

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

	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	
質、脂質、食物繊維、灰分及び	<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>
当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び	<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>
パーセント(ただし、	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>ガスクロマトグラフ法又は高速 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>	

<p>ルコールでないものに限る。）</p>	<p>食物繊維</p>
	<p>g</p>
	<p>プロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法</p>
<p>り（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の糖類の量が二・五グラム未満の場合プラス・マイナス〇・五グラム）</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）の食物繊維の量が二・五グラム未</p>
<p>〇・五グラム</p>	

クロム	カルシウム	カリウム	亜鉛	
μg	mg	mg	mg	
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発光分析法又は誘導結合プラズマ発光分析法	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	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	満の場合はプラス・マイナス〇・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 あっては、 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 っては、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）

ナイアシン	リン	ヨウ素	モリブデン
mg	mg	μ g	μ g
微生物学的定量法	高速液体クロマトグラフ法又は	バナドモリブデン酸吸光度法、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	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
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	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント

ビタミン B ₂	ビタミン B ₁	ビタミン A	ビオチン	パントテン酸
mg	mg	μg	μg	mg
高速液体クロマトグラフ法又は	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 吸光度法	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
プラス八十パーセン 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、マイナス二十パー 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	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 プラス八十パーセン ト、マイナス二十パー セント	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 ト、マイナス二十パー

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	
パーセント（ただし、 プラス・マイナス二十 五キロカロリー	セント プラス八十パーセン ト、マイナス二十パー セント	セント プラス五十パーセン ト、マイナス二十パー 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	セント ト、マイナス二十パー セント

別表第十（第二条関係）

栄養成分及び熱量	たんぱく質	脂質	飽和脂肪酸
栄養素等表示基準値	八十五グラム	七十グラム	十七グラム

<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</p>

										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 ものにあつては、七・〇グラム）

ビタミン B ₁₂	ビタミン B ₆	ビタミン B ₂	ビタミン B ₁	ビタミン A	ビオチン	パントテン酸	ナイアシン	リン	ヨウ素	モリブデン	マンガン	マグネシウム
四・〇マイクログラム	一・三ミリグラム	一・四ミリグラム	一・〇ミリグラム	七百七十マイクログラム	五十マイクログラム	五・五ミリグラム	十三ミリグラム	九百ミリグラム	百四十マイクログラム	二十五マイクログラム	三・二ミリグラム	三百二十ミリグラム

熱量	二百二十百キロカロリー
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・五ミリグラム
ビタミンD	九・〇マイクログラム
ビタミンC	百ミリグラム

別表第十一（第二条、第七条、第九条、第二十三条関係）

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

<p>亜鉛</p>	<p>二・六四ミ リグラム</p>	<p>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。</p>	<p>十五ミリグラム</p>	<p>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。</p>
<p>カリウム</p>	<p>八百四十ミ リグラム</p>	<p>カリウムは、正常な血圧を保つに必要な栄養素です。</p>	<p>二千八百ミ リグラム</p>	<p>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。</p>

銅	鉄	カルシウム	
リグラム	二・〇四ミ リグラム	二百四ミリ グラム	
銅は、多くの体内酵素の正常 栄養素です。	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 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。

<p>マグネシウム</p>	<p>九十六ミリグラム</p>	<p>マグネシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。</p>	<p>三百ミリグラム</p>	<p>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。</p>
<p>ナイアシン</p>	<p>三・九ミリグラム</p>	<p>ナイアシンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。</p>	<p>六十ミリグラム</p>	<p>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</p>

ビタミン B ₆	ビタミン B ₂	ビタミン B ₁	
○・三九ミ	リグラム ○・四二ミ	リグラム ○・三六ミ	
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	す。 健康維持を助ける栄養素で	す。 健康維持を助ける栄養素で
十ミリグラ	ラム 十二ミリグ	グラム 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	よう注意してください。
	るものではありません。一日の	るものではありません。一日の	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	治癒したり、より健康が増進す	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	るものではありません。一日の	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。	摂取目安量を守ってください。	摂取目安量を守ってください。

ビタミンD		ビタミンC		ビタミンB ₁₂	
一・六五 マイクロ グラム		三十ミ リグラ ム		〇・七二 マイクロ グラム	リ グラ ム
シウム の吸収 を促進 し、骨 の	す。 抗酸化 作用を 持つ栄 養素で す。	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 C は、 皮 膚 や 粘 膜 の	を 助 け る 栄 養 素 で す。	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。
五・〇 マイ クログ ラム		ム	千 ミ リ グ ラ	六 十 マ イ ク ロ グ ラ ム	ム
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 が増 進す	本 品は、 多量 摂取 により 疾病 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。	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。

