

加工食品パッケージの添加物について

無添加表示がかわります！

よりわかりやすい表示にするために、ガイドライン*を作りました。

「無添加」の表示はなくないません。

これまで…
よくわからない

何を添加してないの？



これから
よくわかる！

『何が無添加なのか』
『何が使われているのか』
が明確になります。
例えば…



着色料や着色料と類似機能を持つ
原材料※・添加物を使用していない
ときに、
『着色料無添加』
と表示できます。

※クランベリー抽出エキスなど

人工ってなに？



甘味料や甘味料と類似機能を持つ
原材料・添加物※を使用していない
ときに、
『甘味料不使用』
と表示できます。

※カンゾウ抽出物など

保存料は使ってないけど、
酸化防止剤は使ってるんだ…



保存効果を持たせるため酸化防止
剤を使用しているときは、
その旨を記載する必要があります。

保存料 無添加
保存効果を持たせるために
酸化防止剤を使用しています

名称	おにぎり
原材料名	うるち米（国産）、調味梅干し、のり（国産）、塩／酸化防止剤（エリソルビン酸ナトリウム）

消費者にとってわかりやすい表示になるんだね！

※食品添加物の不使用表示に関するガイドライン（当ガイドラインは不使用表示を一律に禁止するものではありません。）

どのような食品添加物が使用されているか確認したい場合は、一括表示枠内にある食品添加物表示をよく確認して購入しましょう。

