

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

ル	コレステロール	酸 n-6系脂肪酸	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	
当該食品百グラム当た	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・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 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 硫酸添加灰化法 加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法 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。 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 限る。	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	
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	
μ g	mg	μ g	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	μ g	μ g	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	下限値	栄養成分の機能	上限値	摂取をする上での注意事項
n・3系脂 肪酸	〇・六グラ ム	n・3系脂肪酸は、皮膚の健 康維持を助ける栄養素のひと つです。	二・〇グラ 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。

亜鉛		カリウム
二・五五ミ 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を助ける栄養素です。 亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。		カリウムは、血圧を正常に保つのを助ける栄養素です。
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	
○・二四ミリグラム	一・九五ミリグラム	二百十ミリグラム	
銅は、赤血球を作るのを助ける栄養素のひとつです。	鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。	カルシウムは、骨や歯を作るのに必要な栄養素のひとつです。	
四・六ミリグラム	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。

ナイアシン		マグネシウム		
三・九ミリ		グラム	九十六ミリ	
ナイアシンは、エネルギーを	のひとつです。	マグネシウムは、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。	マグネシウムは、骨や歯を作るのに必要な栄養素のひとつです。	
六十ミリグ		リグラム	三百二十ミ	
本品は、多量摂取により疾病が	の摂取を避けてください。	（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。	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。マグネシウムを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。	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。

	グラム	作るのを助ける栄養素のひとつです。		治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
パントテン酸	一・六五ミリグラム	パントテン酸は、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。		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。
ビオチン	十五マイクログラム	ビオチンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。	五百マイクログラム	

ビタミンA	二百三十一	ビタミンAは、暗所での視力	六百マイク	本品は、多量摂取により疾病が
マイクログラム	を正常に保つのを助ける栄養	素です。	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
ラム	素です。	ビタミンAは、皮膚や粘膜の		摂取目安量を守ってください。
	健康維持を助ける栄養素のひとつです。			妊娠三か月以内又は妊娠を希望する女性は、ビタミンAの過剰摂取にならないよう注意してください。
ビタミンB ₁	○・三〇ミリグラム	ビタミンB ₁ は、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。	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
リグラム	つです。			摂取目安量を守ってください。
ビタミンB ₂	○・四二ミリ	ビタミンB ₂ は、エネルギーを	十二ミリグ	本品は、多量摂取により疾病が

	リグラム	作るのを助ける栄養素のひとつです。 ビタミンB₂は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。		治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB ₆	○・三九ミリグラム	ビタミンB₆は、たんぱく質からエネルギーを作るのを助ける栄養素です。 ビタミンB₆は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。	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B ₁₂	一・二〇マイクログラ	ビタミンB₁₂は、赤血球を作るのを助ける栄養素のひとつで	六十マイクログラム	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

		ビタミンC		ビタミンD	
ム	三十ミリグラム			二・七〇マイクログラム	ム
す。	ビタミンCは、抗酸化作用により細胞を保護するのを助ける栄養素のひとつです。	ビタミンCは、皮膚や粘膜、骨、血管のコラーゲン合成を助ける栄養素です。	ビタミンCは、鉄の吸収を助ける栄養素です。	ビタミンDは、カルシウムの吸収を助ける栄養素です。	ビタミンDは、骨を作るのを
	千ミリグラム			五・〇マイクログラム	
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	

葉酸		ビタミンK		ビタミンE	
七十二マイ		四十五マイ クログラム		一・九五ミ リグラム	
葉酸は、赤血球を作るのを助	ビタミンKは、骨を作るのを助ける栄養素のひとつです。 ビタミンKは、正常な血液凝固を助ける栄養素です。		ビタミンEは、抗酸化作用により細胞を保護するのを助ける栄養素のひとつです。		助ける栄養素のひとつです
二百マイク		百五十マイ クログラム		百五十ミリ グラム	
本品は、多量摂取により疾病が	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。		摂取目安量を守ってください。

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
	クログラム	ける栄養素のひとつです。 葉酸は、胎児の正常な発育を助ける栄養素です。	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。 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。

食物繊維	たんぱく質					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）	百キロカロ	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）	百キロカロ	
六グラム（三	ラム）	十七・〇グラム（八・五グラム）	三グラム	三グラム（一	一・五グラ	三グラム（一・五グラム）

