

(別紙)

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）</p> <p>1 適用範囲について</p> <p>（1）～（4）（略）</p> <p>（5） その他</p> <p>特別用途食品の表示事項等については、食品表示基準及び本通知のほか、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）、特別用途食品の表示許可等について（令和元年9月9日消食表第296号消費者庁次長通知）及び特定保健用食品の表示許可等について（平成26年10月30日消食表第259号消費者庁次長通知）を確認すること。</p> <p>2 （略）</p> <p>（加工食品）</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>（1）～（4）（略）</p> <p>（5） 栄養成分の量及び熱量</p> <p>①～④（略）</p> <p>⑤ 食品表示基準第3条第1項の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の1の三に掲げる「別表第九の第三欄に掲げる方法」等、栄養成分等の分析方法等の詳細については、別添 栄養成分等の分析方法等による。</p> <p>⑥～⑪（略）</p> <p>（6） 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地、乳にあつては、乳処理場（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場）の所在</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）</p> <p>1 適用範囲について</p> <p>（1）～（4）（略）</p> <p>（5） その他</p> <p>特別用途食品の表示事項等については、食品表示基準及び本通知のほか、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）、特別用途食品の表示許可等について（平成29年3月31日消食表第188号消費者庁次長通知）及び特定保健用食品の表示許可等について（平成26年10月30日消食表第259号消費者庁次長通知）を確認すること。</p> <p>2 （略）</p> <p>（加工食品）</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>（1）～（4）（略）</p> <p>（5） 栄養成分の量及び熱量</p> <p>①～④（略）</p> <p>⑤ 食品表示基準第3条第1項の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の1の三に掲げる「別表第九の第三欄に掲げる方法」等、栄養成分等の分析方法等の詳細については、別添 栄養成分等の分析方法等による。なお、食品表示基準附則の規定により、「なお従前の例による」こととされる場合における栄養表示基準（平成15年厚生労働省告示第176号）における栄養成分等の分析方法等に関しても、本通知に基づき対応すること。</p> <p>⑥～⑪（略）</p> <p>（6） 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地、乳にあつては、乳処理場（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場）の所在</p>

地)及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては、乳処理業者(特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理業者)の氏名又は名称)

① 製造所又は加工所(輸入品にあつては、輸入業者の営業所、乳にあつては、乳処理場(特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場)) (以下「製造所等」という。)の所在地の表示は、住居表示に関する法律(昭和37年法律第119号)に基づく住居表示に従つて住居番号まで表示する。

ただし、次のような表示は差し支えない。

ア～ウ (略)

②～⑤ (略)

(7)・(8) (略)

(9) 指定成分等含有食品

① 「指定成分等含有食品である旨」の表示と「指定成分等について食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物である旨」の表示は、消費者の誤認を防ぐ必要があるため、近接して表示すること。

② 「食品関連事業者の連絡先」の表示は、食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の項の3、同条第2項の表の機能性表示食品の項等の規定により、表示内容に責任を有する者の電話番号が表示されている場合、省略しても差し支えない。

③ 国や公的機関の承認を受けたと誤認させる以下のような表現を表示することは、食品表示基準第9条の表示禁止事項に該当する。

(例)

「厚生労働大臣認定」、「消費者庁承認」、「厚生労働省推薦」等

④ 令和2年5月31日までの間は、指定成分等含有食品に関する事項の表示義務は生じないが、当該食品の陳列棚、カタログ、ウェブサイト等に指定成分等含有食品に関する事項を記載することにより、消費者に対し自主的に情報提供することが望ましい。

(10) (略)

(11) 遺伝子組換え食品に関する事項

① 分別生産流通管理について

食品表示基準第2条第1項第19号において分別生産流通管理とは、「遺伝子

地)及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては、乳処理業者(特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理業者)の氏名又は名称)

