

食品表示基準について（新旧対照表）

改正後（新）	改正前（旧）
<p>食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）</p> <p>（総則関係）（略）</p> <p>（加工食品）</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>（1）名称～（7）アレルゲン（略）</p> <p>（8）L-フェニルアラニンを含む旨 「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示は、「L-フェニルアラニン化合物を含む」等と表示すること。 ただし、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示については、表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であっても省略することができないが、表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下のものに限り、その文字数の多さにより表示が困難な場合は、「L-フェニルアラニン化合物を含む」の文言を以下のとおりとすることができる。</p> <p>① 添加物を表示する場合 アスパルテーム（フェニルアラニン）</p> <p>② 添加物を省略する場合 フェニルアラニンを含む</p> <p>（9）機能性表示食品～（12）食品表示基準別表第19に定めるもの（略）</p> <p>2 表示の省略～6 業務用加工食品の表示の方式（略）</p>	<p>食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）</p> <p>（総則関係）（略）</p> <p>（加工食品）</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>（1）名称～（7）アレルゲン（略）</p> <p>（8）L-フェニルアラニンを含む旨 「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示は、「L-フェニルアラニン化合物」と表示すること。 ただし、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示については、表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であっても省略することができないが、表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下のものに限り、その文字数の多さにより表示が困難な場合は、「L-フェニルアラニン化合物を含む」の文言を以下のとおりとすることができる。</p> <p>① 添加物を表示する場合 アスパルテーム（フェニルアラニン）</p> <p>② 添加物を省略する場合 フェニルアラニンを含む</p> <p>（9）機能性表示食品～（12）食品表示基準別表第19に定めるもの（略）</p> <p>2 表示の省略～6 業務用加工食品の表示の方式（略）</p>

(生鮮食品)

1 義務表示事項 ~ 2 任意表示 (略)

3 表示の方式

別添 添加物 1-6 の「1 防かび剤又は防ぼい剤」に掲げる添加物を使用した旨の表示について

ばら売り等により販売される別添 添加物 1-6 の「1 防かび剤又は防ぼい剤」に掲げる添加物を規格基準の第2添加物の部F使用基準に従い使用した食品の表示については、以下のいずれかの方法により表示すること。

- ① 値札若しくは商品名を表示した札、又はこれらに近接した掲示物に表示する。
- ② 陳列用容器に表示する。
- ③ その他消費者等が容易に識別できるような方法で表示する。

4 表示禁止事項 (略)

(添加物) ~ (附則) (略)

別添一覧 (略)

別添 添加物 1-1

簡略名又は類別名一覧表

物 質 名	簡略名又は類別名
(略)	(略)
銅クロロフィル	銅葉綠素
<u>dl</u> - α -トコフェロール	トコフェロール, ビタミンE, V.E

(生鮮食品)

1 義務表示事項 ~ 2 任意表示 (略)

3 表示の方式

オルトフェニルフェノール等を使用した旨の表示について

ばら売り等により販売されるかんきつ類の表示については、以下のいずれかの方法により表示すること。

- ① 値札若しくは商品名を表示した札、又はこれらに近接した掲示物に表示する。
- ② 陳列用容器に表示する。
- ③ その他消費者等が容易に識別できるような方法で表示する。

4 表示禁止事項 (略)

(添加物) ~ (附則) (略)

別添一覧 (略)

別添 添加物 1-1

簡略名又は類別名一覧表

物 質 名	簡略名又は類別名
(略)	(略)
銅クロロフィル	銅葉綠素
<u>dl</u> - α -トコフェロール	トコフェロール, ビタミンE, V.E

トコフェロール酢酸エステル	酢酸トコフェロール, 酢酸ビタミンE, 酢酸V.E	トコフェロール酢酸エステル	酢酸トコフェロール, 酢酸ビタミンE, 酢酸V.E
<u>d</u> - α -トコフェロール酢酸エステル	酢酸トコフェロール, 酢酸ビタミンE, 酢酸V.E	d- α -トコフェロール酢酸エステル	酢酸トコフェロール, 酢酸ビタミンE, 酢酸V.E
DL-トリプトファン (略)	トリプトファン (略)	DL-トリプトファン (略)	トリプトファン (略)
メチルヘスペリジン	ヘスペリジン, ビタミンP, V.P	メチルヘスペリジン	ヘスペリジン, ビタミンP, V.P
<u>dl</u> -メントール	メントール	<u>dl</u> -メントール	メントール
<u>l</u> -メントール	メントール	<u>l</u> -メントール	メントール
モルホリン脂肪酸塩 (略)	モルホリン (略)	モルホリン脂肪酸塩 (略)	モルホリン (略)

