

米粉の用途別基準・用途表記

用途表記	1 番		2 番	3 番	
主な用途 項目	菓子・料理用		パン用	麺用 (※一部、菓子・料理用を含む。)	
アミロース 含有率 (%)	20%未満		15%以上 25%未満	20%以上	
	15%未満 ソフトタイプ	15%以上 ミドルタイプ	パン全般	麺全般	25%以上 ハードタイプ
	柔らかいスポン ジケーキ(例え ばシフォンケー キなど)、クッ キー	スポンジケー キ、クッキー、 天ぷら粉、お好 み焼き粉、唐 揚げ粉、惣菜 類(とろみ付け 等)			強弾力の麺、 洋酒に浸すな どの固めの ケーキ
粒度 (μ m)	粒径75 μ m以下の比率が50%以上				
澱粉損傷度 (%)	10%未満				
水分含有率 (%)	10%以上15%未満				
グルテン 添加率(%)	—		18~20%程度 (※グルテンを添加している旨を明記する必要)		

ノングルテン米粉表示と欧米のグルテンフリー表示

	ノングルテン米粉表示 <2017年3月に決定した世界で初めての自主基準>	欧米のグルテンフリー表示 <FDA(米国食品医薬品庁)、EC(欧州委員会)等>
目的	世界のグルテンを摂れない方々などの需要に対し、世界最高水準のグルテン含有量検査法を活用したノングルテン表示で高い安心感を提供することにより、日本産米粉をアピール	セリアック病対策 【セリアック病】:小麦等に含まれるグルテンに対する免疫反応が引き金になって起こる慢性自己免疫疾患。小腸の粘膜が炎症を起こし下痢等を発症。遺伝性の疾患で欧米人に多いといわれている。
表示の対象	日本産の米粉 (※米粉加工製品は『ノングルテン米粉使用』表示でアピール)	自国(地域)内で流通する食品
表示が可能なグルテン含有量の範囲	1 ppm以下	20 ppm未満 / 20 ppm以下