

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）

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	○と表示するこ とができる量
たんぱく質	g	窒素定量換算法	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）	〇・五グラム

飽和脂肪酸	脂質
g	g
ガスクロマトグラフ法	ゲルベル法又は溶媒抽出―重量法
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	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
〇・一グラム	〇・五グラム

コレステロール	n-6系脂肪酸	n-3系脂肪酸	
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	
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	プラス・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	つては、百ミリリットル当たり）の飽和脂肪酸の量が〇・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・一グラム）
五ミリグラム			

	炭水化物
	g
	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
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）	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
	○・五グラム

糖質		
g		
質、脂質、食物繊維、灰分及び	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び はプラスチックフィルム法 乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法 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 硫酸添加灰化法 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 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 測定すること。	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。 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 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 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 硫酸添加灰化法 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 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 測定すること。
パーセント（ただし、	プラス・マイナス二十	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
〇・五グラム		

	糖類（単糖類 又は二糖類で あつて、糖ア
	g
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。	ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法
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	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
	〇・五グラム

ルコールでないものに限り。）	食物繊維
	g
	プロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法
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）	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）の食物繊維の量が二・五グラム未
	〇・五グラム

	セレン	鉄	銅	ナトリウム
	μg	mg	mg	mg (千ミリ グラム以上 の量を表示
ラズマ質量法	蛍光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ質量法	オルトフェナントロリン吸光度法、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	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法
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・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当た
				五ミリグラム

マンガン	マグネシウム	
mg	mg	する場合に あつては、 g を含 む。 ）
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	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の未満の場合はプラス・マイナス五ミリグラム）

モリブデン	ヨウ素	リン	ナイアシン
μg	μg	mg	mg
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	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	バナドモリブデン酸吸光光度法、モリブデンブルー吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法
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

パントテン酸	ビオチン	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂
mg	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吸光光度法	高速液体クロマトグラフ法又はチオクローム法	高速液体クロマトグラフ法又は
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	プラス八十パーセント

ビタミンD	ビタミンC	ビタミンB ₁₂	ビタミンB ₆	
μg	mg	μg	mg	
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	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	ルミフラビン法
プラス五十パーセン	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、マイナス二十パーセント

熱量	葉酸	ビタミンK	ビタミンE	
kcal	μg	μg	mg	
修正アトウォーター法	微生物学的定量法	高速液体クロマトグラフ法	高速液体クロマトグラフ法	
プラス・マイナス二十パーセント（ただし、	プラス・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	ト、マイナス二十パーセント
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	八十五グラム
脂質	七十グラム
飽和脂肪酸	十七グラム

	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

n - 3系脂肪酸	二・〇グラム
n - 6系脂肪酸	十・〇グラム
炭水化物	三百二十グラム
食物繊維	二十グラム
亜鉛	八・五ミリグラム
カリウム	二千八百ミリグラム
カルシウム	七百ミリグラム
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・五ミリグラム
銅	〇・八ミリグラム
ナトリウム	二千七百ミリグラム（ただし、食塩相当量に換算したものにあっては、七・〇グラム）

マグネシウム	三百二十ミリグラム
マンガン	三・二ミリグラム
モリブデン	二十五マイクログラム
ヨウ素	百四十マイクログラム
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	五・五ミリグラム
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
ビタミンB ₁	一・〇ミリグラム
ビタミンB ₂	一・四ミリグラム
ビタミンB ₆	一・三ミリグラム
ビタミンB ₁₂	四・〇マイクログラム

ビタミンC	百ミリグラム
ビタミンD	九・〇マイクログラム
ビタミンE	六・五ミリグラム
ビタミンK	百五十マイクログラム
葉酸	二百四十マイクログラム
熱量	二千二百キロカロリー

別表第十一（第二条、第七条、第九条、第二十三条関係）

栄養成分	n・3系脂	脂肪酸
下限値	〇・六グラ	ム
栄養成分の機能	n・3系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素です。	
上限値	二・〇グラ	ム
摂取をする上での注意事項	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。	

