

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 | g | 飽和脂肪酸 | g |
| <p>エーテル抽出法、クロロホルム ・メタノール混液抽出法、ゲル ベル法、酸分解法又はレーゼゴ ットリーブ法</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 っては、百ミリリット ル当たり）の脂質の量 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> | ガスクロマトグラフ法 | <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</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>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> |
| 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> |
| 当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及びパーセント（ただし、 | <p>プラス・マイナス二十〇・五グラム</p> |

| | |
|---------------------------------------|---|
| <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り。 |
| 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、マイナス二十パーセント | プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント | 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 | 蛍光光度法又は原子吸光度法 | 原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法 | 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 | プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント | セント | セント | セント |
| | | | | |

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

| | | | | |
|---------------|---------------------|------------------------------|------------------------|------------------------|
| リン | ヨウ素 | モリブデン | マンガン | マグネシウム |
| mg | μg | μg | mg | mg |
| バナドモリブデン酸吸光光度 | 法 滴定法又はガスクロマトグラフ | 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 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A | ビオチン | パントテン酸 | ナイアシン | |
| μg | μg | mg | mg | |
| 高速液体クロマトグラフ法又は | 微生物学的定量法 | 微生物学的定量法 | 高速液体クロマトグラフ法又は 微生物学的定量法 | 法、モリブデンブルー吸光度 法又は誘導結合プラズマ発光分 析法 |
| プラス五十パーセン | セント ト、マイナス二十パー | セント ト、マイナス二十パー | セント ト、マイナス二十パー | セント ト、マイナス二十パー |
| | | | | |

| | | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| ビタミン B ₁₂ | ビタミン B ₆ | ビタミン B ₂ | ビタミン B ₁ | |
| μg | mg | mg | mg | |
| 微生物学的定量法 | 微生物学的定量法 | 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 高速液体クロマトグラフ法又は | 吸光光度法 |
| ト、マイナス二十パーセント プラス八十パーセント | ト、マイナス二十パーセント プラス八十パーセント | ト、マイナス二十パーセント プラス八十パーセント | ト、マイナス二十パーセント プラス八十パーセント | 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 |

別表第十一（第二条、第七条、第九条、第二十三条関係）

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

| | | | |
|----------------|------------------------------|----------------------------|--|
| カリウム | | 亜鉛 | 脂肪酸 |
| 八百四十ミ | | 二・六四ミ リグラム | ム |
| カリウムは、正常な血圧を保 | に役立つ栄養素です。 | 亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持 | 康維持を助ける栄養素です。 |
| 二千八百ミ | | ラム | ム |
| 本品は、多量摂取により疾病が | 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 | 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 | 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 |
| | ってください。乳幼児・小児は | 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 |
| | 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 |

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

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

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

別表第十二（第七条関係）

| | | | | | |
|-------------|--------------|----------------|---|---------------|---|
| <p>栄養成分</p> | | | | | |
| | | | | | |
| | | 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 | |
| | | | | | 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。 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。 |
| | 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 | | | | |

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

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

別表第十三（第七条関係）

| | | | |
|------------------------|-----------|---------------------------|----------------|
| 葉酸 | | ビタミンK | |
| 七十二マイクログラム（三十六マイクログラム） | 十六マイクログラム | 四十五マイクログラム（二十・五マイクログラム） | グラム（〇・九五ミリグラム） |
| 二十四マイクログラム | 八マイクログラム | 三十マイクログラム | グラム（〇・四七ミリグラム） |
| 三十六マイクログラム（十マイクログラム） | 十二マイクログラム | 二十二・五マイクログラム（十一・三マイクログラム） | グラム（〇・七五ミリグラム） |
| 二十四マイクログラム（十二マイクログラム） | | 七・五マイクログラム | グラム |
| 二十四マイクログラム（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） | 六三ミリグラム |

| 栄養成分及び熱量 | | 量 | |
|----------|------------------|----------------|--------------------|
| 飽和脂肪酸 | 〇・一グラム（〇・一グラム） | 〇・五グラム（〇・五グラム） | 五キロカロリー（五キロカロリー） |
| | 一・五グラム（〇・七五グラム）。 | 三グラム（一・五グラム） | 四十キロカロリー（二十キロカロリー） |
| | 一・五グラム（〇・七五グラム） | 三グラム（一・五グラム） | 四十キロカロリー（二十キロカロリー） |

の熱量のうち飽和脂肪酸に

ラム）。ただし、当該食品

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

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。）

| | |
|----|-------------------------|
| 13 | 大豆たんぱく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 |
| 11 | 調理用の大豆を主な原材料とするもの |
| 10 | 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの |
| 9 | 大豆いり豆 |
| 8 | きなこ |
| 7 | 大豆缶詰及び大豆瓶詰 |
| 6 | 大豆煮豆 |
| 5 | みそ |
| 4 | 豆乳類 |
| 3 | 納豆 |
| 2 | 凍り豆腐、おから及びゆば |
| 1 | 豆腐・油揚げ類 |

| | | |
|--------------------|--|--|
| <p>ばれいしよ</p> | | <p>とうもろこし</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> <p>5 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰</p> <p>4 冷凍とうもろこし</p> <p>3 ポップコーン</p> <p>2 コーンスターチ</p> <p>1 コーンスナック菓子</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> |

別表第十八（第三条、第十八条関係）

| | | | | | |
|--------|-----|---------------------------|--------------------|---------------------------|------------------------|
| 高オレイン酸 | 形質 | 1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことによ | 加工食品 | 大豆 | 対象農産物 |
| パイヤ | てん菜 | パイヤを主な原材料とするもの | 調理用のてん菜を主な原材料とするもの | 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 |
| 綿実 | なたね | | | 6 1から4までに掲げるものを主な原材料とするもの | 5 調理用のばれいしよを主な原材料とするもの |
| | | | | 4 ばれいしよでん粉 | 3 冷凍ばれいしよ |
| | | | | 2 乾燥ばれいしよ | |