① 製造所又は加工所(輸入品にあつては、輸入業者の営業所、乳にあつては、乳処理場(特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場)) (以下「製造所等」という。)の所在地の表示は、住居表示に関する法律(昭和37年法律第109号)に基づく住居表示に従つて住居番号まで表示する。

ただし、次のような表示は差し支えない。

ア～ウ (略)

②～⑤ (略)

(7)・(8) (略)

(新設)

(9) (略)

(10) 遺伝子組換え食品に関する事項

① 分別生産流通管理について

食品表示基準第2条第1項第17号において分別生産流通管理とは、「遺伝子

組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。」と規定されている。その具体的な管理及び証明の方法は、産地、作目、加工食品の種類等により異なるが、輸入量が多く、かつ、流通段階の複雑なバルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしについては、別添の「バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしの分別生産流通管理の指針」（以下「指針」という。）に即した管理及び確認が適切に実施されていれば、基準で規定する非遺伝子組換え農産物の分別生産流通管理が行われたこととなる。

指針の具体的な運用については、「アメリカ及びカナダ産のバルク輸送非遺伝子組換え原料（大豆、とうもろこし）確保のための流通マニュアル」（一般財団法人食品産業センター、平成12年1月）に示されており、これを参照されたい。

また、バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこし以外のものの分別生産流通管理については、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性がある段階においては、指針に即した管理及び確認が必要である。

なお、この指針とは異なる分別生産流通管理の方法を用いることもできるが、その場合には、この指針と同等又は同等以上の信頼性及び追跡可能性のある方法を用いることが必要である。

②～④ （略）

(12) 乳児用規格適用食品である旨

①・② （略）

③ 表示の省略について

食品表示基準第3条第3項において乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあつては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略できることとしたところであるが、本規定の対象となる食品は、以下の食品である。

ア（健康増進法（平成14年法律第103号）第43条第1項の規定に基づく特別用途食品の）乳児用調製粉乳及び乳児用調製液状乳

イ（健康増進法第43条第1項の規定に基づく特別用途食品の病者用食品のうち）アレルギー除去食品及び無乳糖食品のうち、乳児（1歳未満）を対象とした粉乳及び液状乳

ウ （略）

④ （略）

組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。」と規定されている。その具体的な管理及び証明の方法は、産地、作目、加工食品の種類等により異なるが、輸入量が多く、かつ、流通段階の複雑なバルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしについては、別添の「バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしの分別生産流通管理の指針」（以下「指針」という。）に即した管理及び確認が適切に実施されていれば、基準で規定する非遺伝子組換え農産物の分別生産流通管理が行われたこととなる。

指針の具体的な運用については、「アメリカ及びカナダ産のバルク輸送非遺伝子組換え原料（大豆、とうもろこし）確保のための流通マニュアル」（一般財団法人食品産業センター、平成12年1月）に示されており、これを参照されたい。

また、バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこし以外のものの分別生産流通管理については、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性がある段階においては、指針に即した管理及び確認が必要である。

なお、この指針とは異なる分別生産流通管理の方法を用いることもできるが、その場合には、この指針と同等又は同等以上の信頼性及び追跡可能性のある方法を用いることが必要である。

②～④ （略）

(11) 乳児用規格適用食品である旨

①・② （略）

③ 表示の省略について

食品表示基準第3条第3項において乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあつては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略できることとしたところであるが、本規定の対象となる食品は、以下の食品である。

ア（健康増進法（平成14年法律第103号）第26条第1項の規定に基づく特別用途食品の）乳児用調製粉乳及び乳児用調製液状乳

イ（健康増進法第26条第1項の規定に基づく特別用途食品の病者用食品のうち）アレルギー除去食品及び無乳糖食品のうち、乳児（1歳未満）を対象とした粉乳及び液状乳

ウ （略）

④ （略）

(13) ~ (15) (略)

2・3 (略)