亜鉛		カリウム
二・六四ミ リグラム		八百四十ミ リグラム
亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。 亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。 亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。		カリウムは、正常な血圧を保つに必要な栄養素です。
十五ミリグ ラム		二千八百ミ 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。亜鉛の摂り過ぎは、銅の吸収を阻害するおそれがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。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。一日の摂取目安量を守ってください。

銅	鉄	カルシウム		
○・二七ミリグラム	二・〇四ミリグラム	二百四ミリグラム		
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	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。		
六・〇ミリグラム	十ミリグラム	六百ミリグラム		
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	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。	

	マグネシウム				
	九十六ミリグラム				
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。				
	三百ミリグラム				
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ださい。				
	六十ミリグラム				
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	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				

	パントテン酸	ビオチン	ビタミンA		
	一・四四ミリグラム	十五マイクログラム	二百三十一マイクログラム		
す。	パントテン酸は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	ビオチンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	ビタミンAは、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。	ビタミンAは、皮膚や粘膜の	
	三十ミリグラム	五百マイクログラム	六百マイクログラム		
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		

ビタミン B ₆		ビタミン B ₂		ビタミン B ₁	
○・三九ミ		○・四二ミ リグラム		○・三六ミ リグラム	
ビタミンB ₆ は、たんぱく質か	す。 健康維持を助ける栄養素で	ビタミンB ₂ は、皮膚や粘膜の	です。 膜の健康維持を助ける栄養素	ビタミンB ₁ は、炭水化物から	健康維持を助ける栄養素で
十ミリグラ	ラム	十二ミリグ		二十五ミリ	
本品は、多量摂取により疾病が	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	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	摂取目安量を守ってください。
	るものではありません。一日の	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	治癒したり、より健康が増進す	妊娠三か月以内又は妊娠を希望
					する女性は過剰摂取にならない
					よう注意してください。

	ビタミンB ₁₂		ビタミンC	ビタミンD	
リグラム	○・七二マ イクログラ ム		三十ミリグ ラム	一・六五マ イクログラ	
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。	ビタミンB ₁₂ は、赤血球の形成 を助ける栄養素です。		ビタミンCは、皮膚や粘膜の 健康維持を助けるとともに、 抗酸化作用を持つ栄養素で す。	ビタミンDは、腸管でのカル シウムの吸収を促進し、骨の	
ム	六十マイク ログラム		千ミリグラ ム	五・〇マイ クログラム	
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	

	ビタミンE		ビタミンK	
ム	一・八九ミリグラム		四十五マイクログラム	
形成を助ける栄養素です。	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。		ビタミンKは、正常な血液凝固能を維持する栄養素です。	
	百五十ミリグラム		百五十マイクログラム	
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。 血液凝固阻止薬を服用している方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。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。	

亜鉛	食物繊維	たんぱく質	
二・五五ミリ	六グラム（三グラム）	十七・〇グラム（八・五グラム）	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）
〇・八五ミ	三グラム	八・五グラム	リ―当たり
一・二八ミリ	三グラム（一・五グラム）	八・五グラム（四・三グラム）	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）
〇・四三ミ	一・五グラム	四・三グラム	リ―当たり
〇・八五ミリグラム（〇・	三グラム（一・五グラム）	八・五グラム（四・三グラム）	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）

鉄	カリウム		カルシウム	
	グラム（一・二八ミリグラム）	八百四十ミリグラム（四百二十ミリグラム）	二百十ミリグラム（百五十ミリグラム）	一・九五ミリグラム（〇・九八ミリグラム）
	リグラム	二百八十ミリグラム	七十ミリグラム	〇・六五ミリグラム
	グラム（〇・六四ミリグラム）	四百二十ミリグラム（二百十ミリグラム）	百五十ミリグラム（五十三ミリグラム）	〇・九八ミリグラム（〇・四九ミリグラム）
	リグラム	百四十ミリグラム	三十五ミリグラム	〇・三三ミリグラム
	八五ミリグラム）	二百八十ミリグラム（二百八十ミリグラム）	七十ミリグラム（七十ミリグラム）	〇・六五ミリグラム（〇・六五ミリグラム）