別表第十九（第四条、第五条関係）

| | | |
|---------------------------|---|---|
| <p>ステアリドン酸産 生</p> | <p>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</p> | |
| <p>高リシン</p> | <p>1 とうもろこしを主な原材料とするもの（上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの</p> | <p>とうもろこし</p> |
| <p>食品 トマト加工 品</p> | <p>表示事項 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。）</p> | <p>表示の方法 「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。 全形にあつては「全形」と、二つ割りにあつては「2つ割り」と、四つ割りにあつては「4つ割り」と、立方形にあつては「立方形」と、輪切りにあつては「輪切り」と、くさび形にあ</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>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> |
| <p>トマトの搾汁の含有率（トマト果汁飲料に限</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> |

| | | | |
|-----|--|---|---|
| | ジャム類 | 乾めん類 | 即席めん |
| る。) | <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は内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）</p> | <p>調理方法</p> <p>そば粉の配合割合（そば粉の配合割合が三十パーセント未満の干しそばに限る。）</p> | <p>調理方法</p> <p>使用上の注意（食器と</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。</p> <p>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。</p> <p>実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と表示する。ただし、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等と表示する。</p> | <p>食品の特性に応じて表示する。</p> <p>容器を加熱するものにあつては「調理中及び調理直後は、容器</p> |

| | | | |
|---------------------------|-----------------------|--|--|
| <p>腐（食品、無菌充填豆</p> | <p>マカロニ類</p> | <p>う。） のをい ん以外のも イプ即席め のうち生タ 即席めん類 （即席めん</p> | |
| <p>ある旨及び常温で保存</p> | <p>調理方法</p> | <p>油脂で処理した旨</p> | <p>して使用できる容器に めんを入れているもの に限る。）</p> |
| <p>「常温保存可能品」の文字を表示する。</p> | <p>食品の特性に応じて表示する。</p> | <p>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</p> | <p>に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあつては「やけどに注意」等と表示する。</p> |

| | | |
|---|-----------------------|---|
| <p>ソーセージ レスハム、 ム、混合プ プレスハ</p> | <p>凍り豆腐</p> | <p>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。）</p> |
| <p>ソーセージ ーンミールの含有率</p> | <p>調理方法</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</p> |
| <p>有率をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。</p> | <p>食品の特性に応じて表示する。</p> | <p>でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含 有率をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。</p> |

| | |
|---|--|
| <p>食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下</p> | <p>及び混合ソーセージ</p> |
| <p>鳥獣の種類</p> | <p>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</p> | |

| | | |
|-------|---|---|
| この項にお | | <p>獣の種類の表示を省略することができる。</p> |
| いて同 | <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>「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>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</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>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>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>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</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>と畜場の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p> | <p>食品衛生法第十一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</p> |
| <p>食品衛生法第十一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>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</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> |

| | | |
|---|--|---|
| | る。) | |
| 食肉製品 (食品衛生 法施行令第 | 原料肉名 | 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。 |
| 一条第一項 第四号に掲 げるものに 限る。以下 この表にお いて同 じ。) | 殺菌方法(気密性のあ る容器包装に充てんし た後、その中心部の温 度を摂氏百二十度で四 分間加熱する方法又は これと同等以上の効力 を有する方法により殺 菌したもの(缶詰又は 瓶詰のものを除く。) | 殺菌温度及び殺菌時間を表示する。 |

| | | |
|--|--|--|
| <p>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>「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</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>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 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</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</p> |

| | |
|---|--|
| <p>品に限る。)</p> | <p>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。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</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>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</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を表示する。</p> |

| | | |
|---------------------------------------|---|--|
| | <p>(加熱食肉製品に限る。)</p> | |
| 乳 | <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>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</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> | |

| | | |
|-----|---|--|
| 乳製品 | <p>率（加工乳に限る。） 含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。） 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。）</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。 「種類別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。 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</p> |
|-----|---|--|

| | |
|--|---|
| | <p>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>乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。）</p> | <p>「種別〇〇」の次に「（乳製品）」の文字を表示する。</p> |
| <p>主要な混合物の名称（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分三・〇パーセント以上のものに限る。）、チーズ又はアイスクリーム類に限る。）</p> | <p>乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多 少にかかわらずその製品の特性に不可欠なものの名称を表示す る。</p> |
| <p>主要な混合物の名称及びその重量百分率（加</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</p> |

| | |
|--|---|
| <p>糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。）</p> | <p>含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。）</p> |
| <p>わらずその製品の組成に必要不可欠なもの名称を表示し、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>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>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、</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にあつては、「種別」の次に「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。</p> | <p>「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌</p> |

| | |
|--|---|
| <p>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>「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>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</p> | <p>「種別〇〇」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>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>「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>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</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>温保存可能品に限る。）</p> | <p>乳又は乳製品を主要原料とする食品</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</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類別のうち少なくとも一つを含む旨を表示する。</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</p> | | |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>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>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</p> | <p>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>「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>が摂氏二十五度前後のものに限る。）</p> | |
| <p>鶏の液卵 (鶏の殻付)</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>き卵から卵殻を取り除いたものを いたものを いう。)</p> | <p>未殺菌である旨(殺菌したもの以外のものに限る。)</p> | <p>「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。</p> |
| <p>いう。)</p> | <p>飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨(殺菌したもの以外のものに限る。)</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</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> |

