

別表第九（第三条、第七条、第九条、第十二条、第二十一条、第二十三条、第二十六条、第三十四条関係）

<p>栄養成分及び 熱量</p>	<p>表示の単位</p>	<p>測定及び算出の方法</p>	<p>許容差の範囲</p>	<p>○と表示するこ とができる量</p>
<p>たんぱく質</p>	<p>g</p>	<p>窒素定量換算法</p>	<p>プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）のたんぱく質の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム）</p>	<p>〇・五グラム</p>

脂質	飽和脂肪酸
g	g
ゲルベル法又は溶媒抽出—重量法	ガスクロマトグラフ法
<p>プラス・マイナス二十〇・五グラム</p> <p>パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等）</p>	<p>プラス・マイナス二十〇・五グラム）</p> <p>パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等）</p>
〇・五グラム	〇・一グラム

ル	コレステロール	酸 n-6系脂肪	酸 n-3系脂肪	
	mg	g	g	
	ガスクロマトグラフ法	ガスクロマトグラフ法	ガスクロマトグラフ法	
当該食品百グラム当た	パーセント（ただし、 プラス・マイナス二十 パーセント）	パーセント	パーセント	（ ム） 未満の場合はプラス・ マイナス〇・一グラ ム） 酸の量が〇・五グラム ル当たり）の飽和脂肪 っては、百ミリリット
	五ミリグラム			

	炭水化物
	g
	<p>当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質及び脂質の量にあつては、第一欄の区分に応じ、第三欄に掲げる方法</p>
<p>り（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）のコレステロールの量が二十五ミリグラム未満の場合はプラス・マイナス五ミリグラム）</p>	<p>プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の炭水化物</p>
	○・五グラム

糖質	
g	
<p>質、脂質、食物繊維、灰分及び</p> <p>当該食品の質量から、たんぱく</p>	<p>により測定し、灰分及び水分の量にあつては、次に掲げる区分に応じ、次に定める方法により測定すること。</p> <p>一 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法</p> <p>二 水分 カールフィッシャー法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法</p>
<p>パーセント（ただし、</p> <p>プラス・マイナス二十</p>	<p>の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム）</p>
〇・五グラム	

<p>糖類（単糖類 又は二糖類で あつて、糖ア</p>	
<p>g</p>	
<p>液体クロマトグラフ法</p>	<p>水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質、脂質及び食物繊維の量にあつては、第一欄の区分に応じ、第三欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、炭水化物の項の第三欄の一及び二に掲げる区分に応じ、一及び二に定める方法により測定すること。</p>
<p>プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当た</p>	<p>当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の糖質の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム）</p>
<p>〇・五グラム</p>	

カリウム	亜鉛	食物繊維	アルコールでないものに限る。）
mg	mg	g	
原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プロスキーマ法又は高速液体クロマトグラフ法	
プラス五十パーセント、マイナス二十パー	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	プラス・マイナス二十パーセント	り（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の糖類の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム）

鉄	セレン	クロム	カルシウム	
mg	μg	μg	mg	
オルトフェナントロリン吸光度法、原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	蛍光光度法、原子吸光度法又は誘導結合プラズマ質量法	原子吸光度法、誘導結合プラズマ発光分析法又は誘導結合プラズマ質量法	過マンガン酸カリウム容量法、原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	
セント	セント	セント	セント	セント
プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	

銅	ナトリウム
mg	mg (千ミリグラム以上 の量を表示する場合に あつては、 g を含 む。)
原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法
プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	プラス・マイナス二十パーセント(ただし、当該食品百グラム当たり(清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり)のナトリウムの量が二十五ミリグラム未満の場合はプラス・マイナス五ミリグラム)
	五ミリグラム

リン	ヨウ素	モリブデン	マンガン	マグネシウム
mg	μg	μg	mg	mg
バナドモリブデン酸吸光光度	滴定法、ガスクロマトグラフ法 又は誘導結合プラズマ質量法	誘導結合プラズマ質量分析法又 は誘導結合プラズマ発光分析法	原子吸光光度法又は誘導結合プ ラズマ発光分析法	原子吸光光度法又は誘導結合プ ラズマ発光分析法
プラス五十パーセン セント	プラス五十パーセン ト、マイナス二十パー セント	プラス五十パーセン ト、マイナス二十パー セント	プラス五十パーセン ト、マイナス二十パー セント	プラス五十パーセン ト、マイナス二十パー セント

ビタミンA	ビオチン	パントテン酸	ナイアシン	
μg	μg	mg	mg	
高速液体クロマトグラフ法又は	微生物学的定量法	微生物学的定量法	高速液体クロマトグラフ法又は 微生物学的定量法	法、モリブデンブルー吸光度 法又は誘導結合プラズマ発光分 析法
プラス五十パーセン	セント ト、マイナス二十パー	セント ト、マイナス二十パー	セント ト、マイナス二十パー	セント ト、マイナス二十パー

ビタミン B ₁₂	ビタミン B ₆	ビタミン B ₂	ビタミン B ₁	
μg	mg	mg	mg	
微生物学的定量法	微生物学的定量法	高速液体クロマトグラフ法又は ルミフラビン法	高速液体クロマトグラフ法又は チオクローム法	吸光光度法
プラス八十パーセント、 マイナス二十パー	セント プラス八十パーセント、 マイナス二十パー	セント プラス八十パーセント、 マイナス二十パー	セント プラス八十パーセント、 マイナス二十パー	セント ト、マイナス二十パー

ビタミンK	ビタミンE	ビタミンD	ビタミンC	
μg	mg	μg	mg	
高速液体クロマトグラフ法	高速液体クロマトグラフ法	高速液体クロマトグラフ法	二、四、ジニトロフェニルヒド ラジン法、インドフェノール・ キシレン法、高速液体クロマト グラフ法又は酸化還元滴定法	
プラス五十パーセント、 マイナス二十パー	セント プラス五十パー セント、 マイナス二十パー	セント プラス五十パー セント、 マイナス二十パー	セント プラス八十パー セント、 マイナス二十パー	セント

	熱量	葉酸	
	kcal	μg	
	修正アトウォーター法	微生物学的定量法	
ナス五キロカロリー） の場合はプラス・マイ 十五キロカロリー未満 ル当たり）の熱量が二 つては、百ミリリット り（清涼飲料水等にあ 当該食品百グラム当た パーセント（ただし、 プラス・マイナス二十 セント	プラス・マイナス二十 パーセント（ただし、 当該食品百グラム当た り（清涼飲料水等にあ つては、百ミリリット ル当たり）の熱量が二 十五キロカロリー未満 の場合はプラス・マイ ナス五キロカロリー）	プラス八十パーセン ト、マイナス二十パー セント	セント
	五キロカロリー		

別表第十(第二条関係)

栄養成分及び熱量	栄養素等表示基準値
たんぱく質	八十一グラム
脂質	六十二グラム
飽和脂肪酸	十六グラム
n・3系脂肪酸	二・〇グラム
n・6系脂肪酸	九・〇グラム
炭水化物	三百二十グラム
食物繊維	十九グラム
亜鉛	八・八ミリグラム
カリウム	二千八百ミリグラム
カルシウム	六百八十ミリグラム
クロム	十マイクログラム

セレン	二十八マイクログラム
鉄	六・八ミリグラム
銅	〇・九ミリグラム
ナトリウム	二千九百ミリグラム
マグネシウム	三百二十ミリグラム
マンガン	三・八ミリグラム
モリブデン	二十五マイクログラム
ヨウ素	百三十マイクログラム
リン	九百ミリグラム
ナイアシン	十三ミリグラム
パントテン酸	四・八ミリグラム
ビオチン	五十マイクログラム
ビタミンA	七百七十マイクログラム

別表第十一（第二条、第七条、第九条、第二十三条関係）

n-3系脂	栄養成分	○・六グラ	下限値	n-3系脂肪酸は、皮膚の健	栄養成分の機能	二・〇グラ	上限値	本品は、多量摂取により疾病が	摂取をする上での注意事項
	熱量						二千二百キロカロリー		
	葉酸						二百四十マイクログラム		
	ビタミンK						百五十マイクログラム		
	ビタミンE						六・三ミリグラム		
	ビタミンD						五・五マイクログラム		
	ビタミンC						百ミリグラム		
	ビタミンB ₁₂						二・四マイクログラム		
	ビタミンB ₆						一・三ミリグラム		
	ビタミンB ₂						一・四ミリグラム		
	ビタミンB ₁						一・二ミリグラム		

	鉄		カルシウム	
	二・〇四ミリグラム		二百四ミリグラム	リグラム
	鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。		カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。	つのに必要な栄養素です。
	十ミリグラム		六百ミリグラム	リグラム
本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。腎機能が低下している方は本品の摂取を避けてください。

銅	ム マグネシウム
○・二七ミリグラム	九十六ミリグラム
銅は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 銅は、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。	マグネシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。 マグネシウムは、多くの体内酵素の正常な働きとエネルギー産生を助けるとともに、血液循環を正常に保つのに必要な栄養素です。
六・〇ミリグラム	三百ミリグラム
本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。 乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。多量に摂取すると軟便（下痢）になることがあります。一日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてく

ビタミンA	二百三十一 マイクログ ラム	ビタミンAは、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。	六百マイク ログラム	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB ₁	○・三六ミ リグラム	ビタミンB ₁ は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	二十五ミリ グラム	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB ₂	○・四二ミ リグラム	ビタミンB ₂ は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	十二ミリグ ラム	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進す

	ビタミンC		ビタミンB ₁₂		ビタミンB ₆
	ラム	三十ミリグラム	〇・七二ミリグラム		〇・三九ミリグラム
	抗酸化作用を持つ栄養素で健康維持を助けるとともに、	ビタミンCは、皮膚や粘膜の	ビタミンB ₁₂ は、赤血球の形成を助ける栄養素です。	養素です。	ビタミンB ₆ は、たんぱく質からのエネルギーの産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
	ム	千ミリグラム	六十マイクログラム		十ミリグラム
	るものではありません。一日の	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。

