

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） マイナス〇・一グラ 未満の場合はプラス・ 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	$\mu g$	$\mu g$	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 <sub>12</sub>	ビタミン B <sub>6</sub>	ビタミン B <sub>2</sub>	ビタミン B <sub>1</sub>	
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







	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。

銅	○・二七ミ 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。	六・〇ミリ 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。
マグネシウム	九十六ミリ グラム	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。	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。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 <sub>1</sub>	○・三六ミ リグラム	ビタミンB <sub>1</sub> 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 <sub>2</sub>	○・四二ミ リグラム	ビタミンB <sub>2</sub> 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 <sub>12</sub>		ビタミンB <sub>6</sub>
	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 <sub>12</sub> 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 <sub>6</sub> 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)	八百四十ミリグラム (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)	





ビタミン B <sub>12</sub>		ビタミン B <sub>6</sub>		ビタミン B <sub>2</sub>		ビタミン B <sub>1</sub>
○・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(○・







栄養成分及び熱量		熱量	脂質	飽和脂肪酸
含まない旨の表示の基準値	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）	五キロカロリー（五キロカロリ）	〇・五グラム（〇・五グラム）	〇・一グラム（〇・一グラム）
低い旨の表示の基準値	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）	四十キロカロリー（二十キロカロリー）	三グラム（一・五グラム）	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
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）	四十キロカロリー（二十キロカロリー）	三グラム（一・五グラム）	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。	
ム)	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）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。
ム)	五ミリグラム（五ミリグラム）。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

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、瓶詰及びびれ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、瓶詰及びびれ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。）	1 豆腐・油揚げ類
	2 凍り豆腐、おから及びゆば
	3 納豆
	4 豆乳類
	5 みそ
	6 大豆煮豆
	7 大豆缶詰及び大豆瓶詰
	8 きなこ
	9 大豆いり豆
	10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの
	11 調理用の大豆を主な原材料とするもの
	12 大豆粉を主な原材料とするもの



	とうもろこし
<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>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> <p>9 1から5までに掲げるもの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）

<p>ばれいしよ</p>	<p>1 ポテトスナック菓子</p> <p>2 乾燥ばれいしよ</p> <p>3 冷凍ばれいしよ</p> <p>4 ばれいしよでん粉</p> <p>5 調理用のばれいしよを主な原材料とするもの</p> <p>6 1から4までに掲げるものを主な原材料とするもの</p>
<p>なたね</p>	
<p>綿実</p>	
<p>アルファアルファ</p>	<p>アルファアルファを主な原材料とするもの</p>
<p>てん菜</p>	<p>調理用のてん菜を主な原材料とするもの</p>
<p>パイヤ</p>	<p>パイヤを主な原材料とするもの</p>
<p>からしな</p>	

別表第十九（第四条、第五条関係）

食品	表示事項	表示の方法
品 トマト加工	使用上の注意（内面塗 装缶以外を使用した缶 詰に限る。）	「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。
形状（固形トマトに限		全形にあつては「全形」と、二つ割りにあつては「2つ割り」

  

形質	加工食品	対象農産物
ステアリドン酸産 生	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。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
高リン	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。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし

<p>る。)</p>	<p>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示す。</p>
<p>「濃縮トマト還元」の用語（濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限る。）</p>	<p>「濃縮トマト還元」の用語を表示する。</p>
<p>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。）</p>	<p>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。</p>

	ジャム類	乾めん類
<p>トマトの搾汁の含有率 (トマト果汁飲料に限 る。)</p>	<p>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 は内面塗装缶以外を使 用した缶詰に限る。)</p>	<p>調理方法  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>
<p>トマトの搾汁の含有率を 実含有率を上回らない十 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。</p>	<p>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。  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>

マカロニ類	即席めん類 (即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。)		即席めん
調理方法	油脂で処理した旨	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。)	調理方法
食品の特性に応じて表示する。	食品の特性に応じて表示する。	「油揚げめん」、「油処理めん」等油脂で処理した旨の文言を表示する。	食品の特性に応じて表示する。

