

学校給食用小麦粉品質規格

(目的)

第1条 公益財団法人愛知県学校給食会（以下「当財団」という。）が製粉工場から購入する学校給食用小麦粉の品質規格について必要な事項を定めることを目的とする。

(種類)

第2条 学校給食用小麦粉の種類は強力小麦粉とし、次の1種類とする。

(1) 愛知県産50%とアメリカ、カナダ産50%のミックス粉とする。

(規格)

第3条 学校給食用小麦粉の規格は無漂白とし、次のとおりとする。

1 品位

(1) 強力小麦粉

項 目 等 級	たんぱく (%)	灰 分 (%)	最 高 限 度	
			水 分 (%)	粒 度 (ふるい上) (%)
合 格	12.0±1.0	0.48±0.05	14.5	2.0

不合格：合格の品位に適合しないもの。

附・ア 強力小麦粉の表中、たんぱくは13.1%以上及び灰分は0.43%未満の数値であっても合格とする。

イ 水分の最高限度は、10月1日から翌年3月31日までの間については本表の数値に0.5%を加算する。

(2) 定義

ア 水 分・・・135℃乾燥法又はこれと同じ結果が得られる方法により測定したものをいう。

イ 灰 分・・・燃焼灰化法又はこれと同じ結果が得られる方法により測定したものをいう。

ウ 粒 度・・・ふるい目の開き149 μ (9XX)の布製ふるい(径14cm、深さ4cm、木枠製、受皿なし)に残った量の供試料に対する重量百分率をいう。

エ たんぱく・・・ケールダール法又はこれと同じ結果が得られる方法により測定したものをいう。ただし、ケールダール法の場合たん白係数は5.70とする。

2 量目

紙袋使用の場合は1袋当たり25kgとする。

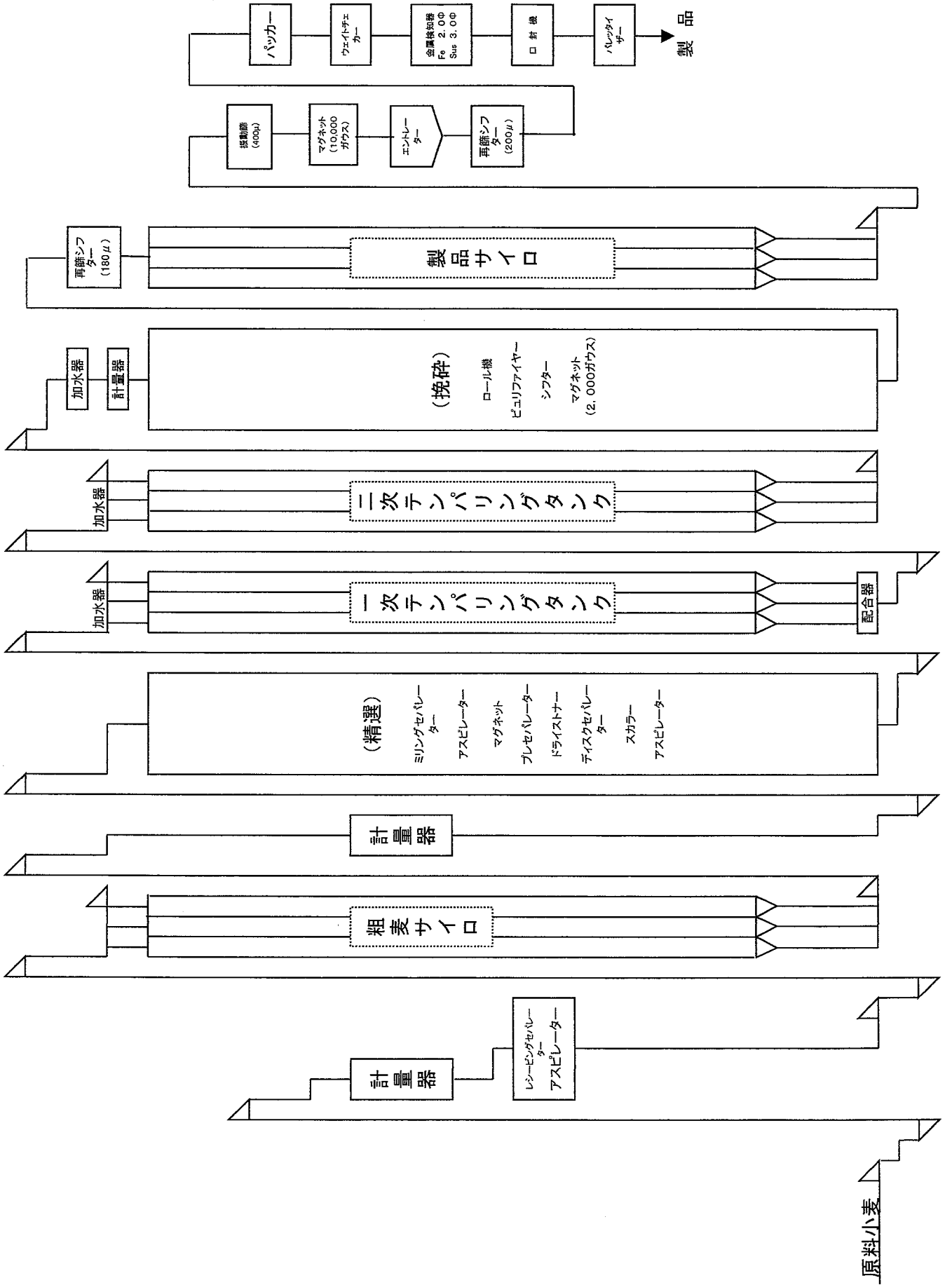
3 包装

小麦粉の包装は未使用の密封袋、紙袋により行うものとする。

(その他)

第4条 当財団は特に必要あると認めるときは、第3条（規格）の規定にかかわらず特別の規格を設けることができる。

製造工程図フローシート(袋詰製品)



令和6年4月4日

公益財団法人愛知県学校給食会 御中

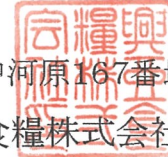
〒452-0915 愛知県清須市中河原167番地

興亜食糧株式会社

品質管理課

TEL (052)400-3821(代)

FAX (052)400-3824



試験成績御案内

拝啓 益々ご清祥の段大慶に存じます。

毎度格別の御引き立てに預かり有り難く御礼申し上げます。

陳者 下記の通り弊社製品の衛生試験成績表を御案内申し上げます。

銘柄	☼すみれ (県産麦入)	Lot. No	240305
試験年月日	令和6年3月6日～8日		
試験項目	結果	方法	
一般生菌数	5.6×10^2 個/g (1.0×10^4 個/g)	標準寒天培地 (標準平板菌数測定法)	
大腸菌	陰性 (陰性)	XM-G寒天培地(酵素基質法) EC培地(EC倍地法)	
大腸菌群	7.0×10 個/g (5.0×10^2 個/g)	XM-G寒天培地 (酵素基質法)	

* ()は、規格限度。