	ビタミンD				
	一・六五マイ イクログラム	ビタミンDは、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。		五・〇マイ クログラム	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
	一・八九ミリ リグラム	ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。		百五十ミリ グラム	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンK	四十五マイ クログラム	ビタミンKは、正常な血液凝固能を維持する栄養素です。		百五十マイ クログラム	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。

食物繊維		たんぱく質										
六グラム（三	ラム）	ム（八・一グ	十六・二グラ	合）	当たりの場	ミリリットル	液状の食品百	飲用に供する	内は、一般に	当たり（括弧	食品百グラム	
三グラム		ム	八・一グラ							リー当たり	百キロカロ	
三グラム（一	ム）	（四・一グラ	八・一グラム	合）	当たりの場	ミリリットル	液状の食品百	飲用に供する	内は、一般に	当たり（括弧	食品百グラム	
一・五グラ		ム	四・一グラ							リー当たり	百キロカロ	
三グラム（一・五グラム）		ム）	八・一グラム（四・一グラ					当たりの場合）	液状の食品百ミリリットル	内は、一般に飲用に供する	食品百グラム当たり（括弧	値

鉄		カルシウム		カリウム		亜鉛	
二・〇四ミリ	リグラム)	二百四ミリグラム (百二ミリグラム)	ム)	二百八十ミリグラム (四百二十ミリグラム)	ム)	二・六四ミリグラム (一・三二ミリグラム)	グラム)
〇・六八ミリ		六十八ミリグラム		二百八十ミリグラム		〇・八八ミリグラム	
一・〇二ミリ	リグラム)	百二ミリグラム (五十一ミリグラム)	ム)	四百二十ミリグラム (二百十ミリグラム)	ム)	一・三二ミリグラム (〇・六六ミリグラム)	・五グラム)
〇・三四ミリ		三十四ミリグラム		百四十ミリグラム		〇・四四ミリグラム	ム
〇・六八ミリグラム (〇・		六十八ミリグラム (六十八ミリグラム)		二百八十ミリグラム (二百八十ミリグラム)		〇・八八ミリグラム (〇・八八ミリグラム)	

				銅	
				グラム(一・〇二ミリグラム)	グラム(一・リグラム)
				〇・二七ミリグラム(〇・一四ミリグラム)	〇・〇九ミリグラム(〇・一四ミリグラム)
				一四ミリグラム	〇七ミリグラム
				ム)	ム)
				九十六ミリグラム	四十八ミリグラム
				ラム(四十八ミリグラム)	ラム(二十四ミリグラム)
				三十二ミリグラム	十六ミリグラム
				三十二ミリグラム(三十二ミリグラム)	三十二ミリグラム(三十二ミリグラム)
				三・九ミリグラム	一・三ミリグラム(一・三ミリグラム)
				一・三ミリグラム	一・三ミリグラム(一・三ミリグラム)
				一・九ミリグラム	一・九ミリグラム
				九八ミリグラム	九八ミリグラム
				五ミリグラム	五ミリグラム
				ナイアシン	ナイアシン

ビタミン B ₁₂		ビタミン B ₆		ビタミン B ₂		ビタミン B ₁
○・七二マイ ム)	二〇ミリグラ ム)	○・三九ミリ グラム(○・	二一ミリグラ ム)	○・四二ミリ グラム(○・	一八ミリグラ ム)	○・三六ミリ グラム(○・
○・二四マ		リグラム ○・一三ミ		リグラム ○・一四ミ		リグラム ○・一二ミ
○・三六マイ ム)	一〇ミリグラ ム)	グラム(○・	一ミリグラ ム)	グラム(○・	〇九ミリグラ ム)	○・一八ミリ グラム(○・
○・一二マ		リグラム ○・〇七ミ		リグラム ○・〇七ミ		リグラム ○・〇六ミ
○・二四マイ クログラム		一三ミリグラ ム) ○・一三ミリ グラム(○・		一四ミリグラ ム) ○・一四ミリ グラム(○・		一二ミリグラ ム) ○・一二ミリ グラム(○・

ビタミンE		ビタミンD		ビタミンC	
一・八九ミリ	ム)	一・六五マイ	〇・五五マ	三十ミリグラ	ム)
〇・六三ミ		クログラム	イクログラ	ム(十五ミリ	イクログラ
〇・九五ミリ	ム)	(〇・八三マ	クログラム	ム	ム
〇・三二ミ	イクログラ	ム	イクログラ	リグラム)	イクログラ
〇・六三ミリグラム(〇・		〇・八三マイ	クログラム	ム(七・五ミ	ム)
		〇・二八マ	イクログラ	ム	ム
		〇・五五マイ	(〇・五五マイ	十ミリグラ	ム)
		クログラム	クログラ	ム(十ミリグラ	〇・二四マイ
		イクログラ	イクログラ	ム)	クログラ

栄養成分及び熱量	含まない旨の表示の基準値	低い旨の表示の基準値	低減された旨の表示の基準値
	食品百グラム当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合）	食品百グラム当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合）	食品百グラム当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合）
熱量	五キロカロリー（五キロカロリ）	四十キロカロリー（二十キロカロリー）	四十キロカロリー（二十キロカロリー）
脂質	〇・五グラム（〇・五グラム）	三グラム（一・五グラム）	三グラム（一・五グラム）
飽和脂肪酸	〇・一グラム（〇・一グラム）	一・五グラム（〇・七五グラム）。ただし、当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に	一・五グラム（〇・七五グラム）

糖類		
ム)	コレステロール 五ミリグラム（五ミリグラム）。ただし、飽和脂肪酸の量が一・五グラム（〇・七五グラム）未満であつて当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の十パーセント未満のものに限る。	
五グラム（二・五グラム）	二十ミリグラム（十ミリグラム）。ただし、飽和脂肪酸の量が一・五グラム（〇・七五グラム）以下であつて当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の十パーセント以下のものに限る。	由来するものが当該食品の熱量の十パーセント以下であるものに限る。
五グラム（二・五グラム）	二十ミリグラム（十ミリグラム）。ただし、飽和脂肪酸の量が当該他の食品に比べて低減された量が一・五グラム（〇・七五グラム）以上のものに限る。	

ナトリウム	五ミリグラム（五ミリグラム）	百二十ミリグラム（百二十ミリグラム）	百二十ミリグラム（百二十ミリグラム）
-------	----------------	--------------------	--------------------

備考

1 ドレッシングタイプ調味料（いわゆるノンオイルドレッシング）について、脂質の「含まない旨の表示」については「〇・五グラム」を、「三グラム」とする。

2 一食分の量を十五グラム以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量の占める割合が十五パーセント以下である場合、コレステロールに係る含まない旨の表示及び低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。

別表第十四（第三条関係）

えび

かに

くるみ

小麦

そば

卵

乳

落花生

別表第十五（第三条、第十条関係）

1 次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品（5）の緑茶及び緑茶飲料にあつては荒茶の原材料、（6）のもちにあつては米穀、（8）の黒糖及び黒糖加工品にあつては黒糖の原材料、（9）のこんにやくにあつてはこんにやくいも（こんにやくの原材料であるこんにやく粉の原材料として用いられたこんにやくいもを含む。）、（18）のこんぶ巻にあつてはこんぶに限る。）の当該割合が五十パーセント以上であるもの

（1）乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）

（2）塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）

（3）ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当す

るものを除く。)

(4) 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したものの (切断せずに詰め合わせたものを除く。)

(5) 緑茶及び緑茶飲料

(6) もち

(7) いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

(8) 黒糖及び黒糖加工品

(9) こんにやく

(10) 調味した食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)

(11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵 (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)

(12) 表面をあぶった食肉

(13) フライ種として衣をつけた食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)

(14) 合挽肉その他異種混合した食肉 (肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。)

(15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）

(16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

(17) 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びビレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

(18) こんぶ巻

(19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びビレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

(20) 表面をあぶった魚介類

(21) フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

(22) 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

2 農産物漬物

3 野菜冷凍食品

- 4 うなぎ加工品
 - 5 かつお削りぶし
 - 6 おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）
- 別表第十六（第二条関係）
- 1 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）
 - 2 とうもろこし
 - 3 ばれいしょ
 - 4 なたね
 - 5 綿実
 - 6 アルファアルファ
 - 7 てん菜
 - 8 パイヤ
 - 9 からしな

別表第十七（第三条、第九条関係）

対象農産物	加工食品
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）	<p>1 豆腐・油揚げ類</p> <p>2 凍り豆腐、おから及びゆば</p> <p>3 納豆</p> <p>4 豆乳類</p> <p>5 みそ</p> <p>6 大豆煮豆</p> <p>7 大豆缶詰及び大豆瓶詰</p> <p>8 きなこ</p> <p>9 大豆いり豆</p> <p>10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの</p> <p>11 調理用の大豆を主な原材料とするもの</p>

	<p>12 大豆粉を主な原材料とするもの</p> <p>13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの</p> <p>14 枝豆を主な原材料とするもの</p> <p>15 大豆もやしを主な原材料とするもの</p>
<p>とうもろこし</p>	<p>1 コーンスナック菓子</p> <p>2 コーンスターチ</p> <p>3 ポップコーン</p> <p>4 冷凍とうもろこし</p> <p>5 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰</p> <p>6 コーンフラワーを主な原材料とするもの</p> <p>7 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）</p> <p>8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの</p>

別表第十八（第三条、第十八条関係）

形質	加工食品	対象農産物
<p>ステアリドン酸産生</p>	<p>1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。）</p> <p>2 1に掲げるものを主な原材料とするもの</p>	<p>大豆</p>
<p>高リシン</p>	<p>1 とうもろこしを主な原材料とするもの（上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。）</p> <p>2 1に掲げるものを主な原材料とするもの</p>	<p>とうもろこし</p>
<p>エイコサペンタエン酸（EPA）産出</p>	<p>1 なたねを主な原材料とするもの（上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。）</p> <p>2 1に掲げるものを主な原材料とするもの</p>	<p>なたね</p>
<p>ドコサヘキサエン酸（DHA）産</p>		