ム、混合プレスハ	凍り豆腐	無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）
（加工でん粉を含む	調理方法	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
有率をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。	食品の特性に応じて表示する。	「常温保存可能品」の文字を表示する。

<p>食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を</p>	<p>レスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ</p>
<p>鳥獣の種類</p>	<p>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>1 「牛」、 「馬」、 「豚」、 「めん羊」、 「鶏」等とその動物名を表示する。 2 鳥獣の内臓にあつては「牛肝臓」、 「心臓（馬）」等と表</p>	



	<p>含む。)に限る。以下この項において同じ。</p>	
<p>飲食に供する際にその全体について十分な加</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>「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</p>		<p>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>「タンブリング処理」、「ポーシヨンカット」の文字等処理を行った旨を示す文字を表示する。</p>

<p>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れのある処理を行ったものに限る。）</p>	<p>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>と畜場の所在地の都道</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</p>
<p>生食用である旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p>	<p>「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>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>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</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>名) 及び加工施設の名 称 (牛肉 (内臓を除 く。) であって生食用 のものに限 る。)</p>	<p>一般的に食肉の生食は 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>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</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 (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</p>

	<p>控えるべき旨（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）</p>	<p>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>食肉製品 （食品衛生 法施行令第 十三条に規 定するもの に限る。以 下この表に おいて同 じ。）</p>	<p>原料肉名</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</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、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。</p> <p>殺菌温度及び殺菌時間を表示する。</p>

<p>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>乾燥食肉製品である旨（乾燥食肉製品（乾燥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</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>「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>

---

(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  
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

---

<p>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>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>特定加熱食肉製品である旨（特定加熱食肉製品（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。</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>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（特定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>	<p>容器包装に入れた後加</p>
<p>水分活性を示す文字を付してその値を表示する。</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>「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に</p>

	乳
<p>熱殺菌したものか、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>種類別</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>入れた後加熱殺菌したものか、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>乳等省令第二条の定義に従った種類別を表示する。</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>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>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百分率（低脂肪牛乳に限る。）</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>
<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</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>

	乳製品	る。)
種類別	乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。）	乳等省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。
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	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。	「種類別〇〇」の次に「（乳製品）」の文字を表示する。

<p>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>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。</p> <p>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</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○として、六から九までは五として、○・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</p>	

<p>(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</p>
<p>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>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</p>

<p>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る。)</p>	<p>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>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</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>「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>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>製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であって、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</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>「種別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。</p>



	<p>乳又は乳製品を主要原料とする食品</p>
<p>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>	<p>名称又は商品名（乳酸菌飲料にあつては、その旨）</p> <p>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</p>
	<p>一般的名称又は商品名を表示する。この場合において、乳酸菌飲料にあつては、「乳酸菌飲料」の文字を表示する。</p> <p>「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別のうち少なくとも一つを含む旨を表示する。</p>

<p>製造時の発酵温度が摂</p>	<p>種類別のうち少なくとも一つを含む旨</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</p>	<p>種類別のうち少なくとも一つを含む旨</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</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>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>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>	<p>を示す文字を表示する。</p>
<p>鶏の液卵 （鶏の殻付 き卵から卵 殻を取り除 いたものを いう。）</p>	<p>殺菌方法（殺菌したものに限る。）</p>	<p>殺菌温度及び殺菌時間を表示する。</p>
	<p>未殺菌である旨（殺菌したもの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>飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したものの以外のものに</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>切り身又は むき身にし た魚介類 (生かき及 びふぐを原 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</p>	
	<p>限る。)</p> <p>生食用である旨</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>

除く。)	生かき		ゆでがに	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ
	生食用であるかないかの別	採取された水域（生食用のものに限る。）	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別	でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコ
	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。	都道府県、地域保健法（昭和二十二年法律第一百号）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。	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。