銅		マグネシウム	ナイアシン	パントテン酸
ム)	○・二四ミリ グラム(○・ 一二ミリグラ ム)	九十六ミリグ ラム(四十八 ミリグラム)	三・九ミリグ ラム(一・九 五ミリグラ ム)	一・六五ミリ ム)
	○・〇八ミ リグラム	三十二ミリ グラム	一・三ミリ グラム	○・五五ミ
ム)	○・一二ミリ グラム(○・ 〇六ミリグラ ム)	四十八ミリグ ラム(二十四 ミリグラム)	一・九五ミリ グラム(○・ 九八ミリグラ ム)	○・八三ミリ ム)
	○・〇四ミ リグラム	十六ミリグ ラム	○・六五ミ リグラム	○・二八ミ
	○・〇八ミリ グラム(○・ 〇八ミリグラ ム)	三十二ミリグ ラム(三十二 ミリグラム)	一・三ミリグ ラム(一・三 ミリグラム)	○・五五ミリ グラム(○・

ビタミン B ₁	グラム（〇・	リグラム	グラム（〇・	リグラム	五五ミリグラム）
	八三ミリグラ		四一ミリグラ		
	ム）		ム）		
	十五マイクロ	五マイクロ	七・五マイク	二・五マイ	五マイクログラム（五マイ
	グラム（七・	グラム	ログラム（三	クログラム	クログラム）
ビオチン	五マイクログ		・八マイクロ		
	ラム）		グラム）		
ビタミン A	二百三十一マ	七十七マイ	百十六マイク	三十九マイ	七十七マイクログラム（七
	イクログラム	クログラム	ログラム（五	クログラム	十七マイクログラム）
	（百十六マイ		十八マイクロ		
	クログラム）		グラム）		
ビタミン B ₁	〇・三〇ミリ	〇・一〇ミ	〇・一五ミリ	〇・〇五ミ	〇・一〇ミリグラム（〇・
	グラム（〇・	リグラム	グラム（〇・	リグラム	一〇ミリグラム）

一五ミリグラ ム				〇・四二ミリ グラム（〇・ 二一ミリグラ ム）	〇・一四ミ リグラム	〇・二一ミリ グラム（〇・ 一一ミリグラ ム）	〇・一四ミリ グラム（〇・ 一四ミリグラ ム）
〇・三九ミリ グラム（〇・ 二〇ミリグラ ム）	〇・一三ミ リグラム	〇・二〇ミリ グラム（〇・ 一〇ミリグラ ム）	〇・〇七ミ リグラム	〇・一三ミリ グラム（〇・ 一三ミリグラ ム）			
ビタミン B ₁₂	一・二〇マイ クログラム （〇・六〇マ ム	〇・四〇マ イクログラ ム	〇・二〇マ イクログラ ム	〇・四〇マイ クログラム （〇・四〇マ イクログラ ム）			

