

改 出 後	改 出 前
<p>第2 添加物</p> <p style="text-align: center;">A～C [略]</p> <p style="text-align: center;">D 成分規格・保存基準各条</p> <p>成分規格・保存基準が定められている添加物は、当該成分規格・保存基準に適合しなければならない。</p> <p>添加物が組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された物である場合には、当該物は、内閣総理大臣が定める安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたものでなければならない。当該安全性審査の手続を経た旨の公表がなされた酵素については、当該酵素の定義の基原に係る規定を適用しない。</p> <p style="text-align: center;">[略]</p> <p style="text-align: center;">ポリリン酸カリウム</p> <p style="text-align: center;">Potassium Polyphosphate</p> <p>[略]</p> <p>定 量 法 本品を乾燥し、その約0.2gを精密に量り、硝酸5mL及び水25mLを加えて溶かし、蒸発する水を補いながら30分間煮沸する。冷後、水を加えて正確に500mLとし、必要な場合には乾燥ろ紙でろ過し、検液とする。検液5mLを正確に量り、バナジン酸・モリブデン酸試液20mL及び水を加えて正確に100mLとし、よく振り混ぜて30分間放置した後、波長400nmにおける吸光度を測定する。対照には、水5mLを用いて検液と同様に操作した液を用いる。別にリン標準液10mLを正確に量り、硝酸（1→25）20mLを加え、更に水を加えて正確に250mLとする。この液10mL、15mL及び20mLをそれぞれ正確に量り、検液と同様に操作して吸光度を測定し、検量線を作成する。この検量線と検液の吸光度から検液5mL</p>	<p>第2 添加物</p> <p style="text-align: center;">A～C [略]</p> <p style="text-align: center;">D 成分規格・保存基準各条</p> <p>成分規格・保存基準が定められている添加物は、当該成分規格・保存基準に適合しなければならない。</p> <p>添加物が組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された物である場合には、当該物は、内閣総理大臣が定める安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたものでなければならない。当該安全性審査の手続を経た旨の公表がなされた酵素については、当該酵素の定義の基原に係る規定を適用しない。</p> <p style="text-align: center;">[略]</p> <p style="text-align: center;">ポリリン酸カリウム</p> <p style="text-align: center;">Potassium Polyphosphate</p> <p>[略]</p> <p>定 量 法 本品を乾燥し、その約0.2gを精密に量り、硝酸5mL及び水25mLを加えて溶かし、蒸発する水を補いながら30分間煮沸する。冷後、水を加えて正確に500mLとし、必要な場合には乾燥ろ紙でろ過し、検液とする。検液5mLを正確に量り、バナジン酸・モリブデン酸試液20mL及び水を加えて正確に100mLとし、よく振り混ぜて30分間放置した後、波長400nmにおける吸光度を測定する。対照には、水5mLを用いて検液と同様に操作した液を用いる。別にリン標準液10mLを正確に量り、硝酸（1→25）20mLを加え、更に水を加えて正確に250mLとする。この液10mL、15mL及び20mLをそれぞれ正確に量り、検液と同様に操作して吸光度を測定し、検量線を作成する。この検量線と検液の吸光度から検液5mL</p>

中のリン (P) の質量 (g) を求め、次式により含量を求める。

酸化リン (V) (P_2O_5) の含量 (%)

$$= \frac{M_S \times 2.291 \times 100}{M_T} \times 100$$

ただし、 M_S : 検液 5 mL 中のリン (P) の質量 (g)

M_T : 試料の採取量 (g)

[略]

E 製造基準

[略]

F 使用基準

添加物一般

1. [略]

2. 次の表の第 1 欄に掲げる添加物を含む第 2 欄に掲げる食品を、第 3 欄に掲げる食品の製造又は加工の過程で使用する場合には、それぞれ第 1 欄に掲げる添加物を第 3 欄に掲げる食品に使用するものとみなす。

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄
-------	-------	-------

中のリン (P) の質量 (g) を求め、次式により含量を求める。

酸化リン (V) (P_2O_5) の含量 (%)

$$= \frac{M_S \times 2.291 \times 100}{M_T}$$

ただし、 M_S : 検液 5 mL 中のリン (P) の質量 (g)

M_T : 試料の採取量 (g)

[略]

E 製造基準

[略]

F 使用基準

添加物一般

1. [略]

2. 次の表の第 1 欄に掲げる添加物を含む第 2 欄に掲げる食品を、第 3 欄に掲げる食品の製造又は加工の過程で使用する場合には、それぞれ第 1 欄に掲げる添加物を第 3 欄に掲げる食品に使用するものとみなす。