た魚介類
（生かき及
びふぐを原
材料とする
ふぐ加工品
（軽度の撒^{さん}
塩を行った
ものを除
く。）を除
く。）であ
って、生食
用のもの
（凍結させ

| | | | | |
|-----------------|--|--|---|--|
| <p>たものを除く。）</p> | <p>生かき</p> | | <p>ゆでがに</p> | <p>魚肉ハム及び魚肉ソー</p> |
| | <p>生食用であるかないかの別</p> | <p>採取された水域（生食用のものに限る。）</p> | <p>飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別</p> | <p>でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む）</p> |
| | <p>生食用又は加工用の別を表示する。生食用以外のかきについては、「加熱調理用」、「加熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならぬことを明確に表示する。</p> | <p>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。</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表示する。</p> | <p>つなぎ又は結着材料に使用したでん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉、コーンミール等の含有率）をパーセントの単</p> |

| | | |
|------------|---|--|
| | <p>名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）</p> | <p>別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの名称の項に規定する名称の用語を表示する。</p> |
| <p>セージ</p> | <p>む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、魚肉ハムにあつては九パーセント、普通魚肉ソーセージにあつては十パーセント、特種魚肉ソーセージにあつては十五パーセントを超える場合に限る。）</p> | <p>位で、単位を明記して表示する。</p> |

| | | |
|--|---|-------------------------|
| <p>魚肉ハム、 魚肉ソーセ ージ及び特 殊包装かま ぼこ</p> | <p>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</p> | <p>殺菌温度及び殺菌時間を表示する。</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・</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>九四以下であるもの （缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）</p> | 削りぶし |
| | | <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> |

| | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|---|
| | うに加工品 | |
| <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>塩うに含有率</p> | <p>密封の方法（気密性のある容器包装に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものに限り。）</p> <p>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り。）</p> |
| <p>別表第四のうに加工品の名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> | <p>パーセントの単位で、単位を明記して表示する。</p> | <p>「不活性ガス充てん、気密容器入り」と表示する。ただし、「不活性ガス」については、その固有の名称で表示することができる。</p> <p>実配合率を下回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。</p> |

| | | |
|--------------------------|---------------------------------------|---|
| <p>うにあえもの</p> | <p>塩うに含有率</p> | <p>パーセントの単位で、単位を明記して表示する。</p> |
| <p>の</p> | <p>名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）</p> | <p>別表第四のうにあえものの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> |
| <p>ふぐを原材料とするふぐ加工品</p> | <p>ロットが特定できるもの</p> | <p>加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。</p> |
| <p>（軽度の撒塩を行ったものを除く。）</p> | <p>原料ふぐの種類</p> | <p>原料ふぐの種類を次に掲げる標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。</p> <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
-

| | |
|---|--|
| <p>明海、橘湾、香川県及 の種類がなしふぐ（有 漁獲水域名（原料ふぐ</p> | |
| <p>漁獲水域名を表示する。</p> | <p>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 しろあみふぐ 二十三 いしがきふぐ 二十四 はりせんぼん 二十五 ひとづらはりせんぼん 二十六 ねずみふぐ 二十七 はこふぐ 二十八 さんさいふぐ</p> |

| | |
|--|--|
| <p>び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）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</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</p> |

| | | |
|------------------------------|---|--|
| | 塩蔵わかめ | |
| 名称の用語（商品名に | 食塩含有率（四十パーセントを超える場合に 限る。） | 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。） |
| 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 | 「塩抜きして使用すること」等と表示する。 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って、単位を明記して表示する。 | 「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。 する。 |
| 使用方法 | | |

| | | |
|--------------|---|-------------------------|
| | <p>鯨肉製品</p> <p>名称の用語を使用していない場合に限る。）</p> | <p>る。</p> |
| <p>食酢</p> | <p>酸度</p> <p>を除外する。）の殺菌方法を除く。）の殺菌方法</p> | <p>殺菌温度及び殺菌時間を表示する。</p> |
| <p>酸度</p> | <p>（缶詰又は瓶詰のもの 法により殺菌したもの 以上の効力を有する方 法により殺菌したもの を除外する。）の殺菌方法を除く。）の殺菌方法</p> | <p>表示する。</p> |
| <p>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。</p> | <p>表示する。</p> |

| | | | | |
|------------------------------|----------------|---|------------------------------|--|
| 乾燥スープ | 風味調味料 | | | |
| 調理方法 | 使用方法 | <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>醸造酢の混合割合（醸造酢を混合した合成酢に限る。）</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 | 食品の特性に応じて表示する。 | <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>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には、実混合割合を上回らない整数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。</p> |

| | |
|------------------------|---|
| マーガリン | |
| 油脂含有率（ファット | <p>「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語（乾燥コンソメにあつては商品名中に「コンソメ」の用語を使用していないもの又は乾燥ポタージュにあつては商品名中に「ポタージュ」の用語を使用していないものに限る。）</p> |
| パーセントの単位で、単位を明記して表示する。 | <p>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>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> |

| | | |
|------|--|--|
| 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> |

| | | | | | |
|----------------------|--|--|---|--|--|
| 調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゅうま | | 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 | 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。） | 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って、単位を明記して表示する。 | 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。 |
|----------------------|--|--|---|--|--|

| | |
|-------|------------|
| い、冷凍ぎ | パーセント)、冷凍え |
| ようざ、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 |
| 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 凍めん類に 限る。） | いかフライにあつては 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 ロツケにあつては三十 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 |
|------------------------|--|

| | |
|---|---|
| <p>び冷凍カツレツにあつては五十五パーセント（食用油脂で揚げたものにあつては六十五パーセント）を超えるものに限る。）</p> | <p>皮の率（冷凍しゅうまいにあつては二十五パーセント、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</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>ものにあつては六十パーセント) を超えるものに限る。)</p> | <p>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>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（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</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>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、単位を明記した食肉の含有率を表示する。</p> |

| | |
|---|---|
| <p>ソースを除く。)であ つて、食肉の含有率が 四十パーセント未満の ものに限る。)</p> | <p>魚肉の含有率(冷凍フ イ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 ースを加えたものにあ つては、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</p> |
| | <p>実含有率を上回らない五の整数倍の数値により、パーセントの 単位をもつて、単位を明記した魚肉の含有率を表示する。</p> |

| | | | |
|--------------|--|---|----------------|
| | チルドハン バーグステ ーキ及びチ ルドミート ボール | る。) 調理方法 | |
| チルドぎよ うざ類 | 調理方法 皮の率（チルドぎよう ざ又はチルドぱおずに あっては四十五パーセ ント、チルドしゅうま いにあっては二十五パ ーセント、チルド春巻 | 「加熱調理すること」等と表示する。 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 位をもって、単位を明記して表示する。 | 食品の特性に応じて表示する。 |

| | | | |
|--------------------------------|--------------------|--|-------------------------------------|
| <p>にあつては五十パーセントを超える場合に限る。）</p> | <p>「チルド」の用語</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つて、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>「野菜」の用語（あん</p> |
| | <p>「チルド」と表示する。</p> | <p>「魚肉」と表示する。</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</p> |