ビタミンE			ビタミンD			ビタミンC		
	イクログラム			イクログラム			イクログラム	
	ム			ム			ム	
	三十ミリグラ			三十ミリグラ			三十ミリグラ	
	ム(十五ミリ			ム(十五ミリ			ム(十五ミリ	
ビタミンE	グラム)		ビタミンD	グラム)		ビタミンC	グラム)	
	九八ミリグラ			九八ミリグラ			九八ミリグラ	
	ム			ム			ム	
	一・九五ミリ			一・九五ミリ			一・九五ミリ	
	グラム(〇・			グラム(〇・			グラム(〇・	
ビタミンE	リグラム		ビタミンD	リグラム		ビタミンC	リグラム	
	〇・六五ミ			〇・六五ミ			〇・六五ミ	
	グラム(〇・			グラム(〇・			グラム(〇・	
	四九ミリグラ			四九ミリグラ			四九ミリグラ	
	ム			ム			ム	
ビタミンE	イクログラム		ビタミンD	イクログラム		ビタミンC	イクログラム	
	ム			ム			ム	
	一・三五マイ			一・三五マイ			一・三五マイ	
	クログラム			クログラム			クログラム	
	イクログラム			イクログラム			イクログラム	
ビタミンE	グラム)		ビタミンD	グラム)		ビタミンC	グラム)	
	〇・六八マ			〇・六八マ			〇・六八マ	
	ム			ム			ム	
	〇・四五マ			〇・四五マ			〇・四五マ	
	グラム(〇・			グラム(〇・			グラム(〇・	
ビタミンE	リグラム		ビタミンD	リグラム		ビタミンC	リグラム	
	〇・三三ミ			〇・三三ミ			〇・三三ミ	
	グラム(〇・			グラム(〇・			グラム(〇・	
	六五ミリグラ			六五ミリグラ			六五ミリグラ	
	ム			ム			ム	
ビタミンE	イクログラム		ビタミンD	イクログラム		ビタミンC	イクログラム	
	ム			ム			ム	
	〇・九〇マイ			〇・九〇マイ			〇・九〇マイ	
	クログラム			クログラム			クログラム	
	イクログラム			イクログラム			イクログラム	
ビタミンE	グラム)		ビタミンD	グラム)		ビタミンC	グラム)	
	〇・九〇マイ			〇・九〇マイ			〇・九〇マイ	
	ム			ム			ム	
	十ミリグラ			十ミリグラ			十ミリグラ	
	ム(十ミリグラ			ム(十ミリグラ			ム(十ミリグラ	

葉酸	ビタミンK					
	四十五マイク	十五マイク		二十二・五マ	七・五マイ	十五マイクログラム（十五
	ログラム（二	ログラム		イクログラム	クログラム	マイクログラム）
	十二・五マイ			（十一・三マ		
	クログラム）			イクログラ		
				ム）		
						</

別表第十三（第七条関係）

栄養成分及び熱	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
---------	--------------	------------	--------------

量		熱量	脂質	飽和脂肪酸
	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（五キロカロリー）	〇・五グラム（〇・五グラム）	〇・一グラム（〇・一グラム）
	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由来するものが当該食品の
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）

			コレステロール	
ナトリウム	糖類			
五ミリグラム（五ミリグラ	ム） ○・五グラム（○・五グラ	ト未満のものに限る。 該食品の熱量の十パーセン	五ミリグラム（五ミリグラ	
百二十ミリグラム（百二十	五グラム（二・五グラム）	ント以下のものに限る。 当該食品の熱量の十パーセ	二十ミリグラム（十ミリグ	熱量の十パーセント以下で あるものに限る。
百二十ミリグラム（百二十	五グラム（二・五グラム）	以上のものに限る。 グラム（○・七五グラム）	二十ミリグラム（十ミリグ	

備考

ム

ミリグラム

ミリグラム

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 アルファルファ

7 てん菜

8 パパイヤ

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						

とうもろこし													
6	5	4	3	2	1	15	14	13	12	11	10	9	
コーンフラワーを主な原材料とするもの	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	冷凍とうもろこし	ポップコーン	コーンスターチ	コーンスナック菓子	大豆もやしを主な原材料とするもの	枝豆を主な原材料とするもの	大豆たんぱくを主な原材料とするもの	大豆粉を主な原材料とするもの	調理用の大豆を主な原材料とするもの	1 から 9 までに掲げるものを主な原材料とするもの	大豆いり豆	

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パイヤ	パイヤを主な原材料とするもの
からしな	

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
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
高リシン	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
エイコサペンタエ	1 なたねを主な原材料とするもの（上欄に掲げる形質を	なたね

ン酸（E P A）産 出	有しなくなったものを除く。）
ドコサヘキサエ ン酸（D H A）産 出）	2 1に掲げるものを主な原材料とするもの

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

	「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。）	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。）	トマトの搾汁の含有率
「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。	「濃縮トマト還元」の用語を表示する。	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実含有率を上回らない十の整数倍の数