葉酸	七十二マイ クログラム	葉酸は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素です。	二百マイク 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。 葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素ですが、多量摂取により胎児の発育がよくなるものではありません。
----	----------------	---	---------------	---

別表第十二（第七条関係）

栄養成分		高い旨の表示の基準値	含む旨の表示の基準値	強化された旨の表示の基準値
食品百グラム	百キロカロ	食品百グラム	百キロカロ	食品百グラム当たり（括弧

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）	ラム	合） 当たりの場合）
〇・八五ミ	三グラム	八・五グラム		リー当たり
一・二八ミリ	三グラム（一・五グラム）	八・五グラム（四・三グラム）	ム）	合） 当たりの場合）
〇・四三ミ	ム 一・五グラ	四・三グラ		リー当たり
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	カルシウム	カリウム			
九八ミリグラ	二百十ミリグ ラム(百五ミ リグラム)	八十四ミリ グラム(四百 二十ミリグラ ム)	二八ミリグラ ム)	グラム(一・ リグラム	グラム(一・ リグラム
一・九五ミリ グラム(〇・ リグラム	七十七ミリグ ラム	二百八十ミ リグラム			
〇・九八ミリ グラム(〇・ リグラム	百五ミリグラ ム(五十三ミ リグラム)	四百二十ミ リグラム(二百 十ミリグラ ム)	六四ミリグラ ム)	グラム(〇・ リグラム	グラム(〇・ リグラム
〇・三三ミ リグラム	三十五ミリ グラム	百四十ミリ グラム			
〇・六五ミリ グラム(〇・ 六五ミリグラ ム)	七十ミリグラ ム(七十ミリ グラム)	二百八十ミ リグラム(二百 八十ミリグラ ム)			八五ミリグラ ム)

パントテン酸		ナイアシン		マグネシウム		銅	
一・六五ミリ ム)	五ミリグラ ム(一・九 グラム)	三・九ミリグ ラム(一・九 グラム)	一・三ミリ グラム	九十六ミリグ ラム(四十八 ミリグラム)	三十二ミリ グラム	〇・二四ミリ グラム(〇・ 一二ミリグラ ム)	〇・〇八ミ リグラム
〇・五五ミ ム)	九八ミリグラ ム(〇・ 九八ミリグラ ム)	一・九五ミリ グラム(〇・ 九八ミリグラ ム)	〇・六五ミ リグラム	四十八ミリグ ラム(二十四 ミリグラム)	十六ミリグ ラム	〇・一二ミリ グラム(〇・ 〇六ミリグラ ム)	〇・〇四ミ リグラム
〇・二八ミ ム)		〇・六五ミ リグラム		十六ミリグ ラム		〇・〇四ミ リグラム	
〇・五五ミリ グラム(〇・ 五五ミリグラ ム)		一・三ミリグ ラム(一・三 ミリグラム)		三十二ミリグ ラム(三十二 ミリグラム)		〇・〇八ミリ グラム(〇・ 〇八ミリグラ ム)	

ビタミン B ₁₂		ビタミン B ₆		ビタミン B ₂	
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・三九ミリ グラム(〇・ 二〇ミリグラ ム)	〇・一三ミ 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・六〇マイ クログラム (〇・三〇マ ム)	〇・二〇マ イクログラ 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・二一ミリ グラム(〇・ 一一ミリグラ ム)	〇・〇七ミ リグラム
〇・四〇マイ クログラム (〇・四〇マイ クログラ ム)		〇・一三ミリ グラム(〇・ 一三ミリグラ ム)		〇・一四ミリ グラム(〇・ 一四ミリグラ 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	
葉酸						
	七十二マイクログラム	二十四マイクログラム	三十六マイクログラム	十二マイクログラム	二十四マイクログラム	二十四マイクログラム（二
	十六マイクログラム		八マイクログラム			十四マイクログラム）
	グラム）		ラム）			
ビタミンK	四十五マイクログラム	十五マイクログラム	二十二・五マイクログラム	七・五マイクログラム	十五マイクログラム	十五マイクログラム（十五
	十二・五マイクログラム		（十一・三マイクログラム			
	クログラム）		ム）			