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄
-------	-------	-------

<p>亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム及びピロ亜硫酸ナトリウム（以下「亜硫酸塩等」という。）</p>	<p>甘納豆、えび、果実酒、乾燥果実（干しぶどうを除く。）、乾燥じゃがいも、かんぴょう、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。）、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁、コンニャク粉、<u>雑酒、清涼飲料水（ぶどう酒からアルコールを除去したもの及びこれにぶどう果汁（濃縮ぶどう果汁を含む。以下この項において同じ。）を加えたものに限る。以下この項において同じ。）</u>、清涼飲料水に<u>加えるぶどう果汁、ゼラチン、ディジョンマスタード、糖化用タピオカでんぷん、糖蜜、煮豆、水あめ及び冷凍生か</u></p>	<p>第2欄に掲げる食品以外の食品</p>
<p>[略]</p>		

[略]

亜硫酸ナトリウム

亜硫酸ナトリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

亜硫酸ナトリウムは、二酸化硫黄として、かんぴょうにあつてはその1kgにつき5.0g以上、乾燥果実（干しぶどうを除く。）にあつてはその1kgにつき2.0g以上、干しぶどうにあつてはその1kgにつき1.5g以上、コンニャク粉にあつてはその1kgにつき0.90g以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあつてはその1kgにつき0.50g以上、果実酒（果実酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）、雑酒、清涼飲料水（ぶどう酒からアルコールを除去したもの及びこれにぶどう果汁（濃縮ぶどう果汁を含む。以下この目にお

<p>亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム及びピロ亜硫酸ナトリウム（以下「亜硫酸塩等」という。）</p>	<p>甘納豆、えび、果実酒、乾燥果実（干しぶどうを除く。）、乾燥じゃがいも、かんぴょう、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。）、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁、コンニャク粉、<u>雑酒、ゼラチン、ディジョンマスタード、糖化用タピオカでんぷん、糖蜜、煮豆、水あめ及び冷凍生か</u></p>	<p>第2欄に掲げる食品以外の食品</p>
<p>[略]</p>		

[略]

亜硫酸ナトリウム

亜硫酸ナトリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

亜硫酸ナトリウムは、二酸化硫黄として、かんぴょうにあつてはその1kgにつき5.0g以上、乾燥果実（干しぶどうを除く。）にあつてはその1kgにつき2.0g以上、干しぶどうにあつてはその1kgにつき1.5g以上、コンニャク粉にあつてはその1kgにつき0.90g以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあつてはその1kgにつき0.50g以上、果実酒（果実酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）及び雑酒にあつてはその1kgにつき0.35g以上、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂

いて同じ。)を加えたものに限る。以下この目において同じ。)及び清涼飲料水に加えるぶどう果汁にあってはその1kgにつき0.35g(清涼飲料水及び清涼飲料水に加えるぶどう果汁にあっては、亜硫酸ナトリウム以外の亜硫酸塩等のうち1種以上と併用する場合には、二酸化硫黄としての合計量が0.35g)以上、キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。)及び糖蜜にあってはその1kgにつき0.30g以上、糖化用タピオカでんぷんにあってはその1kgにつき0.25g以上、水あめにあってはその1kgにつき0.20g以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1kgにつき0.15g以上、甘納豆及び煮豆にあってはその1kgにつき0.10g以上、えび及び冷凍生かにならにあってはそのむき身1kgにつき0.10g以上、その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)にあってはその1kgにつき0.030g(第2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第3欄に掲げる食品(コンニャクを除く。)1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030g以上残存する場合には、その残存量)以上残存しないように使用しなければならない。

[略]

グルコン酸亜鉛

グルコン酸亜鉛は、母乳代替食品並びに健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令(平成21年内閣府令第57号)第2条第1項第5号に規定する特定保健用食品(以下「特定保健用食品」という。)、健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令別表第三に掲げる総合栄養食品の許可区分に該当するものとして特別用途表示の許可又は承認を受けた食品及び栄養機能食品以外の食品に使用してはならない。

糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。)及び糖蜜にあってはその1kgにつき0.30g以上、糖化用タピオカでんぷんにあってはその1kgにつき0.25g以上、水あめにあってはその1kgにつき0.20g以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1kgにつき0.15g以上、甘納豆及び煮豆にあってはその1kgにつき0.10g以上、えび及び冷凍生かにならにあってはそのむき身1kgにつき0.10g以上、その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)にあってはその1kgにつき0.030g(第2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第3欄に掲げる食品(コンニャクを除く。)1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030g以上残存する場合には、その残存量)以上残存しないように使用しなければならない。