	ジャム類	乾めん類	即席めん類 (即席めん)
(トマト果汁飲料に限る。)	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に 限る。)	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。)	油脂で処理した旨
値により、パーセントの単位で、単位を明記して表示する。	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。	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。	「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。

のうち生 タ イ プ 即 席 め ん 以 外 の も の を い う。 ）	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
	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」の文字を表示する。

充填豆腐をいう。)		
凍り豆腐	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
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	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、ソーセージ及び混合ソーセージにあつては五パーセント	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。

	を超える場合に 限る。）	
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。）	鳥獣の種類	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）」等と表示する。 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。 「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。
	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。）	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れのある処理を行ったものに限る。）
	「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。

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。）	「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。
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。）	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。
食品衛生法第十三条第一項の規定に基づく生	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

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。）	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。）
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。	「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

定するものに限る。以下この表において同じ。）	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。）	「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。
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。）	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以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行
	「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。

つていない食肉製品であつて、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。）	水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る。）	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
	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。	「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。

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。）	
水分活性（特定加熱食肉製品に限る。）	水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
加熱食肉製品である旨（加熱食肉製品（乾燥	「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。

乳			
殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にある。）	種類別	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。）	容器包装に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（加熱食肉製品に限る。）
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。	乳等命令第二条の定義に従った種類別を表示する。		「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。

つては、その旨)	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。 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。
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。）	1 主要な原材料名を配合割合の高い順に表示する。 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。 パーセントの表示は、小数第一位まで表示する。
含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。）	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。
常温での保存が可能で	「種類別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示す

			乳製品	
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。）	種類別	乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。）	主要な混合物の名称	
る。	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。	「種類別〇〇」の次に「（乳製品）」の文字を表示する。	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	

(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。)	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。)	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分(乳脂肪
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。	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。	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

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。）	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。 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。
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。）	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 種類を用量の多い順に表示する。
含まれる乳脂肪分の重	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

量百分率（クリーム及びクリームパウダーに限る。）	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。）	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。）であつて、容器包装に入れた後、
る。	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。	「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。

加熱殺菌したものに 限る。）	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。）	「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。
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	「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。	

の発酵温度が摂氏二十五度前後のものに限る。）	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。）	乳又は乳製品を主要原料とする食料とする旨
	「種別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。	名称又は商品名（乳酸菌飲料にあつては、その旨）
		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。

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、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の 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。

鶏の液卵 (鶏の殻付 き卵から卵		
未殺菌である旨 (殺菌	殺菌方法 (殺菌したも のに限る。)	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。)
「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	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。 「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。

殻を取り除いたものをいう。）	したもの以外のものに 限る。） 飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したもの以外のものに 限る。）	「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。
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	生食用である旨	「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。

を除く。） であつて、 生食用のも の（凍結さ せたものを 除く。）	生かき	ゆでがに
	生食用であるかないか の別	飲食に供する際に加熱 採取された水域（生食 用のものに限る。）
	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。	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し 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 で、決定した採取された水域の範囲を表示する。

	魚肉ハム、 魚肉ソーセ ージ及び特 殊包装かま ぼこ	を要するかどうかの別	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。
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。）の殺菌方法	水素イオン指数又は水 分活性（その水素イオ	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	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

	削りぶし
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。）	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
は、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。	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。

	称を使用していない場合に限る。） 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る。） 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。）			うに加工品
	「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。 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。			名称の用語（商品名に名称の用語を使用して 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。

	ふぐを原材料とするふ	ぐ加工品
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
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

	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
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	漁獲水域名を表示する。

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。）	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。）	生食用である旨（切り身にしたふぐであつて
	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。	「生食用」の文字等生食用である旨を示す文言を表示する。

	塩蔵わかめ	鯨肉製品
生食用のもの（調味したものであつて、凍結させたものを除く。）に限る。）	食塩含有率（四十パーセントを超える場合に限る。）	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
	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つて、単位を明記して表示する。	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。