魚肉ハム、		
気密性のある容器包装	<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>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つては十五パーセントを超える場合に限る。）</p>
殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	<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>魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ</p> <p>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。）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</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>
--	---	--

	削りぶし
<p>(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>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>「不活性ガス充てん、気密容器入り」と表示する。ただし、</p>



うにあえも		うに加工品	
塩うに含有率	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。）	塩うに含有率	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。） 圧搾煮干し配合率（圧搾煮干しを十パーセント以上配合したものに 限る。）
パーセントの単位で、単位を明記して表示する。	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。	パーセントの単位で、単位を明記して表示する。	「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。 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。

の	ふぐを原材料とするふ	ぐ加工品
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。）	ロットが特定できるもの	原料ふぐの種類
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。	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。	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 こもんぶぐ  
八 ひがんぶぐ  
九 くさぶぐ  
十 ごまぶぐ  
十一 あかめぶぐ  
十二 むしぶぐ  
十三 めぶぐ  
十四 しろさばぶぐ  
十五 くろさばぶぐ  
十六 かなぶぐ  
十七 よりとぶぐ  
十八 くまさかぶぐ  
十九 ほしぶぐ
-

	<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</p>	<p>漁獲水域名を表示する。</p> <p>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  二十六 はこふぐ  二十七 さんさいふぐ</p>
--	---	---

<p>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。)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>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」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。</p>
<p>塩蔵わかめ</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>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>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>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>鯨肉製品</p>	<p>食酢</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を除く。）の殺菌方法を</p>	<p>酸度 醸造酢の混合割合（醸造酢を混合した合成酢</p>
<p>殺菌温度及び殺菌時間を表示する。</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。 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</p>

風味調味料	乾燥スープ	使用方法	調理方法	<p>「醸造酢」又は「合成酢」の用語</p> <p>希釈倍数（希釈して使用されるものに限る。）</p>	<p>に限る。）</p>
食品の特性に応じて表示する。	<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>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>「〇倍に希釈」と表示する。</p>	<p>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、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>		



類	マーガリン	
名称の用語（商品名に	油脂含有率（ファット スプレッドに限る。）	「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 タージュにあつては商 品名中に「ポタージ ユ」の用語を使用して いないものに限る。）
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	パーセントの単位で、単位を明記して表示する。	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>名称の用語を使用して いない場合に限る。)</p>	<p>する。</p>
<p>冷凍食品</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、 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</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>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>「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>調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうぎ、冷</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</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、調味したものに限る。）を凍結させたものに限る。）</p>
<p>をもつて、単位を明記して表示する。</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</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>

凍春巻、冷	十パーセント（食用油
凍ハンバー	脂で揚げたものにあつ
グステー	ては六十五パーセン
キ、冷凍ミ	ト、食用油脂で揚げた
ートボー	もの以外のもので頭胸
ル、冷凍フ	部及び甲殻を除去し、
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

---

<p>(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</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>のに限る。)</p>	<p>使用方法</p>	<p>内容個数（内容個数の管理が困難でないものに限る。）</p>	<p>食用油脂で揚げた後、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</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>(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>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</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>

チルドハン	
調理方法	<p>四十パーセント未満のものに限る。）</p> <p>魚肉の含有率（冷凍フイツシュハンバーグ又は冷凍フイツシュボー</p> <p>ル（これらに具又はソースを加えたものにあ</p> <p>っては、具又はソースを除く。）であって魚</p> <p>肉の含有率が四十パーセント未満のものに限る。）</p>
食品の特性に応じて表示する。	<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って、単位を明記した魚肉の含有率を表示する。</p>

<p>バーグステ ーキ及びチ ルドミート ボール</p>		
<p>チルドぎよ うざ類</p>	<p>調理方法</p> <p>皮の率（チルドぎよう ざ又はチルドぱおずに 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</p>	<p>「加熱調理すること」等と表示する。</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>

<p>る。)</p>	
<p>「チルド」の用語</p>	<p>「チルド」と表示する。</p>
<p>「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って、商品名の一部として、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>「魚肉」と表示する。</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</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>