別添 添加物1-2 (略)

別添 添加物1-3

規則別表第1に掲げる添加物のうち用途名併記を要するものの例示

	物質名	簡略名又は類別名
1	(略)	(略)
2	(略)	(略)
3	(略)	(略)
4	(略)	(略)
5	酸化防止剤	エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム エリソルビン酸 エリソルビン酸ナトリウム クエン酸イソプロピル

トコフェロール酢酸エステル	酢酸トコフェロール, 酢酸ビタミンE, 酢酸V.E
d- α -トコフェロール酢酸エステル	酢酸トコフェロール, 酢酸ビタミンE, 酢酸V.E
DL-トリプトファン (略)	トリプトファン (略)
メチルヘスペリジン	ヘスペリジン, ビタミンP, V.P
<u>dl</u> -メントール	メントール
<u>l</u> -メントール	メントール
モルホリン脂肪酸塩 (略)	モルホリン (略)

別添 添加物1-2 (略)

別添 添加物1-3

規則別表第1に掲げる添加物のうち用途名併記を要するものの例示

	物質名	簡略名又は類別名
1	(略)	(略)
2	(略)	(略)
3	(略)	(略)
4	(略)	(略)
5	酸化防止剤	エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム エリソルビン酸 エリソルビン酸ナトリウム クエン酸イソプロピル

	ジブチルヒドロキシトルエン ブチルヒドロキシアニソール 没食子酸プロピル アスコルビン酸 アスコルビン酸ステアリン酸エステル アスコルビン酸ナトリウム アスコルビン酸パルミチン酸エステル <u>dl</u> - α -トコフェロール 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 ピロ亜硫酸ナトリウム		ジブチルヒドロキシトルエン ブチルヒドロキシアニソール 没食子酸プロピル アスコルビン酸 アスコルビン酸ステアリン酸エステル アスコルビン酸ナトリウム アスコルビン酸パルミチン酸エステル <u>dl</u> - α -トコフェロール 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 ピロ亜硫酸ナトリウム
6	(略)	(略)	6 (略) (略)
7	(略)	(略)	7 (略) (略)
8	(略)	(略)	8 (略) (略)
別添 添加物1-4 各一括名の定義及びその添加物の範囲 1~6 (略) 7 香料 (1) 定義 食品の製造又は加工の工程で、香気を付与又は増強するため添加される添加物及びその製剤 (2) 一括名 香料又は合成香料 (3) 添加物の範囲 以下の添加物を香料としての目的で使用する場合 アセトアルデヒド アセト酢酸エチル		別添 添加物1-4 各一括名の定義及びその添加物の範囲 1~6 (略) 7 香料 (1) 定義 食品の製造又は加工の工程で、香気を付与又は増強するため添加される添加物及びその製剤 (2) 一括名 香料又は合成香料 (3) 添加物の範囲 以下の添加物を香料としての目的で使用する場合 アセトアルデヒド アセト酢酸エチル	