		食酢	
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		酸度	醸造酢の混合割合(醸造酢を混合した合成酢に限る。)
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。		希釈倍数(希釈して使用されるものに限	
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。		「〇倍に希釈」と表示する。	

		風味調味料	乾燥スープ
る。)	「醸造酢」又は「合成酢」の用語	使用方法	調理方法
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。	食品の特性に応じて表示する。	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。	「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「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。
			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

	マーガリン類	冷凍食品
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。」	油脂含有率（ファットスプレッドに限る。） 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。）	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、
	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。	「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。

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。）	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
	「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。

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つて、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。）	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
	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。

	る。）	
調理冷凍食	衣の率（冷凍魚フライ	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。
品（冷凍フ	にあつては五十パーセ	
ライ類、冷	ント（食用油脂で揚げ	
凍しゅうま	たものにあつては六十	
い、冷凍ぎ	パーセント）、冷凍え	
ようぎ、冷	びフライにあつては五	
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	
ギ、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、	

イッシュュハ	又はこれから尾扇を除
ンバーグ、	去した一尾当たりのえ
冷凍フィッ	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（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。）	皮の率（冷凍しゅうまいにあつては二十五パー
	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。

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。）	使用方法	内容個数（内容個数の管理が困難でないものに限る。）	食用油脂で揚げた後、
	解凍方法、調理方法等を表示する。	○個入り、○尾入り、○枚入り等と表示する。	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

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。）	る。
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、冷凍フィッシュハ ンバーグ又は冷凍フィ ッシュボールに限 る。）	ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を表示する。

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。）	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。
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	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。

	容器包装詰 加圧加熱殺 菌食品
ースを加えたものにあ っては、具又はソース を除く。）であつて魚 肉の含有率が四十パー セント未満のものに限 る。）	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
	「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。

	く。)	
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	要冷蔵である旨	「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。

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 するために 摂氏十度以 下での保存 を要するも の	缶詰の食品
	主要な原材料名
	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。 2 原則として、「主要原材料」の文字を冠する。

	農産物缶詰 及び農産物 瓶詰
	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
3 原材料は、その種類名を表示する。 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。	1 その形状を最もよく表す用語を表示する。 2 アスパラガスの表皮を除いたものにあつては、「ロング」、「スピアー」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」と表示することができる。 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」と表示することができる。

畜産物缶詰 及び畜産物	
内容個数（家きん卵を詰めたものに限る。）	きる瓶詰にあつては、この限りでない。） 使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。） 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。）
「〇〇個」と表示する。	「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。 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つて表示する。

瓶詰		
調理食品缶 詰及び調理 食品瓶詰	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。
水のみを原 料とする清 涼飲料水	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	「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。

	果実飲料
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。）	使用方法（希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。）
	「□倍希釈」、「□倍に薄めてお飲みください」等と表示する。 「加糖」と表示する。 「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。）	「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。）	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って、名称に「□倍希釈時」と表示していない場合
	「濃縮還元」と表示する。	「□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。

	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	豆乳類
に限る。)	「冷凍果実飲料」の文 字	大豆固形分
	「冷凍果実飲料」の文字を表示する。	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

	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	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。）	粉末大豆たんぱくを加
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。	「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。	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。	粉末大豆たんぱくを加えた旨を表示する。

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。）

別表第二十(第八条関係)

食品	様式
指定成分等含有食品	別記様式一の規定による。
	表示の方式
	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

	機能性表示 食品
	別記様式一の規定による。
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。 第八条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、容器包装の主要面の上部に「機能性表示食品」の文字を枠で囲んで表示する。 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。	

		三 届出番号は、機能性表示食品である旨の表示に近接した箇所に表示する。										
農産物缶詰 及び農産物 瓶詰	<table><tr><td>名称</td></tr><tr><td>形状</td></tr><tr><td>原材料名</td></tr><tr><td>添加物</td></tr><tr><td>原料原産地名</td></tr><tr><td>固形量</td></tr><tr><td>内容総量</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></table>	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	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、「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JIS Z 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。
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 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。	
トマト加工品	名称 形状 原材料名	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に近接した箇所の