		量	
飽和脂肪酸	脂質	熱量	
ム)	○・一グラム(○・一グラ	五キロカロリー(五キロカ	食品百グラム当たり(括弧
	ム)	ロリー)	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)
	○・五グラム(○・五グラ	四十キロカロリー(二十キ	食品百グラム当たり(括弧
	ム)	ロカロリー)	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)
由來するものが当該食品の	一・五グラム(○・七五グ	四十キロカロリー(二十キ	食品百グラム当たり(括弧
の熱量のうち飽和脂肪酸に	ラム)。ただし、当該食品	ロカロリー)	内は、一般に飲用に供する
	ラム)		液状の食品百ミリリットル
			当たりの場合)
	一・五グラム(○・七五グ	四十キロカロリー(二十キ	食品百グラム当たり(括弧
	ラム)	ロカロリー)	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)
			値

ナトリウム	糖類		コレステロール	
五ミリグラム（五ミリグラム）	○・五グラム（○・五グラム）	ト未満のものに限る。	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（○・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。	
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。	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（○・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。	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）		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（○・七五グラム）以上のものに限る。	

ム)

ミリグラム)

ミリグラム)

備考

1 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

カシューナッツ

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。）	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

	<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>

綿実	なたね	ばれいしよ	
		<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>5 調理用のばれいしよを主な原材料とするもの</p> <p>4 ばれいしよでん粉</p> <p>3 冷凍ばれいしよ</p> <p>2 乾燥ばれいしよ</p> <p>1 ポテトスナック菓子</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> <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>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>6 コーンフラワーを主な原材料とするもの</p>

アルファアルファ	アルファアルファを主な原材料とするもの
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	<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>	大豆
高リシン	<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>	とうもろこし

エイコサペンタエ ン酸（EPA）産 出	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。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	なたね
ドコサヘキサエ ン酸（DHA）産 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	形状（固形トマトに限る。）	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」又は「濃縮還元」の用語	「濃縮トマト還元」又は「濃縮還元」の用語を表示する。

<p>ジャム類</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に</p>	<p>（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>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>トマトの搾汁の含有率（トマト果汁飲料に限る。）</p>	<p>（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>（濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限る。）</p>
<p>「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。</p>	<p>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、</p> <p>「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。</p>	<p>トマトの搾汁の含有率を実含有率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>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>

	乾めん類	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。）	そば粉の配合割合（そば粉の配合割合が三十分パーセント未満の干しそばに限る。）	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分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。
鳥獣の種類	鳥獣の種類	<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>
処理を行った旨（調味料に浸潤させる処理、	処理を行った旨（調味料に浸潤させる処理、	「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>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>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</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>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>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>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>る。） 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（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）</p>	<p>る。） 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>
---	--

食肉製品	
乾燥食肉製品である旨	<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控えるべき旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</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	<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>（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（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</p>	<p>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>
--	--	---

<p>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。）</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</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>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</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>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>	

乳	乳製品	<p>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のかの別(加熱食肉製品に限る。)</p>	<p>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>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>「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の別を表示する。</p>	

<p>殻を取り除 き卵から卵</p>	<p>鶏の液卵 (鶏の殻付)</p>		
<p>飲食に供する際に加熱</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>ものに限る。)</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>飲食に供する際に加熱する ものに限る。)</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>乳製品である旨(乳酸 菌飲料に限る。)</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</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>「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>「種類別〇〇」の次に「(乳製品)」の文字を表示する。</p>

<p>いたものを いう。)</p>	<p>殺菌を要する旨（殺菌 したものの以外のものに 限る。）</p>	<p>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。） であって、 生食用のも</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>

うに加工品	ゆでがに		生かき	の（凍結させたものを除く。）
名称の用語（商品名に	を要するかどうかの別	採取された水域（生食用のものに限る。）	生食用であるかないかの別	
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	別を示す文言を表示する。	「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。	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。

	ふぐを原材料とするふぐ加工品	
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。	<ol style="list-style-type: none"> 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
-

<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</p>	
<p>漁獲水域名を表示する。</p>	<p>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>生食用である旨（切り</p>	<p>る。） を凍結させたものに限 る。） ち、切り身にしたふぐ の別（冷凍食品のう 生食用であるかないか</p>	<p>ものに限る。） の精巢を原材料とする されたものに限る。） める要領に基づき処理 漁獲され、長崎県が定 とするもの又はなしふ ぐ（有明海及び橘湾で</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>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>	

マーガリン	食酢		塩蔵わかめ	
油脂含有率（ファット	酢」の用語 「醸造酢」又は「合成	酸度	食塩含有率（四十パーセントを超える場合に 限る。）	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。）
パーセントの単位で、単位を明記して表示する。	と表示する。 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。	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。	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。	