アセトフェノン (3-アミノ-3-カルボキシプロピル)	アニスアルデヒド アミルアルコール	アセトフェノン (3-アミノ-3-カルボキシプロピル)	アニスアルデヒド アミルアルコール
ジメチルスルホニウム塩化物	アントラニル酸メチル	ジメチルスルホニウム塩化物	アントラニル酸メチル
α -アミルシンナムアルデヒド	イオノン	α -アミルシンナムアルデヒド	イオノン
<u>アンモニウムイソバレレート</u>	イソオイグノール	イソアミルアルコール	イソオイグノール
イソアミルアルコール	イソ吉草酸イソアミル	イソブチルアルデヒド	イソ吉草酸イソアミル
イソブチルアルデヒド	イソキノリン	イソ吉草酸エチル	イソキノリン
イソ吉草酸エチル	イソチオシアネート類	イソチオシアネート類	イソチオシアネート類
イソチオシアネート類	イソブタノール	イソバレルアルデヒド	イソブタノール
イソバレルアルデヒド	イソペンチルアミン	イソプロパノール	イソペンチルアミン
イソプロパノール	γ -ウンデカラクトン	インドール及びその誘導体	γ -ウンデカラクトン
インドール及びその誘導体	2-エチル-3, 5-ジメチルピラジン及び2-エチル-3, 6-ジメチルピラジンの混合物	エステル類	2-エチル-3, 5-ジメチルピラジン及び2-エチル-3, 6-ジメチルピラジンの混合物
エチルバニリン	2-エチルピラジン	エチルバニリン	2-エチルピラジン
3-エチルピリジン	2-エチル-3-メチルピラジン	3-エチルピリジン	2-エチル-3-メチルピラジン
2-エチル-5-メチルピラジン	2-エチル-6-メチルピラジン	2-エチル-5-メチルピラジン	2-エチル-6-メチルピラジン
5-エチル-2-メチルピリジン	エーテル類	5-エチル-2-メチルピリジン	エーテル類
オイグノール	オクタナール	オイグノール	オクタナール
オクタン酸エチル	ギ酸イソアミル	オクタン酸エチル	ギ酸イソアミル
ギ酸ゲラニル	ギ酸シトロネリル	ギ酸ゲラニル	ギ酸シトロネリル
クエン酸三エチル	ケイ皮酸	クエン酸三エチル	ケイ皮酸
ケイ皮酸エチル	ケイ皮酸メチル	ケイ皮酸エチル	ケイ皮酸メチル
ケトン類	ゲラニオール	ケトン類	ゲラニオール
酢酸イソアミル	酢酸エチル	酢酸イソアミル	酢酸エチル

酢酸ゲラニル	酢酸シクロヘキシリル	酢酸ゲラニル	酢酸シクロヘキシリル
酢酸シトロネリル	酢酸シンナミル	酢酸シトロネリル	酢酸シンナミル
酢酸テルピニル	酢酸フェネチル	酢酸テルピニル	酢酸フェネチル
酢酸ブチル	酢酸ベンジル	酢酸ブチル	酢酸ベンジル
酢酸1-メンチル	酢酸リナリル	酢酸1-メンチル	酢酸リナリル
サリチル酸メチル	2, 3-ジエチル-5-メチルピラジン	サリチル酸メチル	2, 3-ジエチル-5-メチルピラジン
シクロヘキシリルプロピオン酸アリル	シトラール	シクロヘキシリルプロピオン酸アリル	シトラール
シトロネラール	シトロネロール	シトロネラール	シトロネロール
1, 8-シネオール	脂肪酸類	1, 8-シネオール	脂肪酸類
脂肪族高級アルコール類	脂肪族高級アルデヒド類	脂肪族高級アルコール類	脂肪族高級アルデヒド類
脂肪族高級炭化水素類	2, 3-ジメチルピラジン	脂肪族高級炭化水素類	2, 3-ジメチルピラジン
2, 5-ジメチルピラジン	2, 6-ジメチルピラジン	2, 5-ジメチルピラジン	2, 6-ジメチルピラジン
2, 6-ジメチルピリジン	シンナミルアルコール	2, 6-ジメチルピリジン	シンナミルアルコール
シンナムアルデヒド	チオエーテル類	シンナムアルデヒド	チオエーテル類
チオール類	デカナール	チオール類	デカナール
デカノール	デカン酸エチル	デカノール	デカン酸エチル
5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリン	2, 3, 5, 6-テトラメチルピラジン	5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリン	2, 3, 5, 6-テトラメチルピラジン
テルピネオール	テルペニ系炭化水素類	テルピネオール	テルペニ系炭化水素類
トリメチルアミン	2, 3, 5-トリメチルピラジン	トリメチルアミン	2, 3, 5-トリメチルピラジン
γ-ノナラクトン	バニリン	γ-ノナラクトン	バニリン
パラメチルアセトフェノン	パレルアルデヒド	パラメチルアセトフェノン	パレルアルデヒド
ヒドロキシシトロネラール	ヒドロキシシトロネラルジメチルアセタール	ヒドロキシシトロネラール	ヒドロキシシトロネラルジメチルアセタール
ピペリジン	ピペロナール	ピペリジン	ピペロナール
ピラジン	ピロリジン	ピラジン	ピロリジン
ピロール	フェニル酢酸イソアミル	ピロール	フェニル酢酸イソアミル