乾めん類	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。
第八条各号（第三号を除く。）の規定によ	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。 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、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。

名称	
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、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ることができる。 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。							
凍り豆腐	<table><tr><td>名称</td></tr><tr><td>原材料名</td></tr><tr><td>原料原産地名</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></table>	名称	原材料名	原料原産地名	内容量	賞味期限	保存方法	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文字で表示する。
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 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。	
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	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 でん粉含有率	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。

	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 原料原産地名 内容個数	第八条各号（第三号を除く。）の規定によ る。

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。	
乳	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 備考 別記様式一の備考第二号から第十二号まで	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 種類別は、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。 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。

	の規定による。	
乳製品のう ち、発酵乳 及び乳酸菌 飲料	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 備考 別記様式一の備考第二号から第十二号まで	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 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。 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。

	の規定による。	
その他の乳 製品	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 備考 別記様式一の備考第二号から第十二号まで	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 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。 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。

	の規定による。							
乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、 乳酸菌飲料	別記様式一の規定による。	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。						
削りぶし	<table><tr><td>名称</td></tr><tr><td>原材料名</td></tr><tr><td>添加物</td></tr><tr><td>原料原産地名</td></tr><tr><td>密封の方法</td></tr><tr><td>圧搾煮干し配合率</td></tr></table>	名称	原材料名	添加物	原料原産地名	密封の方法	圧搾煮干し配合率	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、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。
名称								
原材料名								
添加物								
原料原産地名								
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 備考 別記様式一の備考の規定による。	塩蔵わかめ
		名称 原材料名 添加物 原料原産地名 食塩含有率 第八条各号（第三号を除く。）の規定による。

	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。	
食酢	名称 醸造酢の混合割合 原材料名 添加物 原料原産地名	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 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。

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	二十四（合成樹脂製の容器であつて、二十四ポイント）

表 2	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)			一・八リットル以 上十八リットル未 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	三百ミリリットル 七・五	未満のもの
				十二	十・五		

内容量		十八リットル以上		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）	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										
名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量										
第八条各号（第三号を除く。）の規定による。		<table><tr><td>満のもの</td><td></td></tr><tr><td>三百ミリリットル以上・八リットル未満のもの</td><td>十四以上</td></tr><tr><td>三百ミリリットル未満のもの</td><td>九以上</td></tr></table>			満のもの		三百ミリリットル以上・八リットル未満のもの	十四以上	三百ミリリットル未満のもの	九以上
		満のもの								
三百ミリリットル以上・八リットル未満のもの	十四以上									
三百ミリリットル未満のもの	九以上									

	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。	
乾燥スープ	名称 原材料名	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

	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。	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。

マーガリン 類	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 備考 別記様式一の備考の規定による。
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。	

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

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、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。
- 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、JIS Z 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。

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。）	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。	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、JIS Z 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。
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	別記様式一の規定による。	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、分かりやすい大きさで表示する。

品（食品衛	生法施行令	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
-------	-------	-------	-------	-------	---------	-------	---	-------	-------	-------	-------	-------

あ	れ	加	な	分	二	度	中	か	四	性	つ	を
っ	た	熱	い	間	十	を	心	っ	を	が	、	超
て	も	殺	条	に	度	摂	部	、	超	○	水	え
、	の	菌	件	満	で	氏	の	そ	え	・	分	、
ボ	で	さ	で	た	四	百	温	の		九	活	か

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
	第八条各号（第三号を除く。）の規定によ る。

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、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。										
果実飲料	<table><tr><td>名称</td></tr><tr><td>原材料名</td></tr><tr><td>添加物</td></tr><tr><td>原料原産地名</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>使用方法</td></tr><tr><td>原産国名</td></tr><tr><td>製造者</td></tr></table> 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 「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	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
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											

	豆乳類
備考 別記様式一の備考の規定による。	名称 大豆固形分 原材料名 添加物 原料原産地名
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以上の大きさの文字で表示する。	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 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。

内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者	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。
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。