に占める食肉の重量の
割合及び魚肉の重量の
割合がいずれもチルド
ぎょうぎにあつては二
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

にかかわらず、「野菜」と表示する。

| | | | |
|-----------------------|----------------------------|---|------------------------------|
| <p>（植物性た ウチ食品</p> | <p>レトルトパ ウチ食品</p> | <p>容器包装詰 加圧加熱殺 菌食品</p> | |
| <p>調理方法（調理しない</p> | <p>レトルトパウチ食品で ある旨</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>称を表示していない場 合に限る。）</p> |
| <p>食品の特性に応じて表示する。</p> | <p>レトルトパウチ食品である旨を表示する。</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>んぱく食品 (コンビー フスタイ ル)を除 く。)</p> | <p>もの(単に温めるもの を含む。)以外のもの に限る。)</p> | <p>内容量(調理しないもの (単に温めるものを 含む。)以外のものに 限る。)</p> | <p>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</p> | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|----|------|----|----------|------------------|------------------------|--------|--------|--------|
| <p>「〇人前」と表示する。</p> | | | | | | | | | | | | |
| <p>パーセントの単位で、単位を明記したその含有率を表示する。</p> <table border="1" data-bbox="212 936 687 1984"> <thead> <tr> <th data-bbox="592 936 687 1263">名称</th> <th data-bbox="592 1263 687 1615">原材料名</th> <th data-bbox="592 1615 687 1984">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="311 936 592 1263">カレー及びハヤシ</td> <td data-bbox="311 1263 592 1615">食肉等若しくはその加工品又は魚肉</td> <td data-bbox="311 1615 592 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="212 936 311 1263">パスタソース</td> <td data-bbox="212 1263 311 1615">食肉又は魚肉</td> <td data-bbox="212 1615 311 1984">六パーセント</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 |
| 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 | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|----------------------------|--------|----------|----|-------------------|----------|------------------|--------|---------|-----------------------------|---------|--------|
| 容器包装に 密封された 常温で流通 する食品 | | | | | | | | | | | | | |
| 要冷蔵である旨 | <p>(ハンバーグステーキ及びミートボールのうち、ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。)の重量に占める割合が、同表の下欄に掲げる割合に満たないときに限る。)</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。 | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="683 936 965 1265"> まあぼ料理のもと 牛どんのもと シチュー </td> <td data-bbox="965 936 1248 1265"></td> <td data-bbox="1248 936 1337 1265"> 食肉 牛肉 </td> <td data-bbox="1337 936 1404 1265"> 食肉 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="683 1265 965 1612"> ハンバーグステーキ及びミートボール </td> <td data-bbox="965 1265 1248 1612"> の加工品又は魚肉 </td> <td data-bbox="1248 1265 1337 1612"> 食肉等若しくはその加工品又は魚肉 </td> <td data-bbox="1337 1265 1404 1612"> 六パーセント </td> </tr> <tr> <td data-bbox="683 1612 965 1982"> 四十パーセント </td> <td data-bbox="965 1612 1248 1982"> 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) </td> <td data-bbox="1248 1612 1337 1982"> 二十パーセント </td> <td data-bbox="1337 1612 1404 1982"> 六パーセント </td> </tr> </table> | まあぼ料理のもと 牛どんのもと シチュー | | 食肉 牛肉 | 食肉 | ハンバーグステーキ及びミートボール | の加工品又は魚肉 | 食肉等若しくはその加工品又は魚肉 | 六パーセント | 四十パーセント | 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) | 二十パーセント | 六パーセント |
| まあぼ料理のもと 牛どんのもと シチュー | | 食肉 牛肉 | 食肉 | | | | | | | | | | |
| ハンバーグステーキ及びミートボール | の加工品又は魚肉 | 食肉等若しくはその加工品又は魚肉 | 六パーセント | | | | | | | | | | |
| 四十パーセント | 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) | 二十パーセント | 六パーセント | | | | | | | | | | |

(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

| | | |
|---|--|---------------------------------------|
| 農産物缶詰 及び農産物 | 缶詰の食品 | するために 摂氏十度以 下での保存 を要するも の |
| 形状（一種類の農産物 （れんこん、たけの | 主要な原材料名 | |
| 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 | |

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き、きる瓶詰にあつては、この限りでない。）

冠して「丸みかん」等と、つぼみのものにあつては「つぼみ」と、ホールのものにあつては「ホール」と、ボタンのものにあつては「ボタン」と、開きのものにあつては「開き」と、全果粒のものにあつては「全果粒」と、身割れのものにあつては「身割れ」と、小片のものにあつては「小片」と、じょうのう片のものにあつては「じょうのう片」と、ホールカーネルのものにあつては「ホールカーネル」と、クリームスタイルのものにあつては「クリームスタイル」と、ロング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っては「四つ割り」に代えて「クォーター」と、マッシュルームのかさ及び茎を不規則に切断したものにあっては「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。

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。

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

大きさ（たけのこの全形を詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から大きさを把握できない場合は、この限りでない。）