[略]

グルコン酸亜鉛

グルコン酸亜鉛は、母乳代替食品並びに健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令(平成21年内閣府令第57号)第2条第1項第5号に規定する特定保健用食品(以下「特定保健用食品」という。)、特別用途表示の許可又は承認を受けた食品(病者用のものに限る。)及び栄養機能食品以外の食品に使用してはならない。

グルコン酸亜鉛は、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令別表

グルコン酸亜鉛は、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(五) 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(5)の規定による内閣総理大臣の承認を受けて使用する場合を除き、母乳代替食品を標準調乳濃度に調乳したとき、その1 Lにつき、亜鉛として6.0mgを超える量を含有しないように使用しなければならない。

グルコン酸亜鉛は、特定保健用食品又は栄養機能食品に使用するとき、当該食品の1日当たりの摂取目安量に含まれる亜鉛の量が15mgを超えないようにしなければならない。

[略]

次亜硫酸ナトリウム

次亜硫酸ナトリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

次亜硫酸ナトリウムは、二酸化硫黄として、かんぴょうにあってはその1 kgにつき5.0 g以上、乾燥果実(干しぶどうを除く。)にあってはその1 kgにつき2.0 g以上、干しぶどうにあってはその1 kgにつき1.5 g以上、コンニャク粉にあってはその1 kgにつき0.90 g以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1 kgにつき0.50 g以上、果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)、雑酒、清涼飲料水(ぶどう酒からアルコールを除去したもの及びこれにぶどう果汁(濃縮ぶどう果汁を含む。以下この目において同じ。))を加えたものに限る。以下この目において同じ。)及び清涼飲料水に加えるぶどう果汁にあってはその1 kgにつき0.35 g(清涼飲料水及び清涼飲料水に加えるぶどう果汁にあっては、次亜硫酸ナトリウム以外の亜硫酸塩等のうち1種以上と併用する場合には、二酸化硫黄としての合計量が0.35g)以上、キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。))及び糖蜜にあってはその1 kgにつき0.30

の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(五) 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(5)の規定による内閣総理大臣の承認を受けて使用する場合を除き、母乳代替食品を標準調乳濃度に調乳したとき、その1 Lにつき、亜鉛として6.0mgを超える量を含有しないように使用しなければならない。

グルコン酸亜鉛は、特定保健用食品又は栄養機能食品に使用するとき、当該食品の1日当たりの摂取目安量に含まれる亜鉛の量が15mgを超えないようにしなければならない。

[略]

次亜硫酸ナトリウム

次亜硫酸ナトリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

次亜硫酸ナトリウムは、二酸化硫黄として、かんぴょうにあってはその1 kgにつき5.0 g以上、乾燥果実(干しぶどうを除く。)にあってはその1 kgにつき2.0 g以上、干しぶどうにあってはその1 kgにつき1.5 g以上、コンニャク粉にあってはその1 kgにつき0.90 g以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1 kgにつき0.50 g以上、果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)及び雑酒にあってはその1 kgにつき0.35 g以上、キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。))及び糖蜜にあってはその1 kgにつき0.30 g以上、糖化用タピオカでんぷんにあってはその1 kgにつき0.25 g以上、水あめにあってはその1 kgにつき0.20 g以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1 kgにつき0.15 g以上、甘納豆及び煮豆にあってはその1 kgにつき0.10 g以上、えび及び冷凍生かにあってはそのむき身の1 kgにつき0.10 g以上、その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、

g 以上、糖化用タピオカでんぷんにあってはその 1 kg につき 0.25 g 以上、水あめにあってはその 1 kg につき 0.20 g 以上、5 倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその 1 kg につき 0.15 g 以上、甘納豆及び煮豆にあってはその 1 kg につき 0.10 g 以上、えび及び冷凍生かんにあってはそのむき身の 1 kg につき 0.10 g 以上、その他の食品（キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分 1 容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）にあってはその 1 kg につき 0.030 g（第 2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第 3 欄に掲げる食品（コンニャクを除く。）1 kg 中に同表の第 1 欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030 g 以上残存する場合には、その残存量）以上残存しないように使用しなければならない。

[略]