出

別表第十九（第四条、第五条関係）

食品	表示事項	表示の方法
トマト加工品	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。） 形状（固形トマトに限る。）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。 全形にあつては「全形」と、二つ割りにあつては「2つ割り」と、四つ割りにあつては「4つ割り」と、立方形にあつては「立方形」と、輪切りにあつては「輪切り」と、くさび形にあつては「くさび形」と、不定形にあつては「不定形」と表示し、その他のものにあつてはその形状を最もよく表す用語を表示する。
	「濃縮トマト還元」の	「濃縮トマト還元」の用語を表示する。

	ジャム類
用語（濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限る。）	トマトの搾汁を濃縮した度合（トマトピューレー及びトマトペーストに限る。）
使用上の注意（糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のもの又は、	（トマト果汁飲料に限る。）
トマトの搾汁を濃縮した度合を、「トマトを裏ごしして、およそ3倍に濃縮してあります」等と表示する。	トマトの搾汁の含有率を、 「トマトを裏ごしして、およそ3倍に濃縮してあります」等と表示する。
値により、パーセントの単位で、単位を明記して表示する。	1 糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のものにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。 2 缶詰であつて内面塗装缶以外の缶を使用したものにあつて

	<p>は内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）</p>	乾めん類	調理方法		<p>そば粉の配合割合（そば粉の配合割合が三十パーセント未満の干しそばに限る。）</p>	即席めん	<p>調理方法 使用上の注意（食器として使用できる容器にめんを入れているものに限る。）</p>	即席めん類	油脂で処理した旨
<p>は、「開缶後は、ガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。</p>	<p>食品の特性に応じて表示する。</p>	<p>実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と表示する。ただし、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等と表示する。</p>	<p>食品の特性に応じて表示する。 容器を加熱するものにあつては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあつては「やけどに注意」等と表示する。</p>	<p>「油揚げめん」、「油処理めん」等油脂で処理した旨の文言を</p>					

D各条の項	1食品の部	規格基準第	添加物等の	腐（食品、	無菌充填豆	マカロニ類	（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）
冠したその年月日		期限である旨の文字を	した場合における賞味	ある旨及び常温で保存	常温での保存が可能で	調理方法	
		「常温保存可能品」の文字を表示する。			食品の特性に応じて表示する。	表示する。	

<p>の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）</p>		
<p>凍り豆腐 プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ</p>	<p>調理方法 でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、プレスハム及び混合プレスハムにあつては、三パーセントを超える場合、ソーセージ</p>	<p>食品の特性に応じて表示する。 でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。</p>

	<p>及び混合ソーセージにあつては五パーセントを超える場合に限る。）</p>	<p>食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）</p>
<p>鳥獣の種類</p>	<p>1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。</p> <p>2 鳥獣の内臓にあつては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示する。</p> <p>3 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあつては、鳥獣の種類を表示を省略することができる。</p>	<p>処理を行った旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着</p> <p>「タンブリング処理」、「ポーションカット」の文字等処理を行った旨を示す文字を表示する。</p>

<p>させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。）</p>	<p>飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそ</p>
	<p>「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の文言を表示する。</p>

<p>れのある処理を行ったものに限り。）</p>	<p>生食用である旨（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）</p>	
<p>と畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及びと畜場の名称（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）</p>	<p>「生食用」、 「生のまま食べられます」等生食用である旨を明確に示す文言を表示する。</p>	<p>とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示する。</p>

<p>食品衛生法第十三条第一項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設の名称（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）</p>	<p>一般的に食肉の生食は</p>
<p>食品衛生法第十三条第一項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設（以下この項及び別表第二十四の食肉の項において「加工施設」という。）の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。</p>	<p>「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、 「食肉</p>

<p>食肉製品 (食品衛生)</p>	
<p>原料肉名</p>	<p>食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p>
<p>配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料については「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、</p>	<p>（牛肉）の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがありま す」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を 表示する。</p> <p>「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食 をお控えください」、「お子様、お年寄り、体調の優れない方 は、牛肉を生で食べないでください」等子供、高齢者その他食 中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨の文 言を表示する。</p>

<p>法施行令第 十三條に規 定するもの に限る。以 下この表に おいて同 じ。）</p>	<p>殺菌方法（気密性のあ る容器包装に充てんし た後、その中心部の温 度を摂氏百二十度で四 分間加熱する方法又は これと同等以上の効力 を有する方法により殺 菌したもの（缶詰又は 瓶詰のものを除く。） に限る。）</p>	<p>魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。</p>
<p>乾燥食肉製品である旨 （乾燥食肉製品（乾燥</p>	<p>殺菌温度及び殺菌時間を表示する。</p>	<p>「乾燥食肉製品」の文字等乾燥食肉製品である旨を示す文字を 表示する。</p>

<p>させた食肉製品であつて、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）に限る。）</p>	<p>非加熱食肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を摂氏六十度で三十分間加熱する方法又はこれと同等</p>
	<p>「非加熱食肉製品」の文字等非加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。</p>

<p>以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）</p>	<p>水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る。）</p>	<p>特定加熱食肉製品である旨（特定加熱食肉製</p>
	<p>水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。</p>	<p>「特定加熱食肉製品」の文字等特定加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。</p>

<p>肉製品に限る。）</p>	<p>品（その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）</p>
<p>水分活性を示す文字を付してその値を表示する。</p>	

乳		
種類別	<p>容器包装に入れた後加熱殺菌したもののか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別（加熱食肉製品に限る。）</p>	<p>加熱食肉製品である旨（加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）に限る。）</p>
乳等命令第二条の定義に従った種類別を表示する。	<p>「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したもののか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別を表示する。</p>	<p>「加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。</p>

<p>殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にあつては、その旨）</p>	
<p>主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率（加工乳に限る。）</p>	<p>含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳</p>
<p>1 温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。</p> <p>2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。</p> <p>3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。</p>	<p>1 主要な原材料名を配合割合の高い順に表示する。</p> <p>2 無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量パーセントを表示する。</p> <p>パーセントの表示は、小数第一位まで表示する。</p> <p>含まれる乳脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセントの表示は、小数第一位まで表示する。</p>

	乳製品
乳製品である旨（乳酸	<p>種類別</p> <p>常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）</p>
「種類別〇〇」の次に「（乳製品）」の文字を表示する。	<p>乳等命令第二条の定義に従った種類別を表示する。この場合において、チーズにあつてはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあつてはアイスクリーム、アイスミルク又はラクトアイスの別を表示する。</p> <p>「種類別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。</p>

<p>菌飲料に限る。)</p>	<p>主要な混合物の名称 (乳飲料、発酵乳、乳 酸菌飲料(無脂乳固形 分三・〇パーセント以 上のものに限る。)、 チーズ又はアイスクリ ーム類に限る。)</p>	<p>主要な混合物の名称及 びその重量百分率(加 糖練乳、加糖脱脂練 乳、加糖粉乳又は調製 粉乳に限る。)</p>
	<p>乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多 少にかかわらずその製品の特性に不可欠なものの名称を表示す る。</p>	<p>1 主要な混合物の名称は、調製粉乳にあつては、乳又は乳製 品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかか わらずその製品の組成に必要不可欠なものの名称を表示し、 それ以外のものにあつては、「しよ糖」と表示する。 2 1の重量パーセントは、小数第一位まで表示する。</p>

<p>含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。）</p>	<p>当該動物の種類（牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラル</p>
<p>1 無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量パーセントは、小数第一位まで表示する。ただし、アイスクリーム類、発酵乳及び乳酸菌飲料であつて、重量パーセントが一パーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一から四までは〇として、六から九までは五として、〇・五間隔で表示することができる。</p> <p>2 乳脂肪分以外の脂肪分にあつては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量パーセントを表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。</p>	<p>二種類以上の動物の乳を使用したものにあつては、当該動物の種類を使用量の多い順に表示する。</p>

<p>ルチーズに限る。)</p>	<p>含まれる乳脂肪分の重量百分率（クリーム及びクリームパウダーに限る。）</p>	<p>殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。）</p>	<p>容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのもの</p>
	<p>含まれる乳脂肪分の重量パーセントは、小数第一位まで表示する。</p>	<p>殺菌した発酵乳にあつては、「種類別」の次に「殺菌済み発酵乳」等殺菌した発酵乳である旨の文言を、殺菌した乳酸菌飲料にあつては、「種類別」の次に「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。</p>	<p>「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」等容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示する。</p>

<p>に限る。)であって、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものに限り。</p>	<p>飲食に供する際に加熱する旨(ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。)</p>	<p>「種類別〇〇」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」、「(加熱してお召し上がりください)」等飲食に供する際に加熱する旨の文言を表示する。</p>
<p>製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である</p>	<p>「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨を示す文字を表示する。</p>	

乳又は乳製	
名称又は商品名（乳酸	<p>旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であつて、製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後のものに限る。）</p> <p>常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）</p>
一般的名称又は商品名を表示する。この場合において、乳酸菌	<p>「種別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。</p>

品を主要原料とする食品	菌飲料にあつては、その旨)	飲料にあつては、「乳酸菌飲料」の文字を表示する。
品	乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨	「この製品は原材料に乳を使用しています」等乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨を表示する。
	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂	1 無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセント表示は、小数第一位まで表示する。ただし、乳又は乳製品を主要原料とする食品であつて、重量パーセントが一パーセント以上のものについて

鶏の液卵	
殺菌方法（殺菌したも	<p>乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率</p> <p>製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨（乳酸菌飲料であつて、製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後のものに限る。）</p>
殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	<p>は、小数第一位の数値の一から四までは〇として、六から九までは五として、〇・五間隔で表示することができる。</p> <p>2 乳脂肪分以外の脂肪分にあつては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量パーセントを表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。</p> <p>「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨を示す文字を表示する。</p>

<p>切り身又は むき身にし た魚介類 (生かき及 びふぐを原</p>	<p>（鶏の殻付 き卵から卵 殻を取り除 いたものを いう。）</p>	<p>（鶏の殻付 のに限る。）</p>
<p>生食用である旨</p>	<p>未殺菌である旨（殺菌 したもの以外のものに 限る。）</p>	<p>「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。</p>
<p>「生食用」、「刺身用」、 「そのままお召し上がりになれま す」等生食用である旨を示す文言を表示する。</p>	<p>「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です」等飲食に供する際 に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。</p>	<p>「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。</p>