んず」の文字の次に括弧を付して「皮付」と表示する。

次の表に掲げる区分による大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、大きさの略号を表示する場合にあつては、その略号が大、中、小若しくは特小である旨又はその略号が示す内容個数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

| 分る区 | | 容器 | 記号及びその略号 | 大きさ |
|-------|------|-------|----------|-----|
| 二号缶 | 一号缶 | による | | |
| 四個又は | 五個 | 四個又は | 大(L) | |
| 六個以上 | 十個以下 | 六個以上 | 中(M) | |
| 十一個以下 | 以下 | 十一個以上 | 小(S) | |
| 十六個以上 | 上 | 十六個以上 | 特小 | |
| | | | (T) | |

| 型のもの及 その他の缶 の 水容積比により換算した個数とする。 | 七号缶 | 五号缶 | 四号缶 | 三号缶 | |
|--|------------|------------|------------|-----------------|-----------------|
| | — | — | — | 五個 四個又は | 五個 |
| | 五個 四個又は | 五個 四個又は | 五個 四個又は | 十個以下 六個以上 | 十個以下 |
| | 六個以上 | 六個以上 | 六個以上 | 以下 上十五個 上 | 以下 上十五個 上 |

基部の太さ（アスパラガスのロングスパイク、スパイク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。）

び瓶詰のもの

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 | 皮付き（基部の直径） | 皮むき（基部の直径） | 基部の太さを表す記号及びその略号 |
| | 二十ミリメートル以上 | 十八ミリメートル以上 | |

| | | | | | | | | | | |
|--|--|----------|---------------------|----------|---|---------------------|----------|-------|--------------------|-------|
| <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</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</p> | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="683 936 874 1263">満</td> <td data-bbox="874 936 1153 1263">十ミリメートル以上十五ミリメートル未満</td> <td data-bbox="1153 936 1415 1263">十五ミリメートル</td> </tr> <tr> <td data-bbox="683 1263 874 1615">満</td> <td data-bbox="874 1263 1153 1615">八ミリメートル以上十三ミリメートル未満</td> <td data-bbox="1153 1263 1415 1615">十三ミリメートル</td> </tr> <tr> <td data-bbox="683 1615 874 1982">小 (S)</td> <td data-bbox="874 1615 1153 1982">八ミリメートル以上十ミリメートル未満</td> <td data-bbox="1153 1615 1415 1982">大 (L)</td> </tr> </table> | 満 | 十ミリメートル以上十五ミリメートル未満 | 十五ミリメートル | 満 | 八ミリメートル以上十三ミリメートル未満 | 十三ミリメートル | 小 (S) | 八ミリメートル以上十ミリメートル未満 | 大 (L) |
| 満 | 十ミリメートル以上十五ミリメートル未満 | 十五ミリメートル | | | | | | | | |
| 満 | 八ミリメートル以上十三ミリメートル未満 | 十三ミリメートル | | | | | | | | |
| 小 (S) | 八ミリメートル以上十ミリメートル未満 | 大 (L) | | | | | | | | |

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

する場合にあつては、その略号が特大、大、中、小、特小若しくは極小である旨又はその略号が示す粒径、ふるい目の大きさ若しくはかさの直径を表示する。ただし、粒の大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

表 1

| | |
|--------------------|------------------|
| 粒の大きさ (粒径) | 粒の大きさを表す記号及びその略号 |
| 九ミリメートル以上 | 大 (L) |
| 七ミリメートル以上九ミリメートル未満 | 中 (M) |
| 七ミリメートル未満 | 小 (S) |

表 2

| | |
|-------|------------------|
| 粒の大きさ | 粒の大きさを表す記号及びその略号 |
|-------|------------------|

| | |
|--------------------------------|--------|
| | の略号 |
| 三十五・〇ミリメートルふるい上 | 特大 (G) |
| 三十五・〇ミリメートルふるい下二十七・五ミリメートルふるい上 | 大 (L) |
| 二十七・五ミリメートルふるい下二十一・〇ミリメートルふるい上 | 中 (M) |
| 二十一・〇ミリメートルふるい下十六・五ミリメートルふるい上 | 小 (S) |
| 十六・五ミリメートルふるい上 | 特小 (T) |

| | |
|---|---|
| | <p>果肉の大きさ（果実（パイナップルを除く。）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。）</p> |
| <p>1 もも、洋なし又は和なしを詰めたものにあつては、果肉数又は次の表に掲げる区分による果肉の大きさを表す記号若しくはその略号により表示し、かつ、果肉の大きさの略号を示す場合にあつては、その略号が大、中若しくは小である旨又はその略号が示す果肉数を表す。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。</p> <p>2 もも、洋なし及び和なし以外のものを詰めたものにあつては、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</p> | |

| その他の缶 | 分 よる区 | | | | 容器に 一号缶 | 記号及びその略号 | 果肉の大きさ |
|-------|--------------|--------------|----------------|----|----------------|----------|--------|
| | 五号缶 | 四号缶 | 二号缶 | | | | |
| 千グラム当 | 三個以下 | 三個以下 | 八個以下 | | 三十個以下 | 大(L) | |
| 千グラム当 | 個以下 四個以上五 | 個以下 四個以上六 | 二個以下 九個以上十 | 以下 | 三十一個以 上四十五個 | 中(M) | |
| 千グラム当 | 個以下 六個以上七 | 個以下 七個以上九 | 十六個以下 十三個以上 | 下 | 四十六個以 上六十個以 | 小(S) | |