二酸化硫黄

二酸化硫黄は、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

二酸化硫黄は、二酸化硫黄として、かんぴょうにあってはその 1 kg につき 5.0 g 以上、乾燥果実（干しぶどうを除く。）にあってはその 1 kg につき 2.0 g 以上、干しぶどうにあってはその 1 kg につき 1.5 g 以上、コンニャク粉にあってはその 1 kg につき 0.90 g 以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその 1 kg につき 0.50 g 以上、果実酒（果実酒の製造に用いる酒精分 1 容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）、雑酒、清涼飲料水（ぶどう酒からアルコールを除去したもの及びこれにぶどう果汁（濃縮ぶどう果汁を含む。以下この目において同じ。）を加えたものに限る。以下この目において同じ。）及び清涼飲料水に加えるぶどう果汁にあってはその 1 kg につき 0.35 g（清涼飲料水及び清涼飲料水に加えるぶどう果汁にあっては、二酸化硫黄以外の亜硫酸塩等のうち 1 種以上と併用する場合には、二酸化硫黄としての合計量が 0.35g）以上、キャンデッドチェリー（除核した

ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分 1 容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）にあってはその 1 kg につき 0.030 g（第 2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第 3 欄に掲げる食品（コンニャクを除く。）1 kg 中に同表の第 1 欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030 g 以上残存する場合には、その残存量）以上残存しないように使用しなければならない。

[略]

二酸化硫黄

二酸化硫黄は、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

二酸化硫黄は、二酸化硫黄として、かんぴょうにあってはその 1 kg につき 5.0 g 以上、乾燥果実（干しぶどうを除く。）にあってはその 1 kg につき 2.0 g 以上、干しぶどうにあってはその 1 kg につき 1.5 g 以上、コンニャク粉にあってはその 1 kg につき 0.90 g 以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその 1 kg につき 0.50 g 以上、果実酒（果実酒の製造に用いる酒精分 1 容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）及び雑酒にあってはその 1 kg につき 0.35 g 以上、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）及び糖蜜にあってはその 1 kg につき 0.30 g 以上、糖化用タピオカでんぷんにあってはその 1 kg につき 0.25 g 以上、水あめにあってはその 1 kg につき 0.20 g 以上、5 倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその 1 kg につき 0.15 g 以上、

さくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。)及び糖蜜にあってはその1kgにつき0.30g以上、糖化用タピオカでんぷんにあってはその1kgにつき0.25g以上、水あめにあってはその1kgにつき0.20g以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1kgにつき0.15g以上、甘納豆及び煮豆にあってはその1kgにつき0.10g以上、えび及び冷凍生かにかにあってはそのむき身の1kgにつき0.10g以上、その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)にあってはその1kgにつき0.030g(第2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第3欄に掲げる食品(コンニャクを除く。)1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030g以上残存する場合には、その残存量)以上残存しないように使用しなければならない。

[略]

ピロ亜硫酸カリウム

ピロ亜硫酸カリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

ピロ亜硫酸カリウムは、二酸化硫黄として、かんぴょうにあってはその1kgにつき5.0g以上、乾燥果実(干しぶどうを除く。)にあってはその1kgにつき2.0g以上、干しぶどうにあってはその1kgにつき1.5g以上、コンニャク粉にあってはその1kgにつき0.90g以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1kgにつき0.50g以上、果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)、雑酒、清涼飲料水(ぶどう酒からアルコールを除去したもの及びこれにぶどう果汁(濃縮ぶどう果汁を含む。以下この目において同じ。))を加えたものに限る。以下この目において同じ。)及び清涼飲料水に加えるぶどう果汁にあってはその1kgにつき0.35

甘納豆及び煮豆にあってはその1kgにつき0.10g以上、えび及び冷凍生かにかにあってはそのむき身の1kgにつき0.10g以上、その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)にあってはその1kgにつき0.030g(第2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第3欄に掲げる食品(コンニャクを除く。)1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030g以上残存する場合には、その残存量)以上残存しないように使用しなければならない。

[略]