フェニル酢酸イソブチル	フェニル酢酸エチル	フェニル酢酸イソブチル	フェニル酢酸エチル
2-(3-フェニルプロピル)ピリジン	フェネチルアミン	2-(3-フェニルプロピル)ピリジン	フェネチルアミン
フェノールエーテル類	フェノール類	フェノールエーテル類	フェノール類
ブタノール	ブチルアミン	ブタノール	ブチルアミン
ブチルアルデヒド	フルフラール及びその誘導体	ブチルアルデヒド	フルフラール及びその誘導体
プロパノール	プロピオンアルデヒド	プロパノール	プロピオンアルデヒド
プロピオン酸	プロピオン酸イソアミル	プロピオン酸	プロピオン酸イソアミル
プロピオン酸エチル	プロピオン酸ベンジル	プロピオン酸エチル	プロピオン酸ベンジル
ヘキサン酸	ヘキサン酸アリル	ヘキサン酸	ヘキサン酸アリル
ヘキサン酸エチル	ヘプタン酸エチル	ヘキサン酸エチル	ヘプタン酸エチル
1-ペリルアルデヒド	ベンジルアルコール	1-ペリルアルデヒド	ベンジルアルコール
ベンズアルデヒド	2-ペンタノール	ベンズアルデヒド	2-ペンタノール
<u>trans</u> -2-ペンテナール	1-ペンテン-3-オール	<u>trans</u> -2-ペンテナール	1-ペンテン-3-オール
芳香族アルコール類	芳香族アルデヒド類	芳香族アルコール類	芳香族アルデヒド類
<u>d</u> -ボルネオール	マルトール	<u>d</u> -ボルネオール	マルトール
N-メチルアントラニル酸メチル	5-メチルキノキサリン	N-メチルアントラニル酸メチル	5-メチルキノキサリン
6-メチルキノリン	5-メチル-6,7-ジヒドロ-5H-	6-メチルキノリン	5-メチル-6,7-ジヒドロ-5H-
	シクロペンタピラジン		シクロペンタピラジン
メチルβ-ナフチルケトン	2-メチルピラジン	メチルβ-ナフチルケトン	2-メチルピラジン
2-メチルブタノール	3-メチル-2-ブタノール	2-メチルブタノール	3-メチル-2-ブタノール
2-メチルブチルアルデヒド	<u>trans</u> -2-メチル-2-ブテナール	2-メチルブチルアルデヒド	<u>trans</u> -2-メチル-2-ブテナール
3-メチル-2-ブテナール	3-メチル-2-ブテノール	3-メチル-2-ブテナール	3-メチル-2-ブテノール
<u>dl</u> -メントール	<u>l</u> -メントール	<u>dl</u> -メントール	<u>l</u> -メントール
酪酸	酪酸イソアミル	酪酸	酪酸イソアミル
酪酸エチル	酪酸シクロヘキシリ	酪酸エチル	酪酸シクロヘキシリ
酪酸ブチル	ラクトン類	酪酸ブチル	ラクトン類

<p>リナロオール 8~14 (略)</p> <p>別添 添加物 1~5 ~ 別添 添加物 2~3 (略)</p> <p>別添 栄養成分等の分析方法等 通則 (略)</p> <p>1 たんぱく質 ~ 15 銅 (略)</p> <p>16 ナトリウム (食塩相当量)</p> <p>食塩相当量は、ナトリウム量を定量し、以下のように計算する。</p> $\text{食塩相当量(g/100g)} = \text{食品中のナトリウム含量(mg/100g)} \times \frac{2.54}{1,000}$ <p>(1) (略)</p> <p>(2) 原子吸光光度法 (塩酸抽出法)^{注1) 注2)}</p> <p>① 装置及び器具</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原子吸光光度計 <p>② 試薬</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1%塩酸：塩酸（原子吸光分析用）を水で希釈して用いる。 ・ナトリウム標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を1%塩酸で希釈して用いる。 <p>③ ~ ⑤ (略)</p> <p>(3) (略)</p> <p>17 マグネシウム ~ 34 葉酸 (略)</p>	<p>リナロオール 8~14 (略)</p> <p>別添 添加物 1~5 ~ 別添 添加物 2~3 (略)</p> <p>別添 栄養成分等の分析方法等 通則 (略)</p> <p>1 たんぱく質 ~ 15 銅 (略)</p> <p>16 ナトリウム (食塩相当量)</p> <p>食塩相当量は、ナトリウム量を定量し、以下のように計算する。</p> $\text{食塩相当量(g/100g)} = \text{食品中のナトリウム含量(mg/100g)} \times \frac{2.54}{1,000}$ <p>(1) (略)</p> <p>(2) 原子吸光光度法 (塩酸抽出法)^{注1) 注2)}</p> <p>① 装置及び器具</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原子吸光光度計 ・電気炉：熱電対温度計付きのもので500±10 °Cに設定できるものを用いる。 ・ホットプレート ・水浴 <p>② 試薬</p> <ul style="list-style-type: none"> ・10%塩酸、1%塩酸：塩酸（原子吸光分析用）を水で希釈して用いる。 ・ナトリウム標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を1%塩酸で希釈して用いる。 <p>③ ~ ⑤ (略)</p> <p>(3) (略)</p> <p>17 マグネシウム ~ 34 葉酸 (略)</p>
---	---