<p>材料とする ふぐ加工品 を除く。） であつて、 生食用のも の（凍結さ せたものを 除く。）</p>	<p>生かき</p>
	<p>生食用であるかないか の別</p>
	<p>生食用又は加工用の別を表示する。生食用以外のかきについては、「加熱調理用」、「加熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならぬことを明確に表示する。</p>
<p>採取された水域（生食用のものに限る。）</p>	<p>都道府県、地域保健法（昭和二十二年法律第一百一号）第五条第一項の政令で定める市又は特別区が、自然環境等を考慮した上</p>

<p>ゆでがに</p>	<p>飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別</p>	<p>で、決定した採取された水域の範囲を表示する。 「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を表示する。</p>
<p>魚肉ハム及び魚肉ソーセージ</p>	<p>でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、魚肉ハムにあつては九パーセント、普通魚肉ソーセージにあつては十パーセント、特種魚肉ソーセージにあ</p>	<p>つなぎ又は結着材料に使用したでん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉、コーンミール等の含有率）をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。</p>

	<p>魚肉ハム、 魚肉ソーセ ージ及び特 殊包装かま ぼこ</p>
<p>つては十五パーセント を超える場合に限 る。）</p>	<p>名称の用語（商品名に 名称の用語を使用して いない場合に限る。）</p>
<p>別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの名称の項に規定する 名称の用語を表示する。</p>	<p>殺菌温度及び殺菌時間を表示する。</p> <p>気密性のある容器包装 に充てんした後、その 中心部の温度を摂氏百 二十度で四分間加熱す る方法又はこれと同等 以上の効力を有する方 法により殺菌したもの</p>

	削りぶし
<p>(缶詰又は瓶詰のものを除く。)の殺菌方法</p> <p>水素イオン指数又は水分活性(その水素イオン指数が四・六以下又はその水分活性が〇・九四以下であるもの(缶詰又は瓶詰のものを除く。)に限る。)</p>	<p>名称の用語(商品名に名称の用語を使用していない場合又は二種類以上の魚類のふし、か</p>
<p>水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。</p>	<p>別表第四の削りぶしの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p>

<p>れぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものであつて商品名に使用した全ての魚類の名称を使用していない場合に限る。）</p>	<p>密封の方法（気密性のある容器包装に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものに限り。）</p>
	<p>「不活性ガス充てん、気密容器入り」と表示する。ただし、「不活性ガス」については、その固有の名称で表示することができる。</p>
<p>圧搾煮干し配合率（圧搾煮干しを十パーセン</p>	<p>実配合率を下回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。</p>

<p>ぐ加工品</p>	<p>料とするふ</p>	<p>の</p>	<p>うにあえも</p>	<p>うに加工品</p>	<p></p>
<p>原料ふぐの種類</p>	<p>の</p>	<p>名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）</p>	<p>塩うに含有率</p>	<p>名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）</p>	<p>ト以上配合したものに 限る。）</p>
<p>原料ふぐの種類を次に掲げる標準和名（以下「標準和名」とい</p>	<p>加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。</p>	<p>別表第四のうにあえものの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p>	<p>パーセントの単位で、単位を明記して表示する。</p>	<p>別表第四のうに加工品の名称の項に定める名称の用語を表示する。</p>	<p>パーセントの単位で、単位を明記して表示する。</p>

う。)で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。

一 とらふぐ

二 からす

三 まふぐ

四 しまふぐ

五 しょうさいふぐ

六 なしふぐ

七 こもんふぐ

八 ひがんふぐ

九 くさふぐ

十 ごまふぐ

十一 あかめふぐ

十二 むしふぐ

-
-
-
- 十三 めふぐ
十四 しろさばふぐ
十五 くろさばふぐ
十六 かなふぐ
十七 よりとふぐ
十八 くまさかふぐ
十九 ほしふぐ
二十 さざなみふぐ
二十一 もようふぐ
二十二 いしがきふぐ
二十三 はりせんぼん
二十四 ひとづらはりせんぼん
二十五 ねずみふぐ
-

<p>漁獲水域名（原料ふぐの種類がなしふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）</p>	
	<p>二十六 はこふぐ 二十七 さんさいふぐ</p> <p>漁獲水域名を表示する。</p>

<p>の精巢を原材料とするものに限る。)</p>	<p>生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。)</p>	<p>生食用である旨（切り身にしたふぐであって生食用のもの（調味したものであって、凍結させたものを除く。）に限る。)</p>
<p>生食用のものにあつては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。</p>	<p>「生食用」の文字等生食用である旨を示す文言を表示する。</p>	

<p>塩蔵わかめ</p>	<p>鯨肉製品</p>
<p>食塩含有率（四十パーセントを超える場合に 限る。）</p>	<p>気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方</p>
<p>実含有率を下回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。</p>	<p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。</p>
<p>使用方法</p>	<p>名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）</p>
<p>別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p>	<p>殺菌温度及び殺菌時間を表示する。</p>

	<p>法により殺菌したもの (缶詰又は瓶詰のものを除く。)の殺菌方法を</p>	食酢	酸度		<p>醸造酢の混合割合(醸造酢を混合した合成酢に限る。)</p>		<p>希釈倍数(希釈して使用されるものに限</p>
		<p>パーセントの単位で、小数第一位までの数値を単位を明記して表示する。</p>		<p>醸造酢の混合割合(製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。以下同じ。)を、実混合割合を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。ただし、実混合割合が十パーセント未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。</p>		<p>「〇倍に希釈」と表示する。</p>	

	乾燥スープ	風味調味料	
<p>「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語（乾燥コンソメにあつては商品名中に「コンソメ」の用語を使用していないもの又は乾燥ポ</p>	<p>調理方法</p>	<p>使用方法</p>	<p>る。） 「醸造酢」又は「合成酢」の用語</p>
<p>乾燥コンソメにあつては「コンソメ」と、乾燥ポタージュにあつては「ポタージュ」と表示する。</p>	<p>水若しくは牛乳を加えて加熱するものであるか又は水、熱湯若しくは牛乳を加えるものであるかの別及びその加えるものの量を表示する。</p>	<p>食品の特性に応じて表示する。</p>	<p>醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。</p>

<p>マーガリン類</p>		<p>冷凍食品</p>
<p>油脂含有率（ファットスプレッドに限る。）</p>	<p>タージュにあつては商品名中に「ポタージュ」の用語を使用していないものに限る。）</p>	<p>名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）</p>
<p>パーセントの単位で、単位を明記して表示する。</p>		<p>別表第四のマーガリン類の名称の項に定める名称の用語を表示する。</p>
<p>飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、</p>	<p>飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、</p>	<p>「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を名称の表示に併記するなどして表示する。</p>

<p>食肉製品、鯨肉製品、 魚肉練り製品、ゆでだ こ、ゆでがに、食肉 （鳥獣の生肉（骨及び 臓器を含む。）を加工 したものに限る。）及 びアイスクリーム類を 除く。以下同じ。）を 凍結させたものに限 る。）</p>	<p>凍結させる直前に加熱 されたものであるかど うかの別（加熱後摂取</p>
	<p>「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。</p>

<p>冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。）</p>	<p>生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したものに限り、凍結させたものに限</p>
	<p>生食用のものにあつては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。</p>

<p>調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍シューマイ、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フル、冷凍フ</p>	<p>衣の率（冷凍魚フライにあつては五十パーセント（食用油脂で揚げたものにあつては六十パーセント）、冷凍えびフライにあつては五十パーセント（食用油脂で揚げたものにあつては六十五パーセント、食用油脂で揚げたもの以外のもので頭胸部及び甲殻を除去し、</p>	<p>る。）</p> <p>実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもつて、単位を明記して表示する。</p>
--	--	--

イツシュハ	又はこれから尾扇を除
ンバーグ、	去した一尾当たりのえ
冷凍フィツ	びの重量が六グラム以
シュボー	下のものにあつては六
ル、冷凍米	十パーセント）、冷凍
飯類及び冷	いかフライにあつては
凍めん類に	五十五パーセント（食
限る。）	用油脂で揚げたものに
	あつては六十パーセン
	ト）、冷凍かきフライ
	にあつては五十パーセ
	ント（食用油脂で揚げ
	たものにあつては六十

<p>パーセント)、冷凍コロッケにあつては三十パーセント(食用油脂で揚げたものにあつては四十パーセント)及び冷凍カツレツにあつては五十五パーセント(食用油脂で揚げたものにあつては六十五パーセント)を超えるものに限る。)</p>	<p>皮の率(冷凍しゅうまいにあつては二十五パ</p>
	<p>実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもつて、単位を明記して表示する。</p>

<p>ーセント、冷凍ぎょうざにあつては四十五パーセント、冷凍春巻にあつては五十パーセント（食用油脂で揚げたものにあつては六十パーセント）を超えるものに限る。）</p>	<p>食用油脂で揚げた後、</p>
<p>解凍方法、調理方法等を表示する。</p> <p>○個入り、○尾入り、○枚入り等と表示する。</p>	<p>食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨を表示す</p>

<p>凍結し、容器包装に入れた旨（食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れたものに限る。）</p>	<p>ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨（冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュバーグ又は冷凍フィッシュボールに限る。）</p>
<p>る。</p>	<p>ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を表示する。</p>

<p>食肉の含有率（冷凍ハンバーグ及び冷凍ミートボール（これらに具又はソースを加えたものにあつては、具及びソースを除く。）であつて、食肉の含有率が四十パーセント未満のものに限る。）</p>	<p>実含有率を上回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもつて、単位を明記した食肉の含有率を表示する。</p>
<p>魚肉の含有率（冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボール（これらに具又はソ</p>	<p>実含有率を上回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもつて、単位を明記した魚肉の含有率を表示する。</p>

うざ類	チルドぎよ チルドハン バーグステ ーキ及びチ ルドミート ボール	
皮の率（チルドぎよう	調理方法	<p>調理方法</p> <p>ースを加えたものにあ っては、具又はソース を除く。）であって魚 肉の含有率が四十パー セント未満のものに限 る。）</p>
実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単	「加熱調理すること」等と表示する。	<p>食品の特性に応じて表示する。</p>