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  
チルドぱおずにあつて  
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>容器包装詰 加圧加熱殺 菌食品</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 魚肉練り製品を除 く。）</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>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</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</p>	<p>食品の特性に応じて表示する。</p>

フスタイ	に限る。)																
ル)を除く。)	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。)	「〇人前」と表示する。															
食肉等若しくはその加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	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。	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="778 936 874 1263">名称</th> <th data-bbox="778 1263 874 1617">原材料名</th> <th data-bbox="778 1617 874 1984">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="497 936 778 1263">カレー及びハヤシ</td> <td data-bbox="497 1263 778 1617">食肉等若しくはその加工品又は魚肉</td> <td data-bbox="497 1617 778 1984">三パーセント(ハヤシにあつては四パーセント)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="405 936 497 1263">パスタソース</td> <td data-bbox="405 1263 497 1617">食肉又は魚肉</td> <td data-bbox="405 1617 497 1984">六パーセント</td> </tr> <tr> <td data-bbox="312 936 405 1263">まあぼ料理のもと</td> <td data-bbox="312 1263 405 1617">食肉</td> <td data-bbox="312 1617 405 1984">六パーセント</td> </tr> <tr> <td data-bbox="220 936 312 1263">牛どんのもと</td> <td data-bbox="220 1263 312 1617">牛肉</td> <td data-bbox="220 1617 312 1984">二十パーセント</td> </tr> </tbody> </table>	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
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															

<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</p>							
<p>要冷蔵である旨</p>	<p>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。)</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>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="869 929 1152 1265"> <p>シチュー ハンバーグステー キ及びミートボー ル</p> </td> <td data-bbox="1152 929 1404 1265"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="869 1265 1152 1617"> <p>食肉</p> </td> <td data-bbox="1152 1265 1404 1617"> <p>食肉等若しくはそ の加工品又は魚肉</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="869 1617 1152 1982"> <p>四十パーセント</p> </td> <td data-bbox="1152 1617 1404 1982"> <p>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)</p> </td> </tr> </table>	<p>シチュー ハンバーグステー キ及びミートボー ル</p>		<p>食肉</p>	<p>食肉等若しくはそ の加工品又は魚肉</p>	<p>四十パーセント</p>	<p>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)</p>
<p>シチュー ハンバーグステー キ及びミートボー ル</p>							
<p>食肉</p>	<p>食肉等若しくはそ の加工品又は魚肉</p>						
<p>四十パーセント</p>	<p>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)</p>						



---

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  
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  
摂氏十度以

---

<p>下での保存を要するもの</p>	<p>缶詰の食品</p>	<p>農産物缶詰及び農産物缶詰</p>
	<p>主要な原材料名</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</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>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>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</p>

---

こ、マッシュルーム及び果実（くり及びびぎんなんを除く。）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き、きる瓶詰にあつては、この限りでない。）

---

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、ロングスパアーのものにあつては「ロング」と、スパアーのものにあつては「スパアー」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

---

	<p>切断したものにあっては「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っては「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。</p> <p>2 アスパラガスの表皮を除いたものにあっては、一の規定にかかわらず、「ロング」、「スパーク」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っては「全形こう付」又は「全形枝付」と、皮付きのあんずにあっては「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>
<p>大きさ（たけのこの全</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</p>

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。）

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。

分 る 区 に よ		容 器 一 号 缶	記 号 及 び そ の 略 号	大 き さ
二 号 缶				
五 個	四 個 又 は	五 個	四 個 又 は	大 (L)
十 個 以 下	六 個 以 上	十 個 以 下	六 個 以 上	中 (M)
以 下	十 一 個 以 上	以 下	十 一 個 以 上	小 (S)
上	十 六 個 以 上	上	十 六 個 以 上	特 小 (T)