4 任意表示

(1) 栄養機能食品に係る栄養成分の機能

表示内容の主旨が同じものであっても食品表示基準別表第11で定める栄養成分の機能及び摂取をする上での注意事項に変化を加えたり、省略したりすることは認められない。

なお、一つの食品で二つ以上の栄養成分について栄養機能表示や注意喚起表示を行う際、当該栄養機能表示や注意喚起表示が同一の場合にはまとめて記載しても差し支えない(例1)。

また、一つの栄養成分に二つ以上の栄養機能表示がある場合には、次のようにまとめて表示することで差し支えない(例2)。

(例1)

ナイアシン、ビオチン及びビタミンB₂は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

(例2)

ビタミンAは、夜間の視力維持を助けるとともに、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

複数の栄養機能食品を摂取することによる過剰リスクを防ぐため、機能を表示しない栄養成分であっても、強化されているものは積極的にその含有量を表示することが望ましい。

「栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言」とは、「栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)」その他これに類する文言とする。

必要的表示事項である栄養素等表示基準値に対する割合、栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言を表示した上で、小児や月経ありの女性等、特定の性・年齢階級を対象とした食事摂取基準を任意で表示することは差し支えない。その場合、出典を明記すること。

栄養機能食品の基準を満たしているか否かは販売時に判断するものであるが、

(12) ~ (14) (略)

2・3 (略)

4 任意表示

(1) 栄養機能食品に係る栄養成分の機能

表示内容の主旨が同じものであっても食品表示基準別表第11で定める栄養成分の機能及び摂取をする上での注意事項に変化を加えたり、省略したりすることは認められない。

なお、一つの食品で二つ以上の栄養成分について栄養機能表示や注意喚起表示を行う際、当該栄養機能表示や注意喚起表示が同一の場合にはまとめて記載しても差し支えない(例1)。

また、一つの栄養成分に二つ以上の栄養機能表示がある場合には、次のようにまとめて表示することで差し支えない(例2)。

(例1)

ナイアシン、ビオチン及びビタミンB₂は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

(例2)

ビタミンAは、夜間の視力維持を助けるとともに、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

複数の栄養機能食品を摂取することによる過剰リスクを防ぐため、機能を表示しない栄養成分であっても、強化されているものは積極的にその含有量を表示することが望ましい。

「栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言」とは、「栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)」その他これに類する文言とする。

食品表示基準に基づき栄養素等表示基準値に関する表示をする場合、栄養表示基準との差別化を図るため、「栄養素等表示基準値(2015)」等、日本人の食事摂取基準(2015年版)を基にしていることが分かるような表示とすることが望ましい。

必要的表示事項である栄養素等表示基準値に対する割合、栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言を表示した上で、小児や月経ありの女性等、特定の性・年齢階級を対象とした食事摂取基準を任意で表示することは差し支えない。その場合、出典を明記すること。

栄養機能食品の基準を満たしているか否かは販売時に判断するものであるが、

販売時に栄養機能食品の基準を満たすものであっても、摂取時に栄養機能食品の基準を満たさなくなる食品に栄養成分の機能を表示することは望ましくない。

(2)～(4) (略)

5～7 (略)

(生鮮食品)～(附則) (略)

別添 添加物 1-1～別添 添加物 1-3 (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

1～4 (略)

5 酵素

(1)・(2) (略)

(3) 添加物の範囲 アスパラギナーゼ及びプシコースエピメラゼ並びに別添 添加物 2-1 の用途欄に「酵素」と記載された添加物

6～14 (略)

別添 添加物 1-5・別添 添加物 1-6 (略)

別添 添加物 2-1
既存添加物名簿収載品目リスト

番号	品名		簡略名又は類別名	基原・製法・本質	用途	備考
	名称	別名				
1～28 (略)						
<u>(削除)</u>						
29～85 (略)						
<u>(削除)</u>						