<p> ざ又はチルドばおずに あつては四十五パーセ ント、チルドしゅうま いにあつては二十五パ ーセント、チルド春巻 にあつては五十パーセ ントを超える場合に限 る。 </p>	<p> 位をもつて、単位を明記して表示する。 </p>
<p> 「チルド」の用語 「魚肉」の用語（あん に占める魚肉の重量の 割合が食肉より高い場 合にあつて、商品名の </p>	<p> 「チルド」と表示する。 「魚肉」と表示する。 </p>

<p>一部として、使用した主たる魚肉の名称を表示していない場合に限る。）</p>	<p>「野菜」の用語（あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎょうざにあつては二十パーセント未満、チルドしゅうまいにあつては二十五パーセント未満、チルド春巻又は</p>
	<p>この表のチルドぎょうざ類の項の「魚肉」の用語に関する規定にかかわらず、「野菜」と表示する。</p>

	<p>容器包装詰 加圧加熱殺 菌食品</p>
<p>チルドばおずにあつては十パーセント未満である場合にあつて、商品名の一部として、使用した主たる野菜の名称を表示していない場合に限る。）</p>	<p>食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び</p>
	<p>「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」等食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨を示す文言を表示する。</p>

	<p>魚肉練り製品を除く。）</p>	
<p>レトルトパウチ食品</p>	<p>レトルトパウチ食品である旨</p>	<p>レトルトパウチ食品である旨を表示する。</p>
<p>（植物性たんぱく食品（コンビーフ、フスタイル）を除く。）</p>	<p>調理方法（調理しないもの（単に温めるものを含む。）以外のものに限る。）</p>	<p>食品の特性に応じて表示する。</p>
	<p>内容量（調理しないもの（単に温めるものを含む。）以外のものに限る。）</p>	<p>「〇人前」と表示する。</p>
	<p>食肉等若しくはその加</p>	<p>パーセントの単位で、単位を明記したその含有率を表示する。</p>

工品又は魚肉の含有率
 (下欄の表の上欄に掲げるものを使用した場合において、その重量の原材料及び添加物(ハンバーグステーキ及びミートボールのうち、ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。)の重量に占める割合が、同表の下欄に掲げる割合に満たないときに限る。)

名称	原材料名	割合
カレー及びハヤシ	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	三パーセント(ハヤシにあつては四パーセント)
パスタソース	食肉又は魚肉	六パーセント
まあぼ料理のもと	食肉	六パーセント
牛どんのもと	牛肉	二十パーセント
シチュー	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	六パーセント(クリームシチューにあつては三パーセント)
ハンバーグステーキ及びミートボール	食肉	四十パーセント

<p>容器包装に 密封された 常温で流通 する食品 （清涼飲料 水、食肉製 品、鯨肉製 品及び魚肉 練り製品を 除く。）の うち、水素 イオン指数</p>	<p>要冷蔵である旨</p>	<p>「要冷蔵」の文字等冷蔵を要する食品である旨を示す文字を表 示する。</p>
---	----------------	--

が四・六を
超え、か
つ、水分活
性が〇・九
四を超え、
かつ、その
中心部の温
度を摂氏百
二十度で四
分間に満た
ない条件で
加熱殺菌さ
れたもので

<p>あつて、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下での保存を要するもの</p>	<p>缶詰の食品</p>
<p>1 主要原材料が三種類以上にわたる場合は、配合分量の多いものから順に三種類まで表示する。</p> <p>2 原則として、「主要原材料」の文字を冠する。</p>	<p>主要な原材料名</p>

	<p>農産物缶詰 及び農産物 瓶詰</p>	<p>3 原材料は、その種類名を表示する。</p> <p>4 名称その他表示から主要原材料が十分判断できるものにあつては、主要原材料名の表示を省略することができる。</p>
	<p>形状（一種類の農産物 （れんこん、たけの こ、アスパラガス、ス イートコーン、なめ こ、マッシュルーム及 び果実（くり及びぎん なんを除く。））を詰 めたものに限る。ただ し、内容物の形状を容 易に確認することがで</p>	<p>1 一種類の農産物を詰めたものであつて、使用した農産物が全形のものにあつては「全形」又は果実名に「丸」の文字を冠して「丸みかん」等と、つぼみのものにあつては「つぼみ」と、ホールのものにあつては「ホール」と、ボタンのものにあつては「ボタン」と、開きのものにあつては「開き」と、全果粒のものにあつては「全果粒」と、身割れのものにあつては「身割れ」と、小片のものにあつては「小片」と、じょうのう片のものにあつては「じょうのう片」と、ホールカーネルのものにあつては「ホールカーネル」と、クリームスタイルのものにあつては「クリームスタイル」と、ロング</p>

きる瓶詰にあつては、
この限りでない。」

スピアーのものにあつては「ロング」と、スピアーのものにあつては「スピアー」と、チップのものにあつては「チップ」と、筒切りのものにあつては「筒切り」と、傷のものにあつては「傷」と、先のものにあつては「先」と、切のものにあつては「切」と、筒のものにあつては「筒」と、二つ割りのものにあつては「二つ割り」と、四つ割りのものにあつては「四つ割り」と、乱切りのものにあつては「乱切り」と、千切りのものにあつては「千切り」と、不定形のものにあつては「不定形」と、薄切りのものにあつては「薄切り」と、ランダムスライスにあつては「ランダムスライス」と、カットのものにあつては「カット」と、カット・ヘッドのものにあつては「カット・ヘッド」と、輪切りのものにあつては「輪切り」と、くさび形のものにあつては「くさび形」

と、縦割りのものにあつては「縦割り」と、角柱形のものにあつては「角柱形」と、立方形のものにあつては「立方形」と、その他のものにあつてはその形状を最もよく表す用語を表示する。ただし、たけのこの全形を縦に二つに切断したものにあつては「二つ割り」に代えて「割」と、ホール又はボタンをほぼ四等分したものにあつては「四つ割り」に代えて「クォーター」と、マッシュルームのかさ及び茎を不規則に切断したものにあつては「不定形」に代えて「ピース・ステムス」と、マッシュルームのホール又はボタンを厚さ二ミリメートル以上八ミリメートル以下に軸に平行に切断したものにあつては「薄切り」に代えて「スライス」と表示することができるとができる。

2 アスパラガスの表皮を除いたものにあつては、一の規定に

<p>大きさ（たけのこの全形を詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から大きさを把握できない場合は、この限りでない。）</p>							
<p>次の表に掲げる区分による大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、大きさの略号を表示する場合にあつては、その略号が大、中、小若しくは特小である旨又はその略号が示す内容個数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。</p> <table border="1" data-bbox="210 929 406 1982"> <tr> <td data-bbox="210 929 311 1265">記号及びその略号</td> <td data-bbox="311 929 406 1982" rowspan="5">大きさ</td> </tr> <tr> <td data-bbox="210 1265 311 1433">大（L）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="210 1433 311 1601">中（M）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="210 1601 311 1769">小（S）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="210 1769 311 1982">特小</td> </tr> </table>	記号及びその略号	大きさ	大（L）	中（M）	小（S）	特小	<p>かかわらず、「ロング」、「スパアー」又は「チップ」等の形状を示す文字の次に、括弧を付して、「皮むき」と表示する。</p> <p>3 こう付きのさくらんぼにあつては「全形こう付」又は「全形枝付」と、皮付きのあんずにあつては「全形」又は「丸あんず」の文字の次に括弧を付して「皮付」と表示する。</p>
記号及びその略号	大きさ						
大（L）							
中（M）							
小（S）							
特小							

		分		る		区		に		よ		容		器	
五号缶		四号缶		三号缶		二号缶		一号缶							
―	―	五個	四個又は	五個	四個又は	五個	四個又は	五個	四個又は	五個	四個又は	五個	四個又は	五個	四個又は
四個又は	五個	四個又は	六個以上	十個以下	六個以上	十個以下	六個以上	十個以下	六個以上	十個以下	六個以上	十個以下	六個以上	十個以下	六個以上
六個以上	六個以上	以下	十一個以	上十五個	以下	十一個以	上十五個	以下	十一個以	上十五個	以下	十一個以	上十五個	以下	十一個以
―	―	上	十六個以	上	十六個以	上	十六個以	上	十六個以	上	十六個以	上	十六個以	上	十六個以

(T)

<p>基部の太さ（アスパラガスのロングスパイアー、スピアー及びチップを詰めたものに限り。ただし、製造工程</p>																									
<p>次の表に掲げる区分による基部の太さを表す記号又はその略号により表示し、かつ、基部の太さの略号を表示する場合にあつては、その略号が特大、大、中若しくは小である旨又はその略号が示す基部の直径を表示する。ただし、基部の太さをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="778 936 1152 1032">の</td> <td data-bbox="778 1032 1152 1265">び瓶詰のもの</td> <td data-bbox="778 1265 1152 1438">その他の缶</td> <td data-bbox="778 1438 1152 1615">七号缶</td> <td data-bbox="778 1615 1152 1792">—</td> <td data-bbox="778 1792 1152 1980">—</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1152 936 1337 1032"></td> <td data-bbox="1152 1032 1337 1265"></td> <td data-bbox="1152 1265 1337 1438">一号缶から七号缶までの個数をもとにその水の容積比により換算した個数とする。</td> <td data-bbox="1152 1438 1337 1615">—</td> <td data-bbox="1152 1615 1337 1792">—</td> <td data-bbox="1152 1792 1337 1980"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1337 936 1407 1032"></td> <td data-bbox="1337 1032 1407 1265"></td> <td data-bbox="1337 1265 1407 1438"></td> <td data-bbox="1337 1438 1407 1615">五個</td> <td data-bbox="1337 1615 1407 1792">四個又は六個以上</td> <td data-bbox="1337 1792 1407 1980">五個</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1337 936 1407 1032"></td> <td data-bbox="1337 1032 1407 1265"></td> <td data-bbox="1337 1265 1407 1438"></td> <td data-bbox="1337 1438 1407 1615">五個</td> <td data-bbox="1337 1615 1407 1792">—</td> <td data-bbox="1337 1792 1407 1980"></td> </tr> </table>	の	び瓶詰のもの	その他の缶	七号缶	—	—			一号缶から七号缶までの個数をもとにその水の容積比により換算した個数とする。	—	—					五個	四個又は六個以上	五個				五個	—	
の	び瓶詰のもの	その他の缶	七号缶	—	—																				
		一号缶から七号缶までの個数をもとにその水の容積比により換算した個数とする。	—	—																					
			五個	四個又は六個以上	五個																				
			五個	—																					