のび瓶詰のもの及び瓶詰のもの	七号缶	五号缶	四号缶	三号缶
その他の缶 型のもの及び瓶詰のもの の水容積比により換算した個数とする。				四個又は 五個
	五個 四個又は	五個 四個又は	五個 四個又は	六個以上 十個以下
	六個以上	六個以上	六個以上	十一個以上 以下 上十五個
				十六個以上



基部の太さ（アスパラガスのロングスパイア、スピアー及びチップ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基部の太さを把握できない場合は、この限りでない。）

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。

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

<p>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</p>													
<p>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</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="869 936 1058 1263">満</td> <td data-bbox="1058 936 1339 1263">十ミリメートル未満</td> <td data-bbox="1339 936 1407 1263">トル未満</td> </tr> <tr> <td data-bbox="869 1263 1058 1615">満</td> <td data-bbox="1058 1263 1339 1615">十ミリメートル以上十五ミリメートル未満</td> <td data-bbox="1339 1263 1407 1615">トル未満</td> </tr> <tr> <td data-bbox="869 1615 1058 1982">満</td> <td data-bbox="1058 1615 1339 1982">八ミリメートル以上十三ミリメートル未満</td> <td data-bbox="1339 1615 1407 1982">トル未満</td> </tr> <tr> <td data-bbox="869 1982 1058 2024"></td> <td data-bbox="1058 1982 1339 2024">小（S）</td> <td data-bbox="1339 1982 1407 2024">中（M）</td> </tr> </table>	満	十ミリメートル未満	トル未満	満	十ミリメートル以上十五ミリメートル未満	トル未満	満	八ミリメートル以上十三ミリメートル未満	トル未満		小（S）	中（M）
満	十ミリメートル未満	トル未満											
満	十ミリメートル以上十五ミリメートル未満	トル未満											
満	八ミリメートル以上十三ミリメートル未満	トル未満											
	小（S）	中（M）											

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。）

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)

表2

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	特大 (G)

るい上	
三十五・〇ミリメートル るい下二十七・五ミリメ トルるい上	大(L)
二十七・五ミリメートル るい下二十一・〇ミリメ トルるい上	中(M)
二十一・〇ミリメートル るい下十六・五ミリメ トルるい上	小(S)
十六・五ミリメートル るい下十二・〇ミリメ トルるい上	特小(T)



果肉の大きさ（果実）						
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						
				開き		
	未満	二十ミリメートル トル未満	二十ミリメートル 以上三十ミリメー トル未満	満	十ミリメートル未 特小（T）	ル未満
	小（P）		中（E）	大（J）		

(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は、この限りでない。) )

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。

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。

果肉の大きさ
--------

		分		よる区		容器に		記号及びその略号
						一号缶		
び瓶詰のも	その他の缶	五号缶	四号缶	二号缶				大(L)
以下	千グラム当	三個以下	三個以下	八個以下			三十個以下	
以上二十五	千グラム当	個以下	四個以上五	二個以下	九個以上十	以下	三十一個以	中(M)
個以上	千グラム当	個以下	六個以上七	個以下	七個以上九	下	四十六個以	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。）</p>
<p>の 個以下</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。</p> <p>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</p>

<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</p>									
<p>「○個」、「○枚」等と表示する。</p>	<p>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="588 934 1246 1982"> <tr> <td data-bbox="1059 934 1246 1438">果粒の大きさ</td> <td data-bbox="1059 1438 1246 1982">果粒の大きさを表す記号及びその略号</td> </tr> <tr> <td data-bbox="967 934 1059 1438">百グラム当たり二十個以下</td> <td data-bbox="967 1438 1059 1982">大粒（L）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="778 934 967 1438">百グラム当たり二十一個以上三十五個以下</td> <td data-bbox="778 1438 967 1982">中粒（M）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="588 934 778 1438">百グラム当たり三十六個以上</td> <td data-bbox="588 1438 778 1982">小粒（S）</td> </tr> </table>	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上三十五個以下	中粒（M）	百グラム当たり三十六個以上	小粒（S）
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上三十五個以下	中粒（M）								
百グラム当たり三十六個以上	小粒（S）								