35 热量

(1) 修正アトウォーター法

热量の算出は、定量したたんぱく質、脂質及び炭水化物の量にそれぞれ次の係数を乗じたものの総和とする注1)。

- ① たんぱく質 4kcal/g
- ② 脂質 9kcal/g
- ③ 炭水化物 4kcal/g

また、糖質と食物繊維の含量を記載している場合にあっては、热量の算出に当たっては糖質と食物繊維の総和を用いて計算すること。

この場合、糖質については③の係数を用いて計算すること。ただし、アルコール注2)については、7kcal/gを、有機酸注3)については、3kcal/gを、難消化性糖質については、難消化性糖質エネルギー係数を用いる。また、食物繊維については(6)によるエネルギー換算係数を用いて算出すること。

[注]

- 1) きくいも、こんにゃく、藻類及びきのこ類の热量に当たっては、アトウォーター係数による総エネルギー値に0.5を乗じて算出すること。
- 2) アルコールについては、浮ひょう法、振動式密度計法、ガスクロマトグラフ法又は酸化法により定量すること。
- 3) 有機酸については、高速液体クロマトグラフ法により定量すること。

(2)～(4) (略)

(5) 難消化性糖質のエネルギー換算係数

次表のとおり。

難消化性糖質のエネルギー換算係数

難消化性糖質	エネルギー換算係数 (kcal/g)
エリスリトール	0
スクロース	

35 热量

(1) 修正アトウォーター法

热量の算出は、定量したたんぱく質、脂質及び炭水化物の量にそれぞれ次の係数を乗じたものの総和とする注1)。

- ① たんぱく質 4kcal/g
- ② 脂質 9kcal/g
- ③ 炭水化物 4kcal/g

また、炭水化物に代えて糖質と食物繊維の含量を記載している場合にあっては、热量の算出に当たっては糖質と食物繊維の総和を用いて計算すること。

この場合、糖質については③の係数を用いて計算すること。ただし、アルコール注2)については、7kcal/gを、有機酸注3)については、3kcal/gを、難消化性糖質については、難消化性糖質エネルギー係数を用いる。また、食物繊維については(6)によるエネルギー換算係数を用いて算出すること。

[注]

- 1) きくいも、こんにゃく、藻類及びきのこ類の热量に当たっては、アトウォーター係数による総エネルギー値に0.5を乗じて算出すること。
- 2) アルコールについては、浮ひょう法、振動式密度計法、ガスクロマトグラフ法又は酸化法により定量すること。
- 3) 有機酸については、高速液体クロマトグラフ法により定量すること。

(2)～(4) (略)

(5) 難消化性糖質のエネルギー換算係数

次表のとおり。

難消化性糖質のエネルギー換算係数

難消化性糖質	エネルギー換算係数 (kcal/g)
エリスリトール	0
スクロース	

α -サイクロデキストリン β -サイクロデキストリン マルトシル β -サイクロデキストリン		
ソルビトール テアンデオリゴ マルトテトライトール キシリトール	3	3

(6) (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

第1 ~ 第3 (略)

別表1 特定原材料等の範囲 (略)

別表2 特定原材料等由来の添加物についての表示例

1 特定原材料

特定原材料の名称	区分	添加物名	特定原材料の表示	備考
えび かに	既存添加物	(略)	(略)	(略)
小麦	指定添加物	(略)	(略)	(略)
	既存添加物	β -アミラーゼ	酵素(小麦由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に小麦を含
		カルボキシペプチダーゼ	酵素(小麦由来)	