上の技術的理由等から
 基部の太さを把握でき
 ない場合は、この限り
 でない。）

満	十ミリメートル未	ル未満	上十五ミリメートル	十ミリメートル以	トル未満	以上二十ミリメー	十五ミリメートル	以上	二十ミリメートル	径)	皮付き(基部の直	基部の太さ
満	八ミリメートル未	ル未満	上十三ミリメートル	八ミリメートル以	トル未満	以上十八ミリメー	十三ミリメートル	以上	十八ミリメートル	径)	皮むき(基部の直	基部の太さを表す記
	小(S)			中(M)			大(L)		特大(E)		号及びその略号	

粒の大きさ（グリーンピース、マッシュルームのホール及びボタン並びになめこを詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から粒の大きさを把握できない場合は、この限りでない。）

グリーンピースを詰めたものにあつては表1、マッシュルームのホール及びボタンを詰めたものにあつては表2、なめこを詰めたものにあつては表3に掲げる区分による粒の大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、粒の大きさの略号を表示する場合にあつては、その略号が特大、大、中、小、特小若しくは極小である旨又はその略号が示す粒径、ふるい目の大きさ若しくはかさの直径を表示する。ただし、粒の大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

表1

粒の大きさ（粒径）	粒の大きさを表す記号及びその略号
九ミリメートル以上	大（L）

七ミリメートル以上九ミリメートル未満	中 (M)
七ミリメートル未満	小 (S)
粒の大きさ	粒の大きさを表す記号及びその略号
三十五・〇ミリメートルふるい上	特大 (G)
三十五・〇ミリメートルふるい下二十七・五ミリメートルふるい上	大 (L)
二十七・五ミリメートルふるい下二十一・〇ミリメートルふるい上	中 (M)

表2

形状に つぼみ	粒の大きさ（かさ の直径）	粒の大きさを表す 記号及びその略号
二十二ミリメートル	二十・〇ミリメートルふる	極小（m）
い下	十六・五ミリメートルふる い下十二・〇ミリメートル ふるい上	特小（T）
トルふるい上	二十一・〇ミリメートルふる い下十六・五ミリメー トルふるい上	小（S）

表3

分
よる区

開 き	満	十 ミ リ メ ー ト ル 未	ル 未 満	十 ミ リ メ ー ト ル 以 上 十 六 ミ リ メ ー ト	一 ト ル 未 満	以 上 二 十 二 ミ リ メ	十 六 ミ リ メ ー ト ル	一 ト ル 未 満	ル 以 上 三 十 ミ リ メ
		特 小 (T)		小 (S)			中 (M)		
	三 十 ミ リ メ ー ト ル 以 上 五 十 ミ リ メ ー ト ル 未 満	大 (J)							

<p>果肉の大きさ（果実（パインアップルを除く。）の二つ割りを詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から果肉の大きさを把握できない場合</p>							
<p>1 もも、洋なし又は和なしを詰めたものにあつては、果肉数又は次の表に掲げる区分による果肉の大きさを表す記号若しくはその略号により表示し、かつ、果肉の大きさの略号を示す場合にあつては、その略号が大、中若しくは小である旨又はその略号が示す果肉数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。</p> <p>2 もも、洋なし及び和なし以外のものを詰めたものにあつて</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="963 936 1410 1070"></td> <td data-bbox="963 1070 1410 1303"></td> <td data-bbox="963 1303 1410 1653"> <p>二十ミリメートル中（E） 以上三十ミリメートル未満</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="963 1653 1410 1984"> <p>二十ミリメートル小（P） 未満</p> </td> <td data-bbox="963 1984 1410 2024"></td> <td data-bbox="963 1984 1410 2024"></td> </tr> </table>			<p>二十ミリメートル中（E） 以上三十ミリメートル未満</p>	<p>二十ミリメートル小（P） 未満</p>		
		<p>二十ミリメートル中（E） 以上三十ミリメートル未満</p>					
<p>二十ミリメートル小（P） 未満</p>							

合は、この限りでない。
い。）

は、果肉数又は果肉の大きさを表す記号（大、中又は小の別）若しくはその略号（L、M又はSの別）により表示し、かつ、果肉の大きさの略号を表示する場合にあつては、その略号が大、中若しくは小である旨又はその略号が示す果肉数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

分		容器による区		記号及びその略号	果肉の大きさ
二号缶		一号缶			
八個以下		三十個以下		大（L）	
二個以下	九個以上十	三十一個以下	以下	中（M）	
十六個以下	十三個以上	四十六個以下	下	小（S）	

<p>果粒の大きさ（全果粒のもの並びにさくらんぼ、あんず及びぶどうの全形を詰めたものに</p>																													
<p>1 みかんを詰めたものにあつては、果粒数又は次の表に掲げる区分による果粒の大きさを表す記号若しくはその略号により表示し、かつ、果粒の大きさの略号を表示する場合にあつては、その略号が大粒、中粒若しくは小粒である旨又はその</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="683 936 762 1070">の</td> <td data-bbox="762 936 842 1070">び瓶詰のもの</td> <td data-bbox="842 936 922 1070">型のもの及</td> <td data-bbox="922 936 1002 1070">その他の缶</td> <td data-bbox="1002 936 1082 1070"></td> <td data-bbox="1082 936 1161 1070">五号缶</td> <td data-bbox="1161 936 1410 1070">四号缶</td> </tr> <tr> <td data-bbox="683 1070 762 1182"></td> <td data-bbox="762 1070 842 1182">以下</td> <td data-bbox="842 1070 922 1182">たり十五個</td> <td data-bbox="922 1070 1002 1182">千グラム当</td> <td data-bbox="1002 1070 1082 1182"></td> <td data-bbox="1082 1070 1161 1182">三個以下</td> <td data-bbox="1161 1070 1410 1182">三個以下</td> </tr> <tr> <td data-bbox="683 1182 762 1294">個以下</td> <td data-bbox="762 1182 842 1294">以上二十五</td> <td data-bbox="842 1182 922 1294">たり十六個</td> <td data-bbox="922 1182 1002 1294">千グラム当</td> <td data-bbox="1002 1182 1082 1294">個以下</td> <td data-bbox="1082 1182 1161 1294">四個以上五</td> <td data-bbox="1161 1182 1410 1294">四個以上六</td> </tr> <tr> <td data-bbox="683 1294 762 1406"></td> <td data-bbox="762 1294 842 1406">個以上</td> <td data-bbox="842 1294 922 1406">たり二十六</td> <td data-bbox="922 1294 1002 1406">千グラム当</td> <td data-bbox="1002 1294 1082 1406">個以下</td> <td data-bbox="1082 1294 1161 1406">六個以上七</td> <td data-bbox="1161 1294 1410 1406">七個以上九</td> </tr> </table>	の	び瓶詰のもの	型のもの及	その他の缶		五号缶	四号缶		以下	たり十五個	千グラム当		三個以下	三個以下	個以下	以上二十五	たり十六個	千グラム当	個以下	四個以上五	四個以上六		個以上	たり二十六	千グラム当	個以下	六個以上七	七個以上九
の	び瓶詰のもの	型のもの及	その他の缶		五号缶	四号缶																							
	以下	たり十五個	千グラム当		三個以下	三個以下																							
個以下	以上二十五	たり十六個	千グラム当	個以下	四個以上五	四個以上六																							
	個以上	たり二十六	千グラム当	個以下	六個以上七	七個以上九																							

限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から果粒の大きさを把握できない場合は、この限りでない。）

略号が示す果粒数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

2 みかん以外のものを詰めたものにあつては、果粒数又は果粒の大きさを示す記号（大粒、中粒又は小粒の別）若しくはその略号（L、M又はSの別）により表示し、かつ、果粒の大きさの略号を表示する場合にあつては、その略号が大粒、中粒若しくは小粒である旨又はその略号が示す果粒数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

果粒の大きさ	果粒の大きさを表す記号及びその略号
百グラム当たり二十個以下	大粒（L）
百グラム当たり二十一個以下	中粒（M）

<p>内容個数（パイナップルの二つ割り及び輪切り並びにりんごの輪切りのものを詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から内容個数を把握できない場合は、この限りでない。）</p>			
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1150 936 1407 1438"> <p>上三十五個以下</p> </td> <td data-bbox="1150 1438 1407 2024"> <p>百グラム当たり三十六個以上 小粒（S）</p> </td> </tr> </table> <p>「〇個」、「〇枚」等と表示する。</p>	<p>上三十五個以下</p>	<p>百グラム当たり三十六個以上 小粒（S）</p>
<p>上三十五個以下</p>	<p>百グラム当たり三十六個以上 小粒（S）</p>		

<p>使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）</p>	<p>「冷凍原料使用」の用語（アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち凍結させたアスパラガスを使用したものの及びパインアップルの缶詰又はパインアップル瓶詰のうち凍結させた果肉を使用したものに限る。）</p>
<p>「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。</p>	<p>「冷凍原料使用」と表示する。</p>

<p>固形分（えのきたけ缶</p>	<p>限る。） 戻して使用したものに マッシュルームを水で ム瓶詰のうち塩蔵した 缶詰又はマッシュルー 用語（マッシュルーム 「もどし原料使用」の</p>	<p>「もどし豆」の用語 （グリーンピース缶詰又 はグリーンピース瓶詰の うちもどし豆を使用し たものに限る。）</p>
<p>実固形分を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの</p>	<p>「もどし原料使用」と表示する。</p>	<p>「もどし豆」と表示する。</p>