鉄	カルシウム	カリウム	亜鉛	
一・九五ミリ	二百十ミリグラム（百五ミリグラム）	八百四十ミリグラム（四百二十ミリグラム）	二・五五ミリグラム（一・二八ミリグラム）	グラム
〇・六五ミリ	七十ミリグラム	二百八十ミリグラム	〇・八五ミリグラム	
〇・九八ミリ	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）	一・二八ミリグラム（〇・六四ミリグラム）	・五グラム）
〇・三三ミリ	三十五ミリグラム	百四十ミリグラム	〇・四三ミリグラム	ム
〇・六五ミリグラム（〇・	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）	〇・八五ミリグラム（〇・八五ミリグラム）	

[illegible]

パン ト テ ン 酸	一・六五ミリ グラム（〇・ 八三ミリグラ ム）	〇・五五ミ リグラム	〇・八三ミリ グラム（〇・ 四一ミリグラ ム）	〇・二八ミ リグラム	〇・五五ミリグラム（〇・ 五五ミリグラム）
ビ オ チ ン	十五マイクロ グラム（七・ 五マイクログ ラム）	五マイクロ グラム	七・五マイク ログラム（三 ・八マイクロ グラム）	二・五マイ クログラム	五マイクログラム（五マイ クログラム）
ビ タ ミ ン A	二百三十一マ イクログラム （百十六マイ クログラム）	七十七マイ クログラム	百十六マイク ログラム（五 十八マイクロ グラム）	三十九マイ クログラム	七十七マイクログラム（七 十七マイクログラム）

ビタミン B ₁₂	ビタミン B ₆	ビタミン B ₂	ビタミン B ₁
一・二〇マイ ム)	〇・三九ミリ グラム(〇・ 二〇ミリグラ ム)	〇・四二ミリ グラム(〇・ 二二ミリグラ ム)	〇・三〇ミリ グラム(〇・ 一五ミリグラ ム)
〇・四〇マ	リグラム 〇・一三ミ	リグラム 〇・一四ミ	リグラム 〇・一〇ミ
〇・六〇マイ ム)	〇・二〇ミリ グラム(〇・ 一〇ミリグラ ム)	〇・二一ミリ グラム(〇・ 一一ミリグラ ム)	〇・一五ミリ グラム(〇・ 〇八ミリグラ ム)
〇・二〇マ	リグラム 〇・〇七ミ	リグラム 〇・〇七ミ	リグラム 〇・〇五ミ
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)	〇・一〇ミリ グラム(〇・ 一〇ミリグラ ム)

葉酸	ビタミンK			
	グラム（〇・九八ミリグラム）	四十五マイクログラム（二・五マイクログラム）	リグラム	グラム（〇・四九ミリグラム）
	七十二マイクログラム（三・十六マイクログラム）	十五マイクログラム		リグラム
	二十四マイクログラム	二十二・五マイクログラム（十一・三マイクログラム）		リグラム
	三十六マイクログラム（十・八マイクログラム）	七・五マイクログラム		六五ミリグラム）
	二十四マイクログラム（二・十四マイクログラム）	十五マイクログラム（十五マイクログラム）		

別表第十三（第七条関係）

栄養成分及び熱量		量	
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）	
	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）	
	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）	
脂質	〇・五グラム（〇・五グラム）	五キロカロリー（五キロカロリー）	四十キロカロリー（二十キロカロリー）
飽和脂肪酸	〇・一グラム（〇・一グラム）	一・五グラム（〇・七五グラム）。ただし、当該食品	一・五グラム（〇・七五グラム）

糖類		コレステロール	
○・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 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	
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 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	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で あるものに限る。
五グラム（二・五グラム）		二十ミリグラム（十ミリグ ラム）。ただし、飽和脂肪 酸の量が当該他の食品に比 べて低減された量が一・五 グラム（○・七五グラム） 以上のものに限る。	

		ム)	
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 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 アルファアルファ
- 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	

とうもろこし														
3	2	1	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6		
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	きなこ	大豆缶詰及び大豆瓶詰	大豆煮豆		

	ばれいしょ
4 冷凍とうもろこし 5 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 6 コーンフラワーを主な原材料とするもの 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。） 8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの 9 1から5までに掲げるものを主な原材料とするもの	1 ポテトスナック菓子 2 乾燥ばれいしょ 3 冷凍ばれいしょ 4 ばれいしょでん粉 5 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの 6 1から4までに掲げるものを主な原材料とするもの

なたね	
綿実	
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	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	とうもろこし

	形質を有しなくなったものを除く。）	
エイコサペンタエ ン酸（E P A）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。）	なたね
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	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」の用語は「濃縮還元」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。）	「濃縮トマト還元」又は「濃縮還元」の用語を表示する。	「濃縮トマト還元」又は「濃縮還元」の用語を表示する。
ジャム類	使用上の注意（糖用屈	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、
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（トマト果汁飲料に限る。）	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。	