のにあつては、「混合」と表示する。

| | | | | | | |
|--|--|---------|---------------|----------|---------------|----------|
| <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>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はあつては、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</p> | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="1150 936 1407 1070"></td> <td data-bbox="1150 1070 1407 1285">型のもの及び瓶詰のもの</td> <td data-bbox="1150 1285 1407 1518">たり十五個以下</td> <td data-bbox="1150 1518 1407 1751">たり十六個以上二十五個以下</td> <td data-bbox="1150 1751 1407 1984">たり二十六個以上</td> </tr> </table> | | 型のもの及び瓶詰のもの | たり十五個以下 | たり十六個以上二十五個以下 | たり二十六個以上 |
| | 型のもの及び瓶詰のもの | たり十五個以下 | たり十六個以上二十五個以下 | たり二十六個以上 | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------------|----------------------------|--------------|----------------------|--------------|---|--|--|
| <p>内容個数（パインアツ</p> | <p>「○個」、「○枚」等と表示する。</p> | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td data-bbox="874 931 1059 1438"> <p>果粒の大きさ</p> </td> <td data-bbox="874 1438 1059 1982"> <p>果粒の大きさを表す記号及びその略号</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="778 931 874 1438"> <p>百グラム当たり二十個以下</p> </td> <td data-bbox="778 1438 874 1982"> <p>大粒（L）</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="592 931 778 1438"> <p>百グラム当たり二十一個以上三十五個以下</p> </td> <td data-bbox="592 1438 778 1982"> <p>中粒（M）</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 931 592 1438"> <p>百グラム当たり三十六個以上</p> </td> <td data-bbox="402 1438 592 1982"> <p>小粒（S）</p> </td> </tr> </table> | <p>果粒の大きさ</p> | <p>果粒の大きさを表す記号及びその略号</p> | <p>百グラム当たり二十個以下</p> | <p>大粒（L）</p> | <p>百グラム当たり二十一個以上三十五個以下</p> | <p>中粒（M）</p> | <p>百グラム当たり三十六個以上</p> | <p>小粒（S）</p> | <p>大ききの略号を表示する場合にあっては、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、大ききをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。</p> | | |
| <p>果粒の大きさ</p> | <p>果粒の大きさを表す記号及びその略号</p> | | | | | | | | | | |
| <p>百グラム当たり二十個以下</p> | <p>大粒（L）</p> | | | | | | | | | | |
| <p>百グラム当たり二十一個以上三十五個以下</p> | <p>中粒（M）</p> | | | | | | | | | | |
| <p>百グラム当たり三十六個以上</p> | <p>小粒（S）</p> | | | | | | | | | | |

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| <p>語（アスパラガス缶詰 「冷凍原料使用」の用</p> | <p>詰に限る。） 装缶以外を使用した缶 使用上の注意（内面塗</p> | <p>プルの二つ割り及び輪 切り並びにりんごの輪 切りのものを詰めたも のに限る。ただし、製 造工程上の技術的理由 等から内容個数を把握 できない場合は、この 限りでない。）</p> |
| <p>「冷凍原料使用」と表示する。</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>又はアスパラガス瓶詰のうち凍結させたアスパラガスを使用したもの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り。）</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り。）</p> |
| | <p>「もどし豆」と表示する。</p> |

| | |
|---|---|
| <p>「もどし原料使用」の用語（マッシュルーム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>「もどし原料使用」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> |

| | | |
|---------------------|--|--|
| | <p>形状を表す写真、絵又は図柄（パインアップル缶詰に限る。）</p> | <p>形状を表す写真、絵又は図柄を表示する。</p> |
| <p>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>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>「○○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>「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</p> |
| <p>使用した食肉の名称を表示する。</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</p> |

| | | | | | |
|---------------------------------|---|-------------------------------------|--|---|---------------------------------|
| <p>調理食品缶 詰及び調理 食品瓶詰</p> | <p>使用上の注意（内面塗 装缶以外を使用した缶 詰に限る。）</p> <p>食肉の名称（食肉野菜 煮缶詰又は食肉野菜煮 瓶詰及び食肉を調理し</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>の畜産物缶詰又はその 他の畜産物瓶詰であつ て、商品名から小肉 片、ほぐし肉、ひき肉 又は骨付きのものを使 用したことが明らかで ない場合に限る。）</p> | <p>使用したものについては「骨付」の用語を表示する。</p> |
|---------------------------------|---|-------------------------------------|--|---|---------------------------------|

| | | |
|-------------------------------------|---|---|
| <p>固形量又は内容量に対</p> | <p>る。） 肉を使用したものに限 であって、骨付きの食 その他の調理食品瓶詰 他の調理食品缶詰又は 「骨付」の用語（その</p> | <p>て詰めたその他の調理 食品缶詰又はその他の 調理食品瓶詰であつ て、商品名に使用した 食肉の名称を表示して いない場合に限る。）</p> |
| <p>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</p> | <p>「骨付」の用語を表示する。</p> | |

する食肉、臓器、可食
トの単位をもって、表示する。

部分及び家きん卵並び
にそれらの加工品の重
量の割合（食肉野菜煮
缶詰又は食肉野菜煮瓶
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

| | | |
|-----------------------|---|--|
| | <p>以上のものに限る。）</p> | |
| <p>水のみを原料とする清涼飲料水</p> | <p>殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロパスカル未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等により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</p> | <p>「殺菌又は除菌を行っていない」等殺菌又は除菌を行っていない旨を示す文言を表示する。</p> |

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
| | <p>果実飲料</p> | |
| | <p>使用方法（希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。）</p> | <p>「□倍希釈」、 「□倍に薄めてお飲みください」等と表示する。</p> |
| | <p>「加糖」の用語（果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、砂糖類又は蜂蜜を加えたものに限る。）</p> | <p>「加糖」と表示する。</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</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</p> | |
| <p>「冷凍果実飲料」の文 字</p> | <p>うち、還元果汁を使用 したものに限り。） 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> |

| | |
|--------------------------|--|
| <p>ものであつて、原料用果汁以外のもの</p> | <p>豆乳類</p> |
| | <p>大豆固形分</p> |
| | <p>パーセントの単位で整数値をもつて単位を明記して表示する。ただし、豆乳（大豆固形分が八パーセント以上のものに限る。）にあつては「8%以上」と、調製豆乳（大豆固形分が六パーセント以上のものに限る。）にあつては「6%以上」と、豆乳飲料（大豆固形分が四パーセント以上のものに限る。）にあつては「4%以上」（豆乳飲料であつて果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が五パーセント以上のもの（大豆固形分が二パーセント以上のものに限る。）にあつては、「2%以上」と表示することができる。</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）</p> <p>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>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って、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使用していない場合に限る。）</p> | <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>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を表示する。</p> |
|--|---|---|