<p>畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰</p>	<p>内容個数（家きん卵水 煮缶詰又は家きん卵水 煮瓶詰及びその他の畜 産物缶詰又はその他の 畜産物瓶詰のうち家き</p>	<p>「○○個」又は「○○○個〜○○○個」（下限の個数は上限の 個数の八十パーセント以上であること。）と表示する。</p>		<p>形状を表す写真、絵又 は図柄（パインアッ プ ル缶詰に限る。）</p>	<p>形状を表す写真、絵又は図柄を表示する。</p>		<p>詰又はえのきたけ瓶詰 のうちえのきたけをし ようゆ、砂糖類等と煮 込んだものを詰めたも のに限る。）</p>	<p>単位をもって表示する。</p>
-------------------------------	---	---	--	--	----------------------------	--	---	--------------------

<p>ん卵を詰めたものに限る。）</p>	<p>使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）</p>	<p>食肉の名称（食肉缶詰又は食肉瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰及び食肉等を詰めたその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であつて、商品名に使用した</p>
	<p>「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。</p>	<p>使用した食肉の名称を表示する。</p>

調理食品缶	
使用上の注意（内面塗	<p>食肉の名称を表示して いない場合に限る。）</p> <p>肉片形状の用語（食肉 缶詰又は食肉瓶詰及び 食肉等を詰めたその他 の畜産物缶詰又はその 他の畜産物瓶詰であつ て、商品名から小肉 片、ほぐし肉、ひき肉 又は骨付きのものを使 用したことが明らかで ない場合に限る。）</p>
「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。	<p>小肉片を使用したものについては「小肉片」の用語を、ほぐし 肉を使用したものについては「ほぐし肉」の用語を、ひき肉を 使用したものについては「ひき肉」の用語を、骨付きの食肉を 使用したものについては「骨付」の用語を表示する。</p>

<p>詰及び調理 食品瓶詰</p>	<p>装缶以外を使用した缶詰に限る。）</p>	<p>食肉の名称（食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰及び食肉を調理して詰めたその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であつて、商品名に使用した食肉の名称を表示していない場合に限る。）</p>	
<p>「骨付」の用語（その他の調理食品缶詰又は</p>	<p>「骨付」の用語を表示する。</p>	<p>使用した食肉の名称を表示する。</p>	

<p>その他の調理食品瓶詰であって、骨付きの食肉を使用したものに限る。）</p>	<p>固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合（食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮詰及びその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であって固</p>
	<p>実混合割合を上回らない、十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、表示する。</p>

	<p>水のみを原料とする清涼飲料水</p>
<p>形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合が十パーセント以上のものに限る。）</p>	<p>殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロパスカル未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に</p>
	<p>「殺菌又は除菌を行っていない」等殺菌又は除菌を行っていない旨を示す文言を表示する。</p>

	果実飲料
<p>由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）</p>	<p>使用方法（希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。）</p>
	<p>「□倍希釈」、「□倍に薄めてお飲みください」等と表示する。</p> <p>「加糖」の用語（果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、砂糖類又は蜂蜜を加えたものに限</p> <p>「加糖」と表示する。</p>

	<p>る。)</p> <p>「濃縮還元」の用語 (果実・野菜ミックス ジュース及び果汁入り 飲料以外の果実飲料の うち、還元果汁を使用 したものに限る。)</p>	
	<p>希釈時の果汁割合(希 釈して飲用に供する果 汁入り飲料であつて、 名称に「□倍希釈時」 と表示していない場合 に限る。)</p>	<p>「濃縮還元」と表示する。</p> <p>「□倍希釈時果汁○○%」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を、○○には名称に表示した割合を表示する。</p>

<p>果実の搾汁 又は果実の 搾汁を濃縮 したもの を凍結させた ものであつ て、原料用 果汁以外の もの</p>	<p>「冷凍果実飲料」の文 字</p>
<p>豆乳類 大豆固形分</p>	<p>「冷凍果実飲料」の文字を表示する。</p> <p>パーセントの単位で整数値をもつて単位を明記して表示する。 ただし、豆乳（大豆固形分が八パーセント以上のものに限 る。）にあつては「8%以上」と、調製豆乳（大豆固形分が六 パーセント以上のものに限る。）にあつては「6%以上」と、</p>

	<p>豆乳飲料（大豆固形分が四パーセント以上のものに限る。）にあつては「4%以上」（豆乳飲料であつて果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が五パーセント以上のもの（大豆固形分が二パーセント以上のものに限る。）にあつては、「2%以上」と表示することができる。</p>
<p>使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）</p>	<p>「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。</p>
<p>名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）</p>	<p>別表第四の豆乳の名称の項に定める名称の用語を表示する。</p>
<p>粉末大豆たんぱくを加えた旨（粉末大豆たん</p>	<p>粉末大豆たんぱくを加えた旨を表示する。</p>

別表第二十(第八条関係)

<p>含有食品</p>	<p>指定成分等</p> <p>別記様式一の規定による。</p>	<p>表示の方式</p> <p>第八条各号(第三号を除く。)の規定によるほか、指定成分等含有食品である旨及び指定成分等について食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物である旨は、JIS Z 8305に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一の</p>	<p>ぱくを加えた豆乳飲料であって、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使用していない場合に限る。)</p>
-------------	----------------------------------	--	---

農産物缶詰 及び農産物 瓶詰	機能性表示 食品
出資 出資	別記様式一の規定による。
第八條各号（第三号を除く。）の規定による ほか、次に定めるところによる。 一 「冷凍原料使用」（凍結させたアスパ	とれた文字で表示する。 第八條各号の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 機能性表示食品である旨は、容器包装の主要面に表示する。 二 機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性並びに機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨は、容器包装の同一面に表示する。

大きさ	ラガスを使用したものに限る。）、「も
基部の太さ	どし豆」及び「もどし原料使用」の用語
粒の大きさ	は、商品名の表示されている箇所近接
果肉の大きさ	した箇所に、商品名の高さの二分の一以
果粒の大きさ	上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三
内容個数	〇五に定める二十ポイント（缶又は瓶の
原材料名	胴の面積が二百五十平方センチメートル
添加物	未満のものに表示する場合にあつては、
原料原産地名	十四ポイント）の活字以上の大きさの統
固形量	一のとれた文字で表示する。
内容総量	二 「冷凍原料使用」（凍結させたパイン
内容量	アップルの果肉を使用したものに限
賞味期限	る。）の用語は、商品名の表示されてい

<p>保存方法</p> <p>使用上の注意</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p>	<p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>
<p>る箇所に近接した箇所に、商品名の高さの三分の二以上の高さであって、かつ、JISZ八三〇五に定める二十ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>三 「固形分」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、「固形分」及び「%」の文字はJISZ八三〇五に定める九ポイントの活字以上、固形分を表示する数字は十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>	

トマト加工

品

名称
形状
原材料名
添加物
原料原産地名
固形量
内容総量
内容量
賞味期限
保存方法
使用上の注意
原産国名

第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。

- 一 「濃縮トマト還元」の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。
- 二 トマトの搾汁を濃縮した度合は、明瞭に表示する。
- 三 トマトの搾汁の含有率は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。

	<p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</p>	
<p>ジャム類</p>	<p>別記様式一の規定による。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、使用上の注意は、明瞭に表示する。</p>
<p>乾めん類</p>	<p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>原料原産地名</p> <p>そば粉の配合割合</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p>	<p>る。</p> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>

調理方法
原産国名
製造者

備考

別記様式一の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。

- 一 添加物を原材料名に併記しないで表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。
- 二 そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で、そば粉の配合割合が十パーセン

	<p>ト以上のものにあつては「そば粉の配合割合・〇割」等と実配合割合を上回らない数値により、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等と表示することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。</p> <p>三 調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によ</p>
マカロニ類		

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
賞味期限
保存方法
調理方法
原産国名
製造者

備考

別記様式一の備考の規定によるほか、調理方法を一括して表示することが困難な場合

凍り豆腐	<p>には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>			
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> </td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> </table> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、添加</p>	<p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p>		<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、JIS Z 8305に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p>				

	<p>物を原材料名に併記しないで表示する場合 にあつては、原材料名の事項の下に添加物 の事項を表示する。</p>																			
<p>プレスハ ム、混合プ レスハム、 ソーセージ 及び混合ソ ーセージ</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1061 472 1061 1128"> <p>名称</p> </td> <td data-bbox="991 472 1061 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="895 472 984 1128"> <p>原材料名</p> </td> <td data-bbox="895 472 984 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="802 472 892 1128"> <p>添加物</p> </td> <td data-bbox="802 472 892 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="710 472 799 1128"> <p>原料原産地名</p> </td> <td data-bbox="710 472 799 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="617 472 707 1128"> <p>でん粉含有率</p> </td> <td data-bbox="617 472 707 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="525 472 614 1128"> <p>内容量</p> </td> <td data-bbox="525 472 614 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 472 521 1128"> <p>賞味期限</p> </td> <td data-bbox="432 472 521 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="339 472 429 1128"> <p>保存方法</p> </td> <td data-bbox="339 472 429 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 472 336 1128"> <p>原産国名</p> </td> <td data-bbox="247 472 336 1128"></td> </tr> </table>	<p>名称</p>		<p>原材料名</p>		<p>添加物</p>		<p>原料原産地名</p>		<p>でん粉含有率</p>		<p>内容量</p>		<p>賞味期限</p>		<p>保存方法</p>		<p>原産国名</p>		<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によ る。</p>
<p>名称</p>																				
<p>原材料名</p>																				
<p>添加物</p>																				
<p>原料原産地名</p>																				
<p>でん粉含有率</p>																				
<p>内容量</p>																				
<p>賞味期限</p>																				
<p>保存方法</p>																				
<p>原産国名</p>																				

<p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</p>	<p>畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰</p> <p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容個数</p> <p>固形量</p> <p>内容総量</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p>
<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による ほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、JIS Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」の用語は、商品名の表</p>	

	<p>保存方法</p> <p>使用上の注意</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JIS Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のつた文字で表示する。</p>
乳	<p>種類別</p> <p>原材料名</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 種類別は、JIS Z 八三〇五に定める</p>

	<p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</p> <p>消費期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考第二号から第十二号までの規定による。</p>	<p>乳製品のう ち、発酵乳 及び乳酸菌</p>
<p>十・五ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 この様式中、「種別」とあるのは、これに代えて、「種別名称」と表示することができる。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 種別は、JIS Z 八三〇五に定める</p>	<p>種別</p> <p>原材料名</p>