類	スプレッドに限る。）	
冷凍食品	<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>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</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>「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>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</p>
	<p>「凍結直前加熱」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>容器包装に 密封された 常温で流通 する食品</p>	
<p>要冷蔵である旨</p>	<p>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 味したものに限り。 を凍結させたものに限 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 示す。</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>

(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
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

<p>するために 摂氏十度以 下での保存 を要するも の</p>	<p>農産物缶詰 及び農産物 瓶詰</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</p>
<p>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。</p>	

<p>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。）</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>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>「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>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>	

畜産物缶詰 及び畜産物 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。
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。
果実飲料	「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。）	「加糖」と表示する。
（果実・野菜ミックス	「濃縮還元」の用語	「濃縮還元」と表示する。

	豆乳類
<p>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に限る。）</p>	大豆固形分
<p>「□倍希釈時果汁○○%」と表示し、□には希釈倍数を、○○には名称に表示した割合を表示する。</p>	<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。</p> <p>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</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>大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末を加えた旨（粉末大豆たん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</p>	<p>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>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>大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末を加えた旨を表示する。</p>

い場合に限る。)

別表第二十(第八条関係)

食品	指定成分等含有食品	機能性表示食品
様式	別記様式一の規定による。	別記様式一の規定による。
表示の方式	<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、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>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>

<p>瓶詰 及び農産物</p>	
<p>出 産</p>	
<p>第八條各号（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近接した箇所に、「固形分」</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

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

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。

<p>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>トマト加工品</p> <table border="1" data-bbox="218 465 965 1131"> <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> </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
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									
<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」又は「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以上の大きさの文字で表示する。</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>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>	乾めん類
<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、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>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 そば粉の配合割合 内容量</p>

賞味期限	
保存方法	
調理方法	
原産国名	
製造者	
備考	<p>別記様式一の備考の規定によるほか、そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所には、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、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</p>

	<p>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>畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="874 465 954 562">名称</td> <td data-bbox="874 1182 970 1975" rowspan="4"> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="715 465 794 629">原材料名</td> </tr> <tr> <td data-bbox="619 465 699 595">添加物</td> </tr> <tr> <td data-bbox="523 465 603 707">原料原産地名</td> </tr> <tr> <td data-bbox="427 465 507 595">固形量</td> <td data-bbox="220 1182 970 1975" rowspan="3"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="331 465 411 640">内容総量</td> </tr> <tr> <td data-bbox="236 465 316 595">内容量</td> </tr> </table>	名称	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>	原材料名	添加物	原料原産地名	固形量		内容総量	内容量	
名称	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>										
原材料名											
添加物											
原料原産地名											
固形量											
内容総量											
内容量											

	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者 </div> 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。	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、この様式中、「種類別」とあるのは、
乳	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 種類別 </div>	

	<p>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 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>これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。</p>
<p>乳製品のうち、発酵乳</p>	<p>種類別</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、この様式中、「種類別」とあるのは、</p>

<p>及び乳酸菌 飲料</p>	<p>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>これに代えて、「種類別名称」と表示することが できる。</p>
<p>その他の乳 製品</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>第八条各号（第三号を除く。）の規定による ほか、この様式中、「種類別」とあるのは、</p>
<p>種類別</p>		

	<p>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 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>これに代えて、「種別名称」と表示することができる。</p>
塩蔵わかめ	<p>名称</p>	<p>第八条各号（第二号を除く。）の規定による。</p>

<p>食酢</p>	<p>原材料名 添加物 原料原産地名 食塩含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</p>	<p>名称</p>
<p>第八条各号（第二号を除く。）の規定による ほか、「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、</p>		

	<p>原材料名 添加物 原料原産地名 酸度 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>類 マーガリン</p>
<p>商品名の表示されている箇所と近接した箇所に表示する。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されてい</p>	<p>名称</p>

	<p>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</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</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>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>第八号各号（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>	

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、分かりやすい大きさと表示する。

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。

	<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>果実飲料</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 「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、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、印刷瓶入りの果実飲料でその品質に関する</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>内容量</p> <p>賞味期限</p>	

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。

る表示を蓋にするもの（以下この項において「印刷瓶入り果実飲料」という。）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 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。

三 希釈時の果汁割合は、商品名の表示さ
れている箇所に近接した箇所に、J I S
Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字

豆乳類	<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>原産国名</p> <p>製造者</p>	備考
<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 大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末を加えた旨は、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>		

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。

