

食品用乾燥おからの表示基準・品質規格基準（協会自主基準）

平成28年6月9日制定

令和元年5月29日改定

令和2年5月27日改定

（趣旨）

第1条 一般用加工食品である食品用乾燥おから（以下「乾燥おから」という。）の品質に関する表示及び品質に関する規格については、食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）（以下、「食品表示基準」という。）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。

（定義）

第2条 この基準において、乾燥おからとは、次に掲げるものをいう。

- (1) 添加物以外の原料は大豆とし、豆乳と生おからに分離した後、食品向けに生おからを乾燥したもの。
- (2) 乾燥おからを、その後に分別したもの及び粉末状に加工されたもの。
- (3) 乾燥おからに調味料を添付したもの。
- (4) 乾燥おからに味付けをしたものや形状を加工したもの。

（表示基準）

第3条 名称等は、次の各号の規定するところによらなければならない。

(1) 名称

次に定めるところにより表示すること。

- ア 「乾燥おから」、「おからパウダー」、「粉末おから」等と表示することとする。
- イ 乾燥おからに調味料等を添付したものは、「乾燥おから（調味料付き）」等と表示することとする。
- ウ 乾燥おからに味付けをしたものや形状を加工したものにあつては、「乾燥おから加工品」等と表示することとする。

(2) 原材料名

使用した原材料を、次のア～エまでの区分により原材料に占める重量の割合の多いものから順にそれぞれア～エに規定するところにより表示すること。

- ア 乾燥おからにあつては、原材料名を「大豆」と記載すること。ただし、遺伝子組換え大豆を使用している場合は「大豆（遺伝子組換え）」等と、遺伝子組換え分別管理をしていない輸入大豆を使用している場合は「大豆（遺伝子組換え不分別）」等と表示すること。
- イ 調味料を添付した場合における調味料の原材料は、「調味料」の文字の次に、括弧を付して原材料に占める重量の割合の多いものから順に原材料名を一般的に広く使用されている名称で表示すること。
- ウ 乾燥おから加工品にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に原材料名を一般的に広く使用されている名称で表示すること。
- エ 添加物は、加工助剤やキャリーオーバーを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順にその添加物の物質名を一般的に広く使用されている名称で表示することとし、大豆や調味料等それぞれの原材料名の直後に「/」で区切った後に表示すること。

(3) 内容量

内容重量は、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示すること。但し、調味料を添付したものにあつては、次のア及びイに規定するところにより表示すること。

- ア 乾燥おからの内容重量を「乾燥おから」の文字の次に括弧を付して表示すること。

- イ 添付してある調味料の重量は、調味料の文字の次に括弧を付して表示すること。
- (4) 賞味期限
賞味期限は製造方法、保存状態、包装条件により異なる。賞味期限は表示義務者（製造者、加工者又は販売者）が科学的・合理的な根拠に基づいて設定する。
一括表示枠内に表示できない場合は、「枠外〇〇部に表示」と表示箇所を示して表示することができる。
- (5) 保存方法
保存方法は、温度、光、湿度を加味して、「高温多湿、直射日光を避けて保存してください。」等と表示をすること。
- (6) 原料原産地
原料大豆の原産地を原則として国別重量順にて原材料名の「大豆」の後に括弧書きで表示すること。
ア 国名に代えて都道府県名その他一般に知られている地名を表示することができる。
イ 国別重量順表示が困難な場合は、以下①～③のいずれかの方法により表示することができる。但し表示に際しては過去の使用実績等に基づき表示したことを一括表示欄外に付記するとともに表示の根拠となる書類を保管しておかなければならない。
① 「又は表示」
② 「大括り表示」
③ 「大括り表示」と「又は表示」
- (7) 栄養成分の量及び熱量
熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量を表示すること。
食物繊維について強調表示をする場合は、糖質及び食物繊維の量をすべて表示すること。
- (8) 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示すること。
ア 表示内容に責任を有する者が、製造業者である場合は「製造者」、加工業者である場合は「加工者」、輸入業者である場合は「輸入者」と表示すること。
イ 製造業者、加工業者又は輸入業者との合意等により、これらの者に代わって販売業者が表示する場合にあっては「販売者」と表示することができる。
- (9) 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称等
製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を表示すること。
ア 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称が第3条(8)の表示内容に責任を有する者と同じである場合は、これらの表示を省略することができる。
イ 同一製品を二以上の製造所で製造している場合、製造者又は製造者と販売者は、製造所固有記号による表示をすることができる。ただし、製造所等に関する情報提供を求められたときに回答する者の連絡先（電話番号、ウェブサイトのアドレス等）を表示しなくてはならない。