乾めん類	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。）	「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。
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	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、鳥獣の種類の表示を省略することができる。

	い て 同 じ。 ）
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	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。）
「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。	「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。

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。）	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。）	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
	「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。

（内臓を除く。）であ つて生食用のものに限 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 称（牛肉（内臓を除 く。）であつて生食用
	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。

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。）であって生食用 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。
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	「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。

	る。）	
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。）	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	「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。 「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。

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。）	特定加熱食肉製品であ る旨（特定加熱食肉製
	「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。

品（その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）	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。

乳製品	乳		
種類別	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。）	
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	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。	

鶏の液卵 (鶏の殻付)	
未殺菌である旨 (殺菌したもの以外のものに	乳製品である旨 (乳酸菌飲料に限る。) 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。)
「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。	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。 「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。

き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）	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を除く。）	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。

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	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 ければならない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。 「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

	うに加工品	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の	原料ふぐの種類
別を示す文言を表示する。	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。	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

十八	くまさかふぐ
十七	よりとふぐ
十六	かなふぐ
十五	くろさばふぐ
十四	しろさばふぐ
十三	めふぐ
十二	むしふぐ
十一	あかめふぐ
十	ごまふぐ
九	くさふぐ
八	ひがんふぐ
七	こもんふぐ
六	なしふぐ

	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
十九 ほしふぐ 二十 さざなみふぐ 二十一 もようふぐ 二十二 いしがきふぐ 二十三 はりせんぼん 二十四 ひとづらはりせんぼん 二十五 ねずみふぐ 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。

で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）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
	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。

食酢		塩蔵わかめ	
「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。）	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（調味し たものであつて、凍結 させたものを除く。） に限る。）
			「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。
醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」		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。	
		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。	

マーガリン類	「酢」の用語	
	油脂含有率（ファットスプレッドに限る。）	パーセントの単位で、単位を明記して表示する。
冷凍食品	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。）	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。
	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	「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。

（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、
	「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。

容器包装に 密封された	
要冷蔵である旨	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る。）
「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。	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。

つ、水分活	超え、か	が四・六を	イオン指数	うち、水素	除く。）の	練り製品を	品及び魚肉	品、鯨肉製	水、食肉製	（清涼飲料	する食品	常温で流通
-------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	------	-------

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	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
	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

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、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
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。	「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。

	畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰	調理食品缶 詰及び調理 食品瓶詰	果実飲料
込んだものを詰めたものに限る。)	使用上の注意(内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。)	使用上の注意(内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。)	「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。)
	「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。	「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。	「加糖」と表示する。

	「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。）	「濃縮還元」と表示する。
豆乳類	大豆固形分	「□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。 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。
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。）	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。
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つて、商品名に粉末大	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。

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	表示の方式
指定成分等 含有食品	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、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。

農産物缶詰	機能性表示食品
	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	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。

及び農産物	名称
瓶詰	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

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」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。

	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 添加物 原料原産地名 固形量	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」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。

	内容総量 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。
乾めん類	名称 原材料名 添加物 原料原産地名
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。	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。

そば粉の配合割合	
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、そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所に、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、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。							
畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰	<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>固形量</td></tr><tr><td>内容総量</td></tr></table>	名称	原材料名	添加物	原料原産地名	固形量	内容総量	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。
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 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		第八条各号（第三号を除く。）の規定による

	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の規定による。	ほか、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。
乳製品のう		第八条各号（第三号を除く。）の規定による

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の規定による。	ほか、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。
その他の乳	第八条各号（第三号を除く。）の規定による	

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の規定による。	ほか、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。
塩蔵わかめ		第八条各号（第三号を除く。）の規定によ

	名称 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 備考 別記様式一の備考の規定による。	る。
食酢		第八条各号（第三号を除く。）の規定による

	名称 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 備考 別記様式一の備考の規定による。	ほか、「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表示する。
マーガリン		第八条各号（第三号を除く。）の規定による

類		
容器包装に	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
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。		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。

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	密封された
---	-------	-------	-----	-------	-------	-------	-------	-------	-------	------	-------	-------

ほか、別表第十九に規定する冷蔵を要する食品である旨を示す文字は、容器包装の表面おもてに、分かりやすい大ききさで表示する。

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○・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	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	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。
---	----------------	--	---

	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	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、

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。

印刷瓶入りの果実飲料でその品質に関す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に近接した箇所に、JIS

豆乳類	<table><tr><td>名称</td></tr><tr><td>大豆固形分</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>原産国名</td></tr><tr><td>製造者</td></tr></table>	名称	大豆固形分	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	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。 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												
大豆固形分												
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。

別表第二十一（第九条関係）

次の図に定めるところによる。