α -サイクロデキストリン β -サイクロデキストリン マルトシル β -サイクロデキストリン		
ソルビトール テアンデオリゴ マルトテトライトール キシリトール	3	3

(6) (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

第1 ~ 第3 (略)

別表1 特定原材料等の範囲 (略)

別表2 特定原材料等由来の添加物についての表示例

1 特定原材料

特定原材料の名称	区分	添加物名	特定原材料の表示	備考
えび かに	既存添加物	(略)	(略)	(略)
小麦	指定添加物	(略)	(略)	(略)
	既存添加物	β -アミラーゼ	酵素(小麦由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に小麦を含
		カルボキシペプチダーゼ	酵素(小麦由来)	

		ゼ		む」と表示
		スフィンゴ脂質	スフィンゴ脂質(小麦由来)	ただし、原材料が小麦の場合
	一般飲食物 添加物	(略)	(略)	(略)
そば	既存添加物	(略)	(略)	(略)
卵	既存添加物	(略)	(略)	(略)
乳及び 乳製品	指定添加物	カゼインナトリウム	カゼインNa(乳由来) カゼインナトリウム(乳由来)	
	既存添加物	焼成カルシウム(乳清 焼成カルシウム)	乳清焼成カルシウム	焼成しており、アレル ゲンは含まないと考え られる。
	ラクトバーオキシダーゼ	酵素(乳由来)	失活している場合は物 質名が表示されないた め、「一部に乳成分を 含む」と表示	
	ラクトフェリン濃縮物	ラクトフェリン(乳由来)		
	一般飲食物 添加物	カゼイン	カゼイン(乳由来)	
落花生	—	—	—	—

2 特定原材料に準ずるもの

特定原 材料の 名称	区分	添加物名	特定原材料の表示	備考
あわび	—	—	—	—
いか	(略)	(略)	(略)	(略)
いくら	—	—	—	—
オレン ジ	(略)	(略)	(略)	(略)
カシュー ーナツ	—	—	—	—
キウイ	既存添加物	アクチニジン	酵素(キウイ由来)	失活している場合は物

		ゼ		小麦を含む」と表示
		スフィンゴ脂質	スフィンゴ脂質(小麦由来)	ただし、原材料が小麦 の場合
	一般飲食物 添加物	(略)	(略)	(略)
そば	既存添加物	(略)	(略)	(略)
卵	既存添加物	(略)	(略)	(略)
乳及び 乳製品	指定添加物	カゼインナトリウム	カゼインNa(乳由来) カゼインナトリウム(乳由 来)	
	既存添加物	焼成カルシウム(乳清 焼成カルシウム)	乳清焼成カルシウム	焼成しており、アレル ゲンは含まないと考え られる。
	ラクトバーオキシダーゼ	酵素(乳由来)	失活している場合は物 質名が表示されないた め、「 <u>原材料</u> の一部に 乳成分を含む」と表示	
	ラクトフェリン濃縮物	ラクトフェリン(乳由来)	ラクトフェリン(乳由来)	
	一般飲食物 添加物	カゼイン	カゼイン(乳由来)	
落花生	—	—	—	—

2 特定原材料に準ずるもの

特定原 材料の 名称	区分	添加物名	特定原材料の表示	備考
あわび	—	—	—	—
いか	(略)	(略)	(略)	(略)
いくら	—	—	—	—
オレン ジ	(略)	(略)	(略)	(略)
カシュー ーナツ	—	—	—	—
キウイ	既存添加物	アクチニジン	酵素(キウイ由来)	失活している場合は物

