

＜小麦粉＞——家庭用小麦粉の賞味期限設定——
詳細情報のための問合せ先：製粉協会

1. 製粉協会では、2005年2月に策定された「食品期限表示の設定のためのガイドライン」に基づき、以下の保存試験を実施した。

家庭用小麦粉を室内に1年6ヶ月保存し、定期的に分析試験及び二次加工試験と二次加工製品の官能試験（食味・食感）を行い品質の確認を行なった。

その結果

- ①分析試験では、保存期間中品質劣化を表す項目に顕著な変化は無かった。
- ②二次加工試験及び加工製品の官能試験では、小麦粉の種類や加工品目により加工性及び加工製品の品質に変化が現れ始めた時期が相違していた。

賞味期限は『品質（加工性、加工製品の食味・食感）に変化が無いことを確認できた最後の時点に、安全係数を考慮した期限』と考えると、家庭用小麦粉を常温で保存した場合、その賞味期限は薄力・中力小麦粉で製造後1年、強力小麦粉で製造後6ヶ月が適切であると判断した。

2. また、年月表示の可能性を検討するため、改めて保存試験を実施し、総合的に判断した結果、2020年4月に、1ヶ月未満の賞味期限延長は許容できるものとした。

例えば、年月日表示の「賞味期限2020年3月1日」について、年月表示の「賞味期限2020年3月」とすることは問題ない。

なお、個別の小麦粉製品の賞味期限表示については、食品容器または包装に記載されている製造者（販売者）の連絡先にお問合せ下さい。

以上