

# ○ 米粉の用途別基準・ノングルテン米粉製品表示ルールづくりについて

## 背景

- ◆ パン、麺等の新用途への国産米粉の利用は年間2万トン程度で推移しており、更なる利用促進が必要。
- ◆ 現在流通している新用途向け国産米粉は、「A社の米粉をB社のレシピを使って調理しても上手く出来ない」といった、製粉方法や原料米品種の違い等により同一用途でもメーカー間の格差が存在。
- ◆ また、世界の消費量約7億トンといわれる小麦については、グルテンアレルギーの問題なども顕在化してきている状況。

## 目的

- ⇒ 広域流通メーカー等の米粉の用途別基準の作成により、使い勝手を良くすることを通じて米粉の利用拡大を図る。
- ⇒ 近年、グルテンが検出されない(定量限界値未満)国産米粉製品も開発されてきており、これらの製品にグルテンを含まないことを示す新しい表示を付すことによって、国内・海外のグルテンアレルギー患者等の需要にアピールする。

## 対応方向

★ 国産米粉メーカーやそれらの米粉を利用する食品メーカー等が活用できるよう「米粉の用途別基準」、「ノングルテン米粉製品表示ルール」のガイドラインを整理し提供する。

## 用途別基準ガイドライン

用途(パン用、麺用、菓子(ケーキ)用)に適応する米粉の粒度、澱粉損傷度、アミロース含有率及び水分含有率等。また、用途別米粉の分かりやすい表記(「パン用は○○」、「麺用は△△」等)

## ノングルテン表示ルールガイドライン

グルテンが検出されない米粉・米粉製品製造に必要な、コンタミチェックのための原料米荷受時検査、製造ライン管理及び製品検査の基本手法、グルテンを含まない米粉製品であることをアピールする表示等、ノングルテン第三者認証に必要な事項

## スケジュール