販売時に栄養機能食品の基準を満たすものであっても、摂取時に栄養機能食品の基準を満たさなくなる食品に栄養成分の機能を表示することは望ましくない。

(2)～(4) (略)

5～7 (略)

(生鮮食品)～(附則) (略)

別添 添加物 1-1～別添 添加物 1-3 (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

1～4 (略)

5 酵素

(1)・(2) (略)

(3) 添加物の範囲 アスパラギナーゼ及び別添 添加物 2-1 の用途欄に「酵素」と記載された添加物

6～14 (略)

別添 添加物 1-5・別添 添加物 1-6 (略)

別添 添加物 2-1
既存添加物名簿収載品目リスト

番号	品名		簡略名又は類別名	基原・製法・本質	用途	備考
	名称	別名				
1 28 (略)						
29	<u>イタコン酸</u>	<u>メチレン コハク酸</u>		<u>麹菌 (Aspergillus terreus) による澱粉又は粗糖発酵培養液より、分離して得られたものである。成分はイタコン酸である。</u>	<u>酸味料</u>	<u>Itaconic acid</u>
30～86 (略)						
87	<u>魚鱗箔</u> <u>(魚類の上皮部から抽出して得</u>			<u>イワシ科マイワシ (Sardinops melanosticta TEMMI NCK et SCHLEGEL)、タチ</u>	<u>着色料</u>	<u>Fish scale foil</u>

						<u>られたものをいう。</u>		<u>ウオ科タチウオ (Trichurus lepturus LINNE) 又はニシン科ニシン (Clupea pallasii CUVIER et VAL ENCIENNES) の魚体の上皮部を採り、室温時水又は弱アルカリ性水溶液で洗浄後、室温時エタノールで抽出して得られたものである。主色素は不明であるが、グアニンを含む。白色～淡黄灰色を呈する。</u>					
<u>86～111 (略)</u>						<u>88～113 (略)</u>							
<u>(削除)</u>						<u>114 クーロー色素 (ソメモノイモの根から抽出して得られたものをいう。)</u>		<u>ソメモノイモ色素</u>	<u>フラボノイド</u>	<u>フラボノイド色素</u>	<u>ヤマノイモ科ソメモノイモ (Dioscorea matsudai HAYATA) の根より、熱時水、弱アルカリ性水溶液若しくはプロピレングリコールで抽出したもの、又は室温時含水エタノールで抽出して得られたものである。赤褐色を呈する。</u>	<u>着色料</u>	<u>Kooroo colour Matsudai colour</u>
<u>112～118 (略)</u>						<u>115～121 (略)</u>							
<u>119</u>	香辛料抽出物 (アサノミ、アサフェチダ、アジョワン、アニス、アンゼリカ、ウイキョウ、ウコン、オールスパイス、オレガノ、オレンジピール、カショウ、カシミア、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウエー、クチ	スパイス抽出物	香辛料スパイス	アサノミ、アサフェチダ、アジョワン、アニス、アンゼリカ、ウイキョウ、ウコン、オレガノ、オールスパイス、オレンジピール、カショウ、カシミア、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウエー、クチナシ、クミン、クレソン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コショウ、ゴマ、コリアンダー、サッサfras、サフラン、サボリー、サルビア、サンショウ、シ	苦味料等	Spice extracts	<u>122</u>	香辛料抽出物 (アサノミ、アサフェチダ、アジョワン、アニス、アンゼリカ、ウイキョウ、ウコン、オールスパイス、オレガノ、オレンジピール、カショウ、カシミア、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウエー、クチ	スパイス抽出物	香辛料スパイス	アサノミ、アサフェチダ、アジョワン、アニス、アンゼリカ、ウイキョウ、ウコン、オレガノ、オールスパイス、オレンジピール、カショウ、カシミア、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウエー、クチナシ、クミン、クレソン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コショウ、ゴマ、コリアンダー、サッサfras、サフラン、サボリー、サルビア、サンショウ、シ	苦味料等	Spice extracts