(その他の表示)

第4条 その他の表示事項及びその表示方法

- (1) 枠外に「開封後は密封して高温多湿とにならない場所に保存し、お早めにお召し上がりください。」等の保存方法を明記して表示をすること。
- (2) 大豆の原料由来で胚芽の茶目、黒目等で変色等がある場合は、枠外に、「おからに含まれる黒色の粉は、大豆の種皮の芽又はへそと呼ばれる部分です。」等と表示をすることができる。
- (3) 容器又は包装の見やすい箇所に、背景と対照的な色で8ポイントの活字以上の統一のとれた活字（面積が150c㎡以下の場合6ポイント）で使用方法等を表示すること。
- (4) 乾燥おからの粒度による分類表示を行う場合は、概ね200μm以下のものについては「細かめ」等と、それ以上のものについては「粗め」等と表示をすることができる。

(表示禁止事項)

第5条 次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

- (1) 「生おからから乾燥したもの」以外は、乾燥おからと表示してはならない。
- (2) 「純」、「純粹」その他の品質を紛らわせる用語
- (3) 第3条の規定により、表示すべき事項の内容と矛盾する用語

(栄養強調表示について)

第6条 乾燥おからについて、以下の基準を満たす場合は、栄養強調表示を行うことができる。

- (1) 食物繊維について、100g中3gを超える場合は「含む」と、100g中6gを超える場合は「高い、多い、豊富、たっぷり」等と表示をすることができる。
- (2) たんぱく質について、100g中8.1gを超える場合は「含む」と、100g中16.2gを超える場合は「高い、多い、豊富、たっぷり」等と表示をすることができる。

(品質規格基準)

第7条 乾燥おからは、生おからを原料として乾燥し製品となる為、生おからから直接かつ短時間の間に乾燥されなければならない。従って規格は、次の各号に規定するところによる。

- (1) 菌数について、最終製品の段階で大腸菌群は陰性/0.1gとし、一般生菌数は10の5乗個/g未満とする。
 - (2) 水分は、最終製品の段階で9.0%以下とする。
水分測定方法(日本食品栄養成分表の水分値の測定方法による)について、処理方法は、混和均一化した試料3gを常圧加熱・直接法(乾燥減量法)130℃、1時間またはこれと同等の乾燥方法とする。
 - (3) 乾燥おからの色、匂い、味について検査を行い、淡黄色で異味異臭のないこと。
- ー2. その他 pHは管理基準とはしないが、管理の目安として6.5以上とする。

(改定及び経過措置について)

第8条 この基準の改定は、次の場合において行う。

- (1) この基準で定めるところに関して、食品表示基準の改定及び変更が行われた時。
 - (2) 消費者意識の変化や社会的要請により、新たに表示すべき事項や表示方法を改める必要性が生じたとき。
 - (3) その他、すべての協会会員が必要と認めるとき。
- ー2. 基準の改定が行われた時は、改定日から起算して2年を経過措置期間とする。

(制定日・改定日)

制定日は、2016年(平成28年)6月9日の公表日をもって制定とする。

改定日は、2019年(令和元年)5月29日の公表日をもって改定とする。

改定日は、2020年(令和2年)5月27日の公表日をもって改定とする。