のいずれかにより表示すること。
 - (1) 北海道
 - (2) 市町村及び一般的な地域名

第 5 生産情報の開示

認証事業者は、別表 1 の生産仕様書の右欄に掲げる情報を開示すること。

第 6 製造工程の管理

製造工程の管理については、法令の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。

- 1 道が策定した「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」に基づく保健所の評価を受け、段階 5 以上であること。
- 2 認証事業者は、1 に定める保健所の評価を毎年受けること。

- 3 別表1の左欄に掲げる項目に関して、中欄に掲げる内容の生産仕様書を作成し、当該生産仕様書に基づく管理の結果を記録し、保存すること。
- 4 小麦以外の原材料については、次の定めによること。
 - (1) 別表2に掲げる使用基準に適合すること。
 - (2) 検査証明書(規格書)を毎年入手し、保存することとし、入手先を変更した場合は、その都度、新しいものを入手すること。

第7 商品特性の評価

商品特性については、次の定めによるものとする。

- 1 特別の原材料や製造方法、地域特性や機能性など、特徴となる任意の商品特性を一つ以上有する食品であること。
- 2 1の特性は、次に掲げる条件を満たしていること。
 - (1) 客観的な方法により確認できること。
 - (2) 食品の内容物を誤認させるものでないこと。

第8 官能検査

最終の評価判定は、次に定める消費者による嗜好型官能検査(以下「消費者検査」という。)及び専門家による分析型官能検査(以下「専門家検査」という。)の総合評価によるものとする。

1 消費者検査

- (1) 検査を行うパネルは、25名以上とする。
- (2) パネルの選定に当たっては、購入する生中華麺(生ラーメン)の種類、購入の頻度等について、事前アンケート調査を実施し、調査の結果から性別、年齢層、職業層に極端な偏りが無いこととする。ただし、特定の消費者を対象とした製品であって、事業者の申し出があった場合は、パネルの構成を配慮することができるものとする。
- (3) 検査の前に、検査のコーディネーターからパネルに対し、生中華麺(生ラーメン)の基礎的知識、評価対象の商品特性、検査方法等について説明した上で検査を実施するものとする。
- (4) 各パネルが評価対象の食品を試食し、次の表により点数を算出するものとする。

評 価	評価点	評価に当たったコメント
好ましい	5	
やや好ましい	4	
普通	3	
あまり好ましくない	2	
好ましくない	1	

- (5) (4)の評価結果、全パネルの評価点の平均を算出した上で、2の専門家検査に移行するものとする。

2 専門家検査

- (1) 検査を行うパネル数は、5名以上の奇数とする。
- (2) パネルの選定に当たっては、生中華麺（生ラーメン）の製造方法、品質及び官能検査に一定の知識と経験を有する者とする。
- (3) 検査の前に、検査のコーディネーターからパネルに対し、評価対象の商品特性、検査方法等について説明し、検査を実施するものとする。
- (4) 検査は、次の表の左欄に掲げる4項目の評価を行い、すべての項目で右欄に掲げる基準に適合するものを合格とし、パネルの意見が分かれた場合は、多数の評価で合否を判定する。
なお、合否の判定に当たっては、1の消費者検査の結果を尊重するものとする。

外観	色沢、つや、形態が良好であり、表面のはだ荒れ、めん切れ、めん割れがほとんどないこと。
食味	におい、味が良好で、苦味、酸味を感じないこと。
食感	適度なかたさ、歯応えがあり、すべり、喉ごしが良好なこと。
バランス	総合的に食味、食感がまとまっていて、バランスが良好なこと。

附則

- 1 この基準は、平成 年 月 日から施行する。

別表1 生産仕様書

項目		主な内容	左記のうち開示する情報
商品特性		製品の特徴 確認方法	製品の特徴
製造工程フロー		使用原材料から製品出荷までのフロー図	
施設、機械器具		配置図 ゾーニング図 種類、能力、保守点検方法	
原材料	小麦粉	仕入先、生産地、品種、受入検査方法、保管方法	小麦の生産地
	その他	かんすい、エタノール、ソルビトール、色素、食塩、小麦タンパク、卵白粉、その他原材料（道産農畜水産物）の仕入先、検査証明書（規格書）	
原材料の配合割合		小麦粉、かんすい、エタノール、ソルビトール、色素、食塩、小麦タンパク、卵白粉、その他原材料（道産農畜水産物）の配合割合	
混練		混練の方法、使用水の種類	
圧延		圧延の方法	
切り出し		切り出しの方法	
最終検査		出荷前検査の方法（金属混入探知、規定重量、異物混入・色調等異常確認（目視）、細菌）	検査方法
廃棄物処理		廃棄物の保管方法、処理方法	
表示事項 容器包装		容器包装のラベルの記載内容 認証マーク管理方法、容器の種類及び容量 賞味期限	容器包装
不良品及び異常についての処置		不良品及び異常が発生した場合の処理方法 苦情処理方法、回収方法	
管理記録の作成及び保存		記録様式 保存期間	
従業員の衛生管理及び教育訓練		健康管理（定期的な健康診断） 衛生管理（作業衣、手洗いなど） 従業員研修	

別表2 使用基準

項 目	内 容
かんすい	炭酸カリウム、炭酸ナトリウムとする。
エタノール	規定しない。
ソルビトール	規定しない。
色素	クチナシ、ビタミンB2とする。
食塩	規定しない。
小麦タンパク	規定しない。
卵白粉	規定しない。
その他原材料（道産 の農畜水産物）	規定しない。