<p>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>	<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</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>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>パラガスを使用したもの 及びパイナップル 缶詰又はパイナップル 瓶詰のうち凍結させ た果肉を使用したもの に限る。）</p>
<p>「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>缶詰又はマッシュルーム瓶詰のうち塩蔵したマッシュルームを水で戻して使用したものに 限る。）</p>	<p>固形分（えのきたけ缶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>形状を表す写真、絵又は 図柄（パインアップ</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 単位をもって表示する。</p>	<p>形状を表す写真、絵又は図柄を表示する。</p>

	<p>ル缶詰に限る。）</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 ん卵を詰めたものに限 る。）</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>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>食肉の名称（食肉缶詰 又は食肉瓶詰、コーン</p>	<p>使用した食肉の名称を表示する。</p>

<p>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 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</p>
	<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>

	調理食品缶 詰及び調理 食品瓶詰	
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。）	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	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
	「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。	使用した食肉の名称を表示する。



<p>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その他の調理食品瓶詰であつて、骨付きの食肉を使用したものに限る。）</p>	<p>「骨付」の用語を表示する。</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</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つて、表示する。</p>	

水のみを原	
殺菌又は除菌を行って	<p>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つて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が十パーセント以上のものに限る。）</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	

果実飲料	<p>料とする清涼飲料水</p>
使用方法（希釈して飲むに限る。）	<p>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>
「□倍希釈」、「□倍に薄めてお飲みください」等と表示す	<p>い旨を示す文言を表示する。</p>

<p>用に供する果汁入り飲料に限る。)</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>「加糖」と表示する。</p>	<p>「濃縮還元」と表示する。</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 る原料用</p>	
<p>「冷凍果実飲料」の文 字</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>「冷凍果実飲料」の文字を表示する。</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>

果汁以外のもの		
豆乳類	大豆固形分	<p>パーセントの単位で整数値をもっ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、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>「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>
使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶		

別表第二十(第八条関係)

食品	様式		
		表示の方式	
		<p>詰に限る。)</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 ぱくを加えた豆乳飲料 であつて、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>	<p>粉末大豆たんぱくを加えた旨を表示する。</p>

<p>指定成分等含有食品</p>	<p>機能性表示食品</p>
<p>別記様式一の規定による。</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、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 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>第八条各号の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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</li> </ul>



	農産物缶詰 及び農産物 瓶詰
	名称 形状 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 原材料名
<p>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。</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 「冷凍原料使用」（凍結させたアスパラガスを使用したものに限る。）、「もどし豆」及び「もどし原料使用」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、JIS Z 八三〇五に定める二十ポイント（缶又は瓶の胴の面積が二百五十平方センチメートル</p>

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	
製造者	

備考

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

- 未満のものに表示する場合にあっては、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。
- 二 「冷凍原料使用」(凍結させたパイナップルの果肉を使用したものに限る。)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、商品名の高さの三分の二以上の高さであって、かつ、JIS Z 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。
- 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

	<p>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>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>						
<p>トマト加工品</p>	<table border="1" data-bbox="218 470 778 1131"> <tr> <td data-bbox="710 470 778 560">名称</td> </tr> <tr> <td data-bbox="614 470 710 560">形状</td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 470 614 627">原材料名</td> </tr> <tr> <td data-bbox="422 470 518 593">添加物</td> </tr> <tr> <td data-bbox="327 470 422 705">原料原産地名</td> </tr> <tr> <td data-bbox="231 470 327 593">固形量</td> </tr> </table>	名称	形状	原材料名	添加物	原料原産地名	固形量	<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 「濃縮トマト還元」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、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>
名称								
形状								
原材料名								
添加物								
原料原産地名								
固形量								

