

○ 生あん

1 生あんの成分規格

生あんは、シアン化合物の検出されるものであってはならない。この場合のシアン化合物の検出法は、次のとおりとする。

検出法

乾燥物 10 g に相当する生あんを採り、200ml の三角フラスコに入れ、以下第 1 食品の部 D 各条の項の○ 穀類、豆類及び野菜の 2 穀類及び豆類の成分規格の試験法の目の (3) シアン化合物試験法を準用する。

2 生あんの製造基準

シアン化合物を含有する豆類を原料として生あんを製造する場合は、つぎの方法によらなければならない。

- (1) つけ込みは温湯を用いて 4 時間以上行なうこと。
- (2) 煮込みは、渋切りを 1 回以上行なった後十分に煮沸を継続すること。
- (3) 製あん機にかけて製あんした後、水そうで 3 回以上十分にさらすこと。