フルーツ				質名が表示されないため、「一部にキウイを含む」と表示	フルーツ				質名が表示されないため、「 <u>原材料</u> の一部にキウイを含む」と表示
牛肉	指定添加物	(略)	(略)	(略)	牛肉	指定添加物	(略)	(略)	(略)
既存添加物	高級脂肪酸	特定原材料等の表示不要	蒸留、精製されるので、アレルゲンは含まないと考えられる。	既存添加物	高級脂肪酸	特定原材料等の表示不要	蒸留、精製されるので、アレルゲンは含まないと考えられる。	既存添加物	高級脂肪酸
	胆汁末	胆汁末(牛由来) コール酸(牛由来) デソキシコール酸(牛由来) 乳化剤(牛由来)	ただし、豚の場合は(豚由来)と記載 真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要	胆汁末	胆汁末(牛由来) コール酸(牛由来) デソキシコール酸(牛由来) 乳化剤(牛由来)	胆汁末(牛由来) コール酸(牛由来) デソキシコール酸(牛由来) 乳化剤(牛由来)	ただし、豚の場合は(豚由来)と記載 真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要	胆汁末	胆汁末(牛由来) コール酸(牛由来) デソキシコール酸(牛由来) 乳化剤(牛由来)
	フェリチン	フェリチン(牛由来) 鉄たん白(牛由来) 鉄たん白質(牛由来)	真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要	フェリチン	フェリチン(牛由来) 鉄たん白(牛由来) 鉄たん白質(牛由来)	フェリチン(牛由来) 鉄たん白(牛由来) 鉄たん白質(牛由来)	真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要	フェリチン	フェリチン(牛由来) 鉄たん白(牛由来) 鉄たん白質(牛由来)
	ヘム鉄	ヘム鉄(牛由来)		ヘム鉄	ヘム鉄(牛由来)	ヘム鉄(牛由来)		ヘム鉄	ヘム鉄(牛由来)
	リパーゼ	酵素(牛由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に牛肉を含む」と表示	リパーゼ	酵素(牛由来)	酵素(牛由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「 <u>原材料</u> の一部に牛肉を含む」と表示	リパーゼ	酵素(牛由来)
	レンネット	酵素(牛由来)	ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要	レンネット	酵素(牛由来)	酵素(牛由来)	ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要	レンネット	酵素(牛由来)
	一般飲食物添加物	コラーゲン	コラーゲン(牛由来)	一般飲食物添加物	コラーゲン	コラーゲン(牛由来)		一般飲食物添加物	コラーゲン
くるみ	—	—	—	—	くるみ	—	—	—	—
ごま	(略)	(略)	(略)	(略)	ごま	(略)	(略)	(略)	(略)
さけ	(略)	(略)	(略)	(略)	さけ	(略)	(略)	(略)	(略)
さば	—	—	—	—	さば	—	—	—	—
大豆	指定添加物	(略)	(略)	(略)	大豆	指定添加物	(略)	(略)	(略)
	既存添加物	β-アミラーゼ	酵素(大豆由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に大豆を含む」と表示	既存添加物	β-アミラーゼ	酵素(大豆由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「 <u>原材料</u> の一部に大豆を含む」と表示	失活している場合は物質名が表示されないため、「 <u>原材料</u> の一部に大豆を含む」と表示
	高級脂肪酸	牛肉の項参照	牛肉の項参照	高級脂肪酸	牛肉の項参照	牛肉の項参照	牛肉の項参照	牛肉の項参照	牛肉の項参照

	酵素処理レシチン	酵素処理レシチン(大豆由来) レシチン(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)			酵素処理レシチン	酵素処理レシチン(大豆由来) レシチン(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)	
	酵素分解レシチン	レシチン(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)			酵素分解レシチン	レシチン(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)	
	植物性ステロール	植物性ステロール (大豆由来) ステロール(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)			植物性ステロール	植物性ステロール (大豆由来) ステロール(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)	
	植物レシチン	植物レシチン(大豆由来) レシチン(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)			植物レシチン	植物レシチン(大豆由来) レシチン(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)	
	ダイズサポニン	サポニン(大豆由来) ダイズサポニン	名称に「ダイズ」があるので、特定原材料等の表示不要		ダイズサポニン	サポニン(大豆由来) ダイズサポニン	名称に「ダイズ」があるので、特定原材料等の表示不要
	d- α -トコフェロール	ビタミンE 抽出ビタミンE	分子蒸留したものはアレルゲンが除去されていると考えられるので特定原材料等の表示不要 ただし、大豆油等で希釈したものは添加物表示に(大豆由来)等の表示が必要		d- α -トコフェロール	ビタミンE 抽出ビタミンE	分子蒸留したものはアレルゲンが除去されていると考えられるので特定原材料等の表示不要 ただし、大豆油等で希釈したものは添加物表示に(大豆由来)等の表示が必要
	d- γ -トコフェロール	d- α -トコフェロールに同じ			d- γ -トコフェロール	d- α -トコフェロールに同じ	
	d- δ -トコフェロール	d- α -トコフェロールに同じ			d- δ -トコフェロール	d- α -トコフェロールに同じ	
	ばい煎ダイズ抽出物	焙煎ダイズ抽出物	名称に「ダイズ」があるので、特定原材料等の表示不要		ばい煎ダイズ抽出物	焙煎ダイズ抽出物	名称に「ダイズ」があるので、特定原材料等の表示不要
	パーオキシダーゼ	酵素(大豆由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に大豆を含む」と表示		パーオキシダーゼ	酵素(大豆由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「 原材料 の一部に大豆を含む」と表示
	分別レシチン	分別レシチン(大豆由来) レシチン分別物 (大豆由来) レシチン (大豆由来) 乳化剤 (大豆由来)			分別レシチン	分別レシチン(大豆由来) レシチン分別物 (大豆由来) レシチン (大豆由来) 乳化剤 (大豆由来)	