<p>乾めん類</p>	<p>ジャム類</p>	
<p>名称</p>	<p>別記様式一の規定による。</p>	<p>別記様式一の備考の規定による。</p> <p>備考</p> <p>製造者</p> <p>原産国名</p> <p>使用上の注意</p> <p>保存方法</p> <p>賞味期限</p> <p>内容量</p> <p>内容総量</p>
<p>る。</p> <p>第八条各号（第三号を除く。）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>二 トマトの搾汁を濃縮した度合は、明瞭に表示する。</p> <p>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、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。</p>

原材料名
原料原産地名
そば粉の配合割合
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 そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所、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

---

	<p>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>								
マカロニ類	<table border="1" data-bbox="218 472 874 1131"> <tr> <td data-bbox="805 472 874 1131">名称</td> </tr> <tr> <td data-bbox="710 472 805 1131">原材料名</td> </tr> <tr> <td data-bbox="614 472 710 1131">添加物</td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 472 614 1131">原料原産地名</td> </tr> <tr> <td data-bbox="422 472 518 1131">内容量</td> </tr> <tr> <td data-bbox="327 472 422 1131">賞味期限</td> </tr> <tr> <td data-bbox="231 472 327 1131">保存方法</td> </tr> </table>	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	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</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									

	<p>調理方法</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>	
凍り豆腐	<p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</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 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）の活字以上の統一のとれた</p>



	<p>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>	<p>文字で表示する。</p>
<p>プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ</p>	<p>名称 原材料名 添加物</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>

及び混合ソ ーゼージ	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 備考 別記様式一の備考の規定による。	畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰	名称 原材料名 添加物
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 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			

原料原産地名	
内容個数	
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	
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

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。

二 「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」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>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>乳</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>種別別</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> <p>消費期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> </div>
<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 種別別は、JIS Z 八三〇五に定める十・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、「種別別」とあるのは、これに代えて、「種別別名称」と表示することができる。</p>	

	<p>備考 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 飲料</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、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。</p>	<p>種類別 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名 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>その他の乳</p> <p>製品</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>種類別</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> <p>消費期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> </div>
<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、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。</p>	

	<p>備考 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>乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料</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、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の統一のとれた文字で表示する。</p>				
<p>魚肉ハム及び魚肉ソーセージ</p>	<table border="1" data-bbox="213 465 592 1128"> <tr> <td data-bbox="518 465 592 562">名称</td> </tr> <tr> <td data-bbox="427 465 518 629">原材料名</td> </tr> <tr> <td data-bbox="336 465 427 595">添加物</td> </tr> <tr> <td data-bbox="245 465 336 707">原料原産地名</td> </tr> </table>	名称	原材料名	添加物	原料原産地名	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>
名称						
原材料名						
添加物						
原料原産地名						

	<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>	
削りぶし	<p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>添加物</p> <p>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、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>



	うに加工品 及びうにあ えもの										
備考 別記様式一の備考の規定による。	<table border="1" data-bbox="778 472 1407 1131"> <tr> <td>密封の方法</td> </tr> <tr> <td>圧搾煮干し配合率</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> </tr> </table> <table border="1" data-bbox="215 472 501 1131"> <tr> <td>名称</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> </tr> </table>	密封の方法	圧搾煮干し配合率	内容量	賞味期限	保存方法	原産国名	製造者	名称	原材料名	添加物
密封の方法											
圧搾煮干し配合率											
内容量											
賞味期限											
保存方法											
原産国名											
製造者											
名称											
原材料名											
添加物											
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大きさの											

	<p>原料原産地名 塩うに含有率 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>	塩蔵わかめ
<p>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、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</p>	<p>名称 原材料名 添加物</p>

	<p>原料原産地名 食塩含有率 内容量 賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名 製造者</p>	<p>統一のとれた文字で表示する。</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>	

名称	醸造酢の混合割合
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
酸度	
希釈倍数	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
原産国名	
製造者	

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 醸造酢の混合割合は、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。

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（J）
-----	-----------

備考

別記様式一の備考の規定による。

	I S 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、二十四ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、二十ポイント）
一・八リットル以上十八リットル未満のもの	十二