別表第二十(第八条関係)

| | | |
|------------|---|---|
| 食品 | 様式 | 表示の方式 |
| 機能性表示食品 | 別記様式一の規定による。 | <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>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。</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> |
| 農産物缶詰及び農産物 | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>出納</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> |

| | |
|--------|--|
| 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 | |
| 添加物 | |
| 原料原産地名 | |
| 固形量 | |
| 内容総量 | |
| 内容量 | |

- 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、J I S 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未満のものに表示する場合にあつては、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

| | |
|--------|---|
| 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、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 |

る。)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。

| | |
|---------------|--|
| | <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> <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に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの</p> |
| <p>トマト加工品</p> | <p>ば、他の箇所に表示することができる。</p> |
| | <p>名称</p> <p>形状</p> <p>原材料名</p> <p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>固形量</p> <p>内容総量</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 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>活字以上の大きさの文字で表示する。</p> |
| <p>ジャム類</p> | <p>別記様式一の規定による。</p> | <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、使用上の注意は、明瞭に表示する。</p> |
| <p>乾めん類</p> | <p>名称 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</p> | <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p> |

| |
|------|
| 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、JISZ八三〇五に定められた十四ポイントの活字以上の大きさの文

| | | |
|--|--|--|
| | <p>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。</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> | |
|--|--|--|

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

備考

別記様式一の備考の規定によるほか、調理

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、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>凍り豆腐</p> | <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <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> <p>備考</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文字で表示する。</p> |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|----|--|------|--|-----|--|--------|--|--------|--|-----|--|------|--|------|--|------------------------------|
| | <p>別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないで表示する場合にあつては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ</p> | <table border="1" data-bbox="218 465 967 1128"> <tr> <td data-bbox="895 465 967 562">名称</td> <td data-bbox="895 562 967 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="799 465 895 629">原材料名</td> <td data-bbox="799 562 895 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="703 465 799 595">添加物</td> <td data-bbox="703 562 799 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="608 465 703 707">原料原産地名</td> <td data-bbox="608 562 703 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="512 465 608 707">でん粉含有率</td> <td data-bbox="512 562 608 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 465 512 595">内容量</td> <td data-bbox="416 562 512 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="320 465 416 629">賞味期限</td> <td data-bbox="320 562 416 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="225 465 320 629">保存方法</td> <td data-bbox="225 562 320 1128"></td> </tr> </table> | 名称 | | 原材料名 | | 添加物 | | 原料原産地名 | | でん粉含有率 | | 内容量 | | 賞味期限 | | 保存方法 | | <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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| でん粉含有率 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 内容量 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 賞味期限 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存方法 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| | <p>原産国名</p> <p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</p> | <p>畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰</p> |
| <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による ほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、JIS Z 8305に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき</p> | <p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容個数</p> <p>固形量</p> <p>内容総量</p> <p>内容量</p> | |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、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>肉」又は「骨付」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のつた文字で表示する。</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> |
| 乳 | 種類別 | |

| | | |
|--|--|------------|
| | <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> | 乳製品のうち、発酵乳 |
| <p>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。</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> | 種類別 |

| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| 及び乳酸菌 飲料 | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> 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 </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> 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。 </td> </tr> </table> | 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。 | <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> |
| 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。 | | | |
| その他の乳 製品 | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 100%; padding: 5px;"> 種類別 </td> </tr> </table> | 種類別 | <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> | |
| 種類別 | | | | |

| | |
|---|--|
| | <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>乳又は乳製品を主要原</p> | <p>別記様式一の規定による。</p> |
| | <p>一 種類別は、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>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>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</p> | |

| | | | | | | | | | | |
|--|---|----|------|-----|--------|--------|-----|------|------|------|
| <p>料とする食品のうち、 乳酸菌飲料</p> | <p>魚肉ハム及び魚肉ソーセージ</p> | | | | | | | | | |
| <p>○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> | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="986 472 1058 562">名称</td> </tr> <tr> <td data-bbox="895 472 938 629">原材料名</td> </tr> <tr> <td data-bbox="804 472 847 595">添加物</td> </tr> <tr> <td data-bbox="713 472 756 707">原料原産地名</td> </tr> <tr> <td data-bbox="622 472 665 707">でん粉含有率</td> </tr> <tr> <td data-bbox="531 472 574 595">内容量</td> </tr> <tr> <td data-bbox="440 472 483 629">賞味期限</td> </tr> <tr> <td data-bbox="349 472 392 629">保存方法</td> </tr> <tr> <td data-bbox="258 472 301 629">原産国名</td> </tr> </table> | 名称 | 原材料名 | 添加物 | 原料原産地名 | でん粉含有率 | 内容量 | 賞味期限 | 保存方法 | 原産国名 |
| 名称 | | | | | | | | | | |
| 原材料名 | | | | | | | | | | |
| 添加物 | | | | | | | | | | |
| 原料原産地名 | | | | | | | | | | |
| でん粉含有率 | | | | | | | | | | |
| 内容量 | | | | | | | | | | |
| 賞味期限 | | | | | | | | | | |
| 保存方法 | | | | | | | | | | |
| 原産国名 | | | | | | | | | | |
| <p>○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>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p> | | | | | | | | | |

| | | |
|------|--|--|
| | <p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</p> | |
| 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>密封の方法</p> <p>圧搾煮干し配合率</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p> | <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、JIS Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> |

| | | |
|---|---|--------------------------------|
| | <p>原産国名</p> <p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</p> | <p>うに加工品 及びうにあ えもの</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>名称</p> <p>原材料名</p> <p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>塩うに含有率</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p> | |