飲料	<p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</p> <p>消費期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考第二号から第十二号までの規定による。</p>	<p>八ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 この様式中、「種別」とあるのは、これに代えて、「種別名称」と表示することができる。</p>
その他の乳製品	<p>種別</p> <p>原材料名</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 種別は、JIS Z 8305に定める</p>

<p>乳又は乳製品を主要原料とする食</p>			
<p>別記様式一の規定による。</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</p> <p>消費期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考第二号から第十二号までの規定による。</p> </td> </tr> </table>	<p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</p> <p>消費期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p>	<p>備考</p> <p>別記様式一の備考第二号から第十二号までの規定による。</p>
<p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</p> <p>消費期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p>	<p>備考</p> <p>別記様式一の備考第二号から第十二号までの規定による。</p>		
<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、乳酸菌飲料である旨は、JISZ八三〇五に定める八ポイントの活字以上の大きさ</p>	<p>十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 この様式中、「種別」とあるのは、これに代えて、「種別名称」と表示することができる。</p>		

<p>品のうち、 乳酸菌飲料</p>	<p>魚肉ハム及 び魚肉ソー セージ</p>
<p>の統一のとれた文字で表示する。</p>	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 でん粉含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p>
<p>の統一のとれた文字で表示する。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によ る。</p>

	備考 別記様式一の備考の規定による。	
削りぶし	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>密封の方法</p> <p>压榨煮干し配合率</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> </div>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、JIS Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>

	<p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</p>	<p>うに加工品 及びうにあ えもの</p>
<p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>塩うに含有率</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、JIS Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>	

	<p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</p>	塩蔵わかめ
	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、JIS Z 8305に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>	<p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>食塩含有率</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p> <p>使用方法</p>

	<p>原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	
食酢	<p>名称 醸造酢の混合割合 原材料名 添加物 原料原産地名</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 醸造酢の混合割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表1に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>

酸度
希釈倍数
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

備考
別記様式一の備考の規定による。

二 「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表2に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。

表1

内容量	活字の大きさ（JIS Z 八三〇五に規定するポイント）
十八リットル以上のもの	二十四（合成樹脂製の容器であつて、二十四ポイント）

表 2	未満のもの	三百ミリリットル	三百ミリリットル以上一・八リットル未満のもの	満のもの	一・八リットル以上十八リットル未満のもの	トの活字の大きさの文字を表示できない場合は、二十 二ポイント)
		七・五		十・五	十二	

内容量		一・八リットル以上十八リットル未満
活字の大きさ（JIS Z 八三〇五に規定するポイント）	十八リットル以上四十二（合成樹脂製の容器であつて、四十二ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、二十六ポイント）	十六以上

	風味調味料												
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</p> </div>												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">満のもの</td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">三百ミリリットル 以上一・八リットル未満のもの</td> <td style="text-align: center;">九以上</td> <td style="text-align: center;">十四以上</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">三百ミリリットル未満のもの</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	満のもの				三百ミリリットル 以上一・八リットル未満のもの	九以上	十四以上		三百ミリリットル未満のもの				<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>
満のもの													
三百ミリリットル 以上一・八リットル未満のもの	九以上	十四以上											
三百ミリリットル未満のもの													

	<p>賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名 製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	
乾燥スープ	<p>名称 原材料名</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、「コンソメ」、「ポタージュ」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した</p>

	<p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p> <p>調理方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p>	<p>箇所に、JIS Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p>
	<p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	

<p>マーガリン 類</p>	<p>名称 油脂含有率 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定による。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、JIS Z 8305に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
--------------------	--	--

調理冷凍食	品（冷凍フ	ライ類、冷	凍しゅうま	い、冷凍ぎ	ようざ、冷	凍春巻、冷	凍ハンバー	グステー	キ、冷凍ミ	ートボー	ル、冷凍フ	イッシュハ
<div style="display: flex; flex-direction: row-reverse;"> <div style="width: 10%; text-align: right;">名称</div> <div style="width: 10%; text-align: right;">原材料名</div> <div style="width: 10%; text-align: right;">原料原産地名</div> <div style="width: 10%; text-align: right;">衣の率又は皮の率</div> <div style="width: 10%; text-align: right;">内容量</div> <div style="width: 10%; text-align: right;">賞味期限</div> <div style="width: 10%; text-align: right;">保存方法</div> <div style="width: 10%; text-align: right;">原産国名</div> <div style="width: 10%; text-align: right;">製造者</div> </div>												
<p style="text-align: center;">備考</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないで表示する場合</p>												

第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。

- 一 使用方法又は内容個数は、容器包装の見やすい箇所、JISZ八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
- 二 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十六ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

<p>ンバーグ、 冷凍フィッ シュボー ル、冷凍米 飯類及び冷 凍めん類に 限る。)</p>	<p>チルドハン バーグステ ーキ及びチ ルドミート ボール</p>					
<p>にあつては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="619 472 683 562">名称</td> </tr> <tr> <td data-bbox="523 472 587 629">原材料名</td> </tr> <tr> <td data-bbox="427 472 491 707">原料原産地名</td> </tr> <tr> <td data-bbox="331 472 395 595">内容量</td> </tr> <tr> <td data-bbox="236 472 300 640">賞味期限</td> </tr> </table>	名称	原材料名	原料原産地名	内容量	賞味期限
名称						
原材料名						
原料原産地名						
内容量						
賞味期限						
<p>三 ソースを加えた旨、ソースで煮込んだ旨及び食肉又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所、JISZ八三〇五に定める十六ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、JISZ八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>					

	<p>保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないで表示する場合にあつては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p>	チルドぎよ うざ類
<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 「チルド」の用語は、商品名の表示さ れている箇所 に近接した箇所に、商品名 の高さの二分の一以上の高さであつて、</p>	<p>名称 原材料名 原料原産地名 皮の率</p>	

内容量
賞味期限
保存方法
調理方法
原産国名
製造者

備考

別記様式一の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。

- 一 添加物を原材料名に併記しないで表示する場合にあつては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。
- 二 調理方法を一括して表示することが

かつ、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

二 「魚肉」の用語は、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に規定する十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

三 「野菜」の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた

	<p>困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>																
<p>レトルトパウチ食品 (植物性たんぱく食品 (コンビーフスタイル)を除く。)</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="986 472 1058 555">名称</td> <td data-bbox="311 472 1058 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="895 472 943 629">原材料名</td> <td data-bbox="311 472 1058 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="804 472 852 703">原料原産地名</td> <td data-bbox="311 472 1058 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="713 472 761 591">内容量</td> <td data-bbox="311 472 1058 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="622 472 670 636">賞味期限</td> <td data-bbox="311 472 1058 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="531 472 579 636">保存方法</td> <td data-bbox="311 472 1058 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="440 472 488 636">原産国名</td> <td data-bbox="311 472 1058 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="349 472 397 591">製造者</td> <td data-bbox="311 472 1058 1128"></td> </tr> </table>	名称		原材料名		原料原産地名		内容量		賞味期限		保存方法		原産国名		製造者	
名称																	
原材料名																	
原料原産地名																	
内容量																	
賞味期限																	
保存方法																	
原産国名																	
製造者																	
<p>第八条各号(第三号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 レトルトパウチ食品である旨は、容器包装の見やすい箇所に、JIS Z 8305に定める八ポイント(表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 調理方法は、容器包装の見やすい箇所</p>	<p>文字で表示する。</p>																

備考

別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を併記しないで表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。

に、JIS Z 八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のもの）にあっては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

三 内容量（「〇人前」）は、容器包装の見やすい箇所、JIS Z 八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のもの）にあっては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

四 食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所に、

<p>容器包装に 密封された 常温で流通 する食品 (清涼飲料 水、食肉製 品(食品衛 生法施行令</p>	
	<p>別記様式一の規定による。</p>
<p>第八条各号(第三号を除く。)の規定による ほか、別表第十九に規定する冷蔵を要する食 品である旨を示す文字は、容器包装の表面^{おもて} に、分かりやすい大ききさで表示する。</p>	<p>JIS Z 八三〇五に規定する八ポイント (表示可能面積がおおむね百五十平方セ ンチメートル以下のものにあつては、六 ポイント)の活字以上の大ききさの統一の とれた文字で表示する。</p>

第十三条に
規定するも
のに限
る。）、鯨
肉製品及び
魚
肉練り製品
を除く。）
のうち、水
素イオン指
数が四・六
を超え、か
つ、水分活

性が〇・九
四を超え、
かつ、その
中心部の温
度を摂氏百
二十度で四
分間に満た
ない条件で
加熱殺菌さ
れたもので
あって、ボ
ツリヌス菌
を原因とす

<p>る食中毒の発生を防止するためには、摂氏十度以下での保存を要するもの</p>	<p>調理食品缶詰及び調理食品瓶詰</p>
	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量</p>
<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に定める九ポイントの</p>	

内容総量	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
使用上の注意	
原産国名	
製造者	
備考	別記様式一の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。

活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

二 「骨付」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JIS Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

三 固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつ

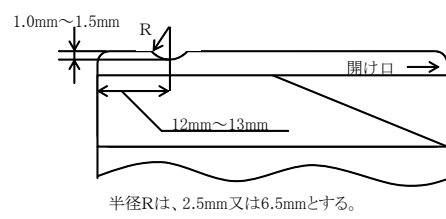
		<p>て、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>果実飲料</p>	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 「加糖」の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、括弧を付してJ I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、蓋に表示することができる。</p> <p>二 「濃縮還元」の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所にJ I S</p>

	豆乳類
<p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</p>	<p>名称</p> <p>大豆固形分</p> <p>原材料名</p> <p>添加物</p>
<p>Z八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、蓋に表示することができる。</p> <p>三 希釈時の果汁割合は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、JIS Z八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JIS Z八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の</p>

別表第二十一（第九条関係）

	<p>原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定による。</p>	<p>大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 粉末大豆たんぱくを加えた旨は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、JIS Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
--	--	---

次の図に定めるところによる。



半径Rは、2.5mm又は6.5mmとする。