		ホスホリパーゼ	酵素(大豆由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に大豆を含む」と表示			ホスホリパーゼ	酵素(大豆由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「 <u>原材料</u> の一部に大豆を含む」と表示
		ミックストコフェロール	分子蒸留したままのもの：特定原材料等の表示不要	分子蒸留したものはアレルゲンが除去されていると考えられるので特定原材料等の表示不要 ただし、大豆油等で希釈したものは添加物表示に(大豆由来)等の表示が必要			ミックストコフェロール	分子蒸留したままのもの：特定原材料等の表示不要	分子蒸留したものはアレルゲンが除去されていると考えられるので特定原材料等の表示不要 ただし、大豆油等で希釈したものは添加物表示に(大豆由来)等の表示が必要
		リポキシゲナーゼ	酵素(大豆由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に大豆を含む」と表示			リポキシゲナーゼ	酵素(大豆由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「 <u>原材料</u> の一部に大豆を含む」と表示
	一般飲食物 添加物	ダイズ多糖類	ダイズ多糖類 ダイズヘミセルロース	名称に「ダイズ」があるので、特定原材料等の表示不要		一般飲食物 添加物	ダイズ多糖類	ダイズ多糖類 ダイズヘミセルロース	名称に「ダイズ」があるので、特定原材料等の表示不要
鶏肉	(略)	(略)	(略)	(略)		鶏肉	(略)	(略)	(略)
バナナ	—	—	—	—		バナナ	—	—	—
豚肉	指定添加物	(略)	(略)	(略)		豚肉	指定添加物	(略)	(略)
	既存添加物	カタラーゼ	酵素(豚由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に豚肉を含む」と表示 ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要		既存添加物	カタラーゼ	酵素(豚由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「 <u>原材料</u> の一部に豚肉を含む」と表示 ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要
	高級脂肪酸	牛肉の項参照	牛肉の項参照			高級脂肪酸	牛肉の項参照	牛肉の項参照	牛肉の項参照
	パンクレアチン	酵素(豚由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に豚肉を含む」と表示 ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要			パンクレアチン	酵素(豚由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「 <u>原材料</u> の一部に豚肉を含む」と表示 ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要	

		ヘム鉄	ヘム鉄(豚由来)	牛の場合は(牛由来)と表示
	ホスホリパーゼ	酵素(豚由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に豚肉を含む」と表示 ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要	
	一般飲食物添加物	コラーゲン	コラーゲン(豚由来)	
まつたけ	—	—	—	—
もも	—	—	—	—
やまいも	—	—	—	—
りんご	(略)	(略)	(略)	(略)

(注) 1～5 (略)

別表3 特定原材料等の代替表記等方法リスト (略)

別添 アレルゲンを含む食品の検査方法 ～ 様式関係 (略)

		ヘム鉄	ヘム鉄(豚由来)	牛の場合は(牛由来)と表示
	ホスホリパーゼ	酵素(豚由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「 <u>原材料の</u> 一部に豚肉を含む」と表示 ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要	
	一般飲食物添加物	コラーゲン	コラーゲン(豚由来)	
まつたけ	—	—	—	—
もも	—	—	—	—
やまいも	—	—	—	—
りんご	(略)	(略)	(略)	(略)

(注) 1～5 (略)

別表3 特定原材料等の代替表記等方法リスト (略)

別添 アレルゲンを含む食品の検査方法 ～ 様式関係 (略)