ナシ、クミン、クレソン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コシヨウ、ゴマ、コリアンダー、サッサfras、サフラン、サボリー、サルビア、サンショウ、シソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、ショウガ、スターアニス、スペアミント、セイヨウワサビ、セロリー、ソーレル、タイム、タマネギ、タマリンド、タラゴン、チャイブ、ディル、トウガラシ、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニンジン、ニンニク、バジル、パセリ、ハッカ、バニラ、パプリカ、ヒソップ、フェネグリーク、ペパーミント、ホースミント、マジョラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、ローズ、ロ

ソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、ショウガ、スターアニス、スペアミント、セイヨウワサビ、セロリー、ソーレル、タイム、タマネギ、タマリンド、タラゴン、チャイブ、ディル、トウガラシ、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニンジン、ニンニク、バジル、パセリ、ハッカ、バニラ、パプリカ、ヒソップ、フェネグリーク、ペパーミント、ホースミント、マジョラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、ローズ、ローズマリー、ローレル又はワサビより水、エタノール、二酸化炭素若しくは有機溶剤で抽出して得られたもの、又は水蒸気蒸留により得られたものである。

ナシ、クミン、クレソン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コシヨウ、ゴマ、コリアンダー、サッサfras、サフラン、サボリー、サルビア、サンショウ、シソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、ショウガ、スターアニス、スペアミント、セイヨウワサビ、セロリー、ソーレル、タイム、タマネギ、タマリンド、タラゴン、チャイブ、チャービル、ディル、トウガラシ、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニンジン、ニンニク、バジル、パセリ、ハッカ、バニラ、パプリカ、ヒソップ、フェネグリーク、ペパーミント、ホースミント、マジョラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、ローズ、

ソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、ショウガ、スターアニス、スペアミント、セイヨウワサビ、セロリー、ソーレル、タイム、タマネギ、タマリンド、タラゴン、チャイブ、チャービル、ディル、トウガラシ、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニンジン、ニンニク、バジル、パセリ、ハッカ、バニラ、パプリカ、ヒソップ、フェネグリーク、ペパーミント、マジョラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、ローズ、ローレル又はワサビより水、エタノール、二酸化炭素若しくは有機溶剤で抽出して得られたもの、又は水蒸気蒸留により得られたものである。

ーズマリー、ローレル又はワサビから抽出し、又はこれを水蒸気蒸留して得られたものをいう。ただし、「ウコン色素」、「オレガノ抽出物」、「オレンジ色素」、「カラシ抽出物」、「カンゾウ抽出物」、「カンゾウ油性抽出物」、「クチナシ黄色素」、「クローブ抽出物」、「ゴマ油不けん化物」、「シソ抽出物」、「ショウガ抽出物」「精油除去ウイキョウ抽出物」、「セイヨウワサビ抽出物」、「セージ抽出物」、「タマネギ色素」、「タマリンド色素」、「タマリンドシードガム」、「タンニン（抽出物）」、「トウガラシ色素」、「トウガラシ水性抽出物」、「ニガヨモギ抽出物」、「ニンジンカロテン」及び「ローズマリー抽出物」を除く。）

ローズマリー、ローレル又はワサビから抽出し、又はこれを水蒸気蒸留して得られたものをいう。ただし、「ウコン色素」、「オレガノ抽出物」、「オレンジ色素」、「カラシ抽出物」、「カンゾウ抽出物」、「カンゾウ油性抽出物」、「クチナシ黄色素」、「クローブ抽出物」、「ゴマ油不けん化物」、「シソ抽出物」、「ショウガ抽出物」「精油除去ウイキョウ抽出物」、「セイヨウワサビ抽出物」、「セージ抽出物」、「タマネギ色素」、「タマリンド色素」、「タマリンドシードガム」、「タンニン（抽出物）」、「トウガラシ色素」、「トウガラシ水性抽出物」、「ニガヨモギ抽出物」、「ニンジンカロテン」及び「ローズマリー抽出物」を除く。）