---



---

表 2

三百ミリリットル 以上一・八リット ル未満のもの 三百ミリリットル 未満のもの	十・五  七・五
内容量  十八リットル以上 のもの	活字の大きさ（J ISZ 八三〇五に 規定するポイン ト） 四十二（合成樹脂 製の容器であつ て、四十二ポイン

未満のもの	三百ミリリットル	ル未満のもの	以上一・八リット	三百ミリリットル	満のもの
	九以上			十四以上	
					一・八リットル以上十八リットル未
					満のもの
					十六以上
					六ポイント)
					トの活字の大きさ
					の文字を表示でき
					ない場合は、二十

風味調味料

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
製造者

備考

別記様式一の備考の規定によるほか、使用

第八条各号（第三号を除く。）の規定による。



<p>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>	<p>乾燥スープ</p> <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> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p> <p>調理方法</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、「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>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、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</p> <p>油脂含有率</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>	<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大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>

	<p>賞味期限 保存方法 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。</p>	<p>調理冷凍食 品（冷凍フ ライ類、冷 凍しゅうま い、冷凍ぎ ょうざ、冷 凍春巻、冷</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 使用方法又は内容個数は、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 にあつては、六ポイント）の活字以上の</p>	<p>名称 原材料名 原料原産地名 衣の率又は皮の率 内容量 賞味期限</p>	

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 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。)	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-bottom: 10px;"> <p>保存方法 原産国名 製造者</p> </div> <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>	<p>大ききの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>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きの統一のとれた文字で表示する。</p> <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に、JISZ八三〇五に定める十六ポイントの活字以上の大ききの統一のとれた文字で表示する。</p>
---	---	--

チルドハン	<div style="border: 1px solid black; 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> </div>
バーグステ	
ーキ及びチ	
ルドミート	
ボール	
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は、原材料名の事項の下に添加物	

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 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>の事項を表示する。</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 「チルド」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文字で表示する。</p> <p>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</p>
<p>チルドぎよ うざ類</p>	<p>名称 原材料名 原料原産地名 皮の率 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 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、次に定めるところによる。</p> <p>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。</p> <p>二 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>表示する。</p> <p>三 「野菜」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>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 八三〇</p>			
<p>レトルトパウチ食品 （植物性たんぱく食品</p>	<table border="1" data-bbox="218 472 501 1131"> <tr> <td data-bbox="427 472 501 562">名称</td> </tr> <tr> <td data-bbox="336 472 427 633">原材料名</td> </tr> <tr> <td data-bbox="245 472 336 707">原料原産地名</td> </tr> </table>	名称	原材料名	原料原産地名	
名称					
原材料名					
原料原産地名					

(コンビー フスタイ ル)を除 く。)	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。	<p>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>二 調理方法は、容器包装の見やすい箇所に、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>三 内容量（「〇人前」）は、容器包装の見やすい箇所に、JIS Z 八三〇五に定</p>



<p>容器包装に 密封された</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</p>	<p>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>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は、J I S 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）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>

肉練り製品	魚	肉製品及び	る。）、鯨	のに限	規定するも	第十三条に	生法施行令	品（食品衛	水、食肉製	（清涼飲料	する食品	常温で流通
-------	---	-------	-------	-----	-------	-------	-------	-------	-------	-------	------	-------

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。

---

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  
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

調理食品缶

詰及び調理

食品瓶詰

名称
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
製造者

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 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、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。

- 二 「骨付」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、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

	<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>	果実飲料
<p>字で表示する。</p> <p>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、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に近接した箇所に、括弧を付</p>	<p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>添加物</p>	

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
製造者

備考

別記様式一の備考の規定による。

して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。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。

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。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。

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

	豆乳類	<p>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、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。</p>
	<p>名称</p> <p>大豆固形分</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> <p>賞味期限</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>	



備考

別記様式一の備考の規定による。

別表第二十一（第九条関係）

次の図に定めるところによる。