ピロ亜硫酸カリウム

ピロ亜硫酸カリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

ピロ亜硫酸カリウムは、二酸化硫黄として、かんぴょうにあってはその1kgにつき5.0g以上、乾燥果実(干しぶどうを除く。)にあってはその1kgにつき2.0g以上、干しぶどうにあってはその1kgにつき1.5g以上、コンニャク粉にあってはその1kgにつき0.90g以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1kgにつき0.50g以上、果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)及び雑酒にあってはその1kgにつき0.35g以上、キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。)及び糖蜜にあってはその1kgにつ

g (清涼飲料水及び清涼飲料水に加えるぶどう果汁にあつては、ピロ亜硫酸カリウム以外の亜硫酸塩等のうち1種以上と併用する場合には、二酸化硫黄としての合計量が0.35g)以上、キャンデッドチェリー (除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。)及び糖蜜にあつてはその1kgにつき0.30g以上、糖化用タピオカでんぷんにあつてはその1kgにつき0.25g以上、水あめにあつてはその1kgにつき0.20g以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあつてはその1kgにつき0.15g以上、甘納豆及び煮豆にあつてはその1kgにつき0.10g以上、えび及び冷凍生かにかにあつてはそのむき身の1kgにつき0.10g以上、その他の食品 (キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)にあつてはその1kgにつき0.030g (第2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であつて、かつ、同表の第3欄に掲げる食品 (コンニャクを除く。)1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030g以上残存する場合には、その残存量)以上残存しないように使用しなければならない。

ピロ亜硫酸ナトリウム

ピロ亜硫酸ナトリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

ピロ亜硫酸ナトリウムは、二酸化硫黄として、かんぴょうにあつてはその1kgにつき5.0g以上、乾燥果実 (干しぶどうを除く。)にあつてはその1kgにつき2.0g以上、干しぶどうにあつてはその1kgにつき1.5g以上、コンニャク粉にあつてはその1kgにつき0.90g以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあつてはその1kgにつき0.50g以上、果実酒 (果実酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)、雑酒、清涼飲料水 (ぶどう酒からアルコールを除去

き0.30g以上、糖化用タピオカでんぷんにあつてはその1kgにつき0.25g以上、水あめにあつてはその1kgにつき0.20g以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあつてはその1kgにつき0.15g以上、甘納豆及び煮豆にあつてはその1kgにつき0.10g以上、えび及び冷凍生かにかにあつてはそのむき身の1kgにつき0.10g以上、その他の食品 (キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)にあつてはその1kgにつき0.030g (第2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であつて、かつ、同表の第3欄に掲げる食品 (コンニャクを除く。)1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030g以上残存する場合には、その残存量)以上残存しないように使用しなければならない。

ピロ亜硫酸ナトリウム

ピロ亜硫酸ナトリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。

ピロ亜硫酸ナトリウムは、二酸化硫黄として、かんぴょうにあつてはその1kgにつき5.0g以上、乾燥果実 (干しぶどうを除く。)にあつてはその1kgにつき2.0g以上、干しぶどうにあつてはその1kgにつき1.5g以上、コンニャク粉にあつてはその1kgにつき0.90g以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあつてはその1kgにつき0.50g以上、果実酒 (果実酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)及び雑酒にあつてはその1kgにつき0.35g以上、キャ

したもの及びこれにぶどう果汁（濃縮ぶどう果汁を含む。以下この目において同じ。）を加えたものに限る。以下この目において同じ。）及び清涼飲料水に加えるぶどう果汁にあってはその1kgにつき0.35g（清涼飲料水及び清涼飲料水に加えるぶどう果汁にあっては、ピロ亜硫酸ナトリウム以外の亜硫酸塩等のうち1種以上と併用する場合には、二酸化硫黄としての合計量が0.35g）以上、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）及び糖蜜にあってはその1kgにつき0.30g以上、糖化用タピオカでんぷんにあってはその1kgにつき0.25g以上、水あめにあってはその1kgにつき0.20g以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1kgにつき0.15g以上、甘納豆及び煮豆にあってはその1kgにつき0.10g以上、えび及び冷凍生かにかにあってはそのむき身の1kgにつき0.10g以上、その他の食品（キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）にあってはその1kgにつき0.030g（第2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第3欄に掲げる食品（コンニャクを除く。）1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030g以上残存する場合には、その残存量）以上残存しないように使用しなければならない。

[略]

ンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）及び糖蜜にあってはその1kgにつき0.30g以上、糖化用タピオカでんぷんにあってはその1kgにつき0.25g以上、水あめにあってはその1kgにつき0.20g以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1kgにつき0.15g以上、甘納豆及び煮豆にあってはその1kgにつき0.10g以上、えび及び冷凍生かにかにあってはそのむき身の1kgにつき0.10g以上、その他の食品（キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）にあってはその1kgにつき0.030g（第2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第3欄に掲げる食品（コンニャクを除く。）1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030g以上残存する場合には、その残存量）以上残存しないように使用しなければならない。

[略]