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

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

| |
|--------|
| 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 |

備考
別記様式一の備考の規定による。

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（JIS Z 八三〇五に規定するポイント） |
| 十八リットル以上のもの | 二十四（合成樹脂製の容器であつ |

| | |
|------------------------|----------------------------------|
| | て、二十四ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、二十 |
| 一・八リットル以上十八リットル未満のもの | 十二 |
| 三百ミリリットル以上一・八リットル未満のもの | 十・五 |
| 三百ミリリットル未満のもの | 七・五 |

表2

| 一・八リットル以上 | 内容量 |
|-----------|--|
| 十六以上 | <p>活字の大きさ（JIS Z 八三〇五に規定するポイント）</p> <p>十八リットル以上</p> <p>のもの</p> <p>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）</p> |

| | | | | | | | | | |
|--|--|------------------------|------------------------|--|--|--|-----|------|------------------------------|
| | 風味調味料 | | | | | | | | |
| | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> </div> | | | | | | | | |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">上十八リットル未満のもの</td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%; text-align: center;">三百ミリリットル以上一・八リットル未満のもの</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">九以上</td> <td style="text-align: center;">十四以上</td> </tr> </table> | 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 | | | | 九以上 | 十四以上 | <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p> |
| 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 | | | | | | | |
| | | 九以上 | 十四以上 | | | | | | |

| | | |
|-------|--|---|
| | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p> <p>使用方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> </div> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p> | |
| 乾燥スープ | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>名称</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</p> |

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

備考

別記様式一の備考の規定によるほか、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれ

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>ば、他の箇所に表示することができる。</p> | <p>マーガリン</p> <p>類</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>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>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> |

| | | |
|--|--|---|
| | 別記様式一の備考の規定による。 | |
| 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、冷凍ハンバーガー、グステーク、冷凍ミートボール、冷凍フル、冷凍フ | <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>衣の率又は皮の率</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> </div> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、添加</p> | <p>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、JISZ八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十六ポイントの活字以上の</p> |

| | | | | | | |
|--|---|--|------|--------|-----|--|
| <p>イッシュンバーグ、冷凍フィッシュボー、冷凍米、飯類及び冷凍めん類に限る。)</p> | <p>物を原材料名に併記しないで表示する場合にあつては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p> | <p>大ききの統一のとれた文字で表示する。 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、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>チルドハンバーグステーク及びチルドミートボール</p> | <table border="1" data-bbox="215 465 592 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="331 465 427 707">原料原産地名</td> </tr> <tr> <td data-bbox="236 465 331 595">内容量</td> </tr> </table> | 名称 | 原材料名 | 原料原産地名 | 内容量 | <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、JISZ八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大ききの統一</p> |
| 名称 | | | | | | |
| 原材料名 | | | | | | |
| 原料原産地名 | | | | | | |
| 内容量 | | | | | | |

| | | |
|----------------------|--|--|
| | <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>のとれた文字で表示する。</p> |
| <p>チルドぎよ うざ類</p> | <p>名称 原材料名 原料原産地名</p> | <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 「チルド」の用語は、商品名の表示さ れている箇所に近接した箇所に、商品名</p> |

| |
|------|
| 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 |

備考

別記様式一の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。

- 一 添加物を原材料名に併記しないで表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。

の高さの二分の一以上の高さであって、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。

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

三 「野菜」の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、JISZ八三〇五に定める十四ポイ

| | | | | | | | | | |
|--|--|----|------|--------|-----|------|------|------|-----|
| | <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>レトルトパウチ食品 (植物性たんぱく食品 (コンビーフ フスタイル)を除く。)</p> | <table border="1" data-bbox="215 465 965 1131"> <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> <tr> <td>原産国名</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> </tr> </table> | 名称 | 原材料名 | 原料原産地名 | 内容量 | 賞味期限 | 保存方法 | 原産国名 | 製造者 |
| 名称 | | | | | | | | | |
| 原材料名 | | | | | | | | | |
| 原料原産地名 | | | | | | | | | |
| 内容量 | | | | | | | | | |
| 賞味期限 | | | | | | | | | |
| 保存方法 | | | | | | | | | |
| 原産国名 | | | | | | | | | |
| 製造者 | | | | | | | | | |
| <p>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 8305に定める八ポイント(表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> | | | | | | | | |

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。

二 調理方法は、容器包装の見やすい箇所に、JIS Z 8305に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

三 内容量（「〇人前」）は、容器包装の見やすい箇所に、JIS Z 8305に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

四 食肉等若しくはその加工品又は魚肉の

| | |
|---|---|
| <p>品、鯨肉製 水、食肉製 (清涼飲料 する食品 常温で流通 密封された 容器包装に</p> | |
| | <p>別記様式一の規定による。</p> |
| <p>品である旨を示す文字は、容器包装の表面<small>おもて</small>に、分かりやすい大ききさで表示する。</p> | <p>含有率は、容器包装の見やすい箇所、 JIS Z 8305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> <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> |

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下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、摂氏十度以下での保存

| | |
|---|---|
| <p>を要するもの</p> | <p>調理食品缶 詰及び調理 食品瓶詰</p> |
| | <p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意</p> |
| <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>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</p> | |

| | | |
|-------------|---|---|
| | <p>原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用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>つ、JIS Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>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とれた文字で表示する。</p> |
| <p>果実飲料</p> | <p>名称</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> |

| | |
|--------|--|
| 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。

- 一 「加糖」の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、括弧を付けて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

| | | |
|------------|--|--|
| | | <p>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>豆乳類</p> | <p>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 使用上の注意</p> | <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JIS Z八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の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</p> |

| | |
|------------------------|-----------------|
| <p>原産国名 製造者</p> | <p>文字で表示する。</p> |
| <p>備考</p> | |
| <p>別記様式一の備考の規定による。</p> | |

別表第二十一（第九条関係）

次の図に定めるところによる。