<u>120～131</u> (略)	(削除)
<u>132～144</u> (略)	(削除)
<u>145～257</u> (略)	(削除)
<u>258～280</u> (略)	(削除)
<u>281～351</u> (略)	(削除)
<u>352～357</u> (略)	

※食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第2添加物の部D成分規格・保存基準各条の規定に従う。

<u>123～134</u> (略)					
<u>135</u> 骨炭色素 (骨を炭化して得られた、炭素を主成分とするものをいう。)	炭末色素	炭末	ウシ科ウシ (Bos taurus LINNE var. domesticus GE MEL.) 等の骨を、炭化した物である。主色素は炭素である。黒色を呈する。	着色料	Bone carbon black
<u>136～148</u> (略)					
<u>149</u> シアナット色素 (シアノキの果実又は種皮から抽出して得られたものをいう。)		シアナット フラボノイド フラボノイド色素	アカテツ科シアノキ (Butyrospermum parkii KOTSC HY.) の果実又は種皮より、室温時弱アルカリ性水溶液で抽出し、中和して得られたものである。褐色を呈する。	着色料	Shea nut colour
<u>150～262</u> (略)					
<u>263</u> フェリチン		鉄たん白 鉄たん白質	ウシ科ウシ (Bos taurus LINNE) の脾臓より、熱時水で抽出し、塩析法で分離し、膜ろ過により得られたものである。成分はフェリチンである。	強化剤	Ferritin
<u>264～286</u> (略)					
<u>287</u> ヘゴ・イチョウ抽出物 (イチョウ及びヘゴの葉から抽出して得られたものをいう。)			ヘゴ科ヘゴ (Cyathea fauriei COPEL.) 及びイチョウ科イチョウ (Ginkgo biloba LINNE) の葉を9:1の比率で混合し、熱時水で抽出して得られたものである。	酸化防止剤	Hego-Ginkgo leaf extract
<u>288～358</u> (略)					
<u>359</u> レバン (枯草菌の培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)	フラクタン		枯草菌 (Bacillus subtilis (EHR.) COHN) によるショ糖又はラフィノースの発酵培養液より、分離して得られたものである。主成分は多糖類である。	増粘安定剤	Levan
<u>360～365</u> (略)					

※食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第2添加物の部D成分規格・保存基準各条の規定に従う。

別添 添加物 2-2・別添 添加物 2-3 (略)

別添 栄養成分等の分析方法等

通則 (略)

1 たんぱく質

(1) 窒素定量換算法

食品中のたんぱく質の定量では、全窒素を定量し、それに一定の係数^{注1)}を乗じて得たたんぱく質量とする^{注2)}。

[注]

1) 窒素・たんぱく質換算係数を次表に示す。

下記以外の食品については、窒素・たんぱく質換算係数として6.25を用いる。

(略)

なお、本表に記載されていない食品については、窒素・たんぱく質換算係数として、最新版の日本食品標準成分表に記載されている数値を用いることもできる。

2) (略)

1)・2) (略)

2~34 (略)

35 熱量

(1) 修正アトウォーター法

熱量の算出は、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つては、熱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

別添 添加物 2-2・別添 添加物 2-3 (略)

別添 栄養成分等の分析方法等

通則 (略)

1 たんぱく質

(1) 窒素定量換算法

食品中のたんぱく質の定量では、全窒素を定量し、それに一定の係数^{注1)}を乗じて得たたんぱく質量とする^{注2)}。

[注]

1) 窒素・たんぱく質換算係数を次表に示す。

下記以外の食品については、窒素・たんぱく質換算係数として6.25を用いる。

(略)

なお、平成32年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び添加物（業務用添加物を除く。）並びに同日までに販売される業務用加工食品及び業務用添加物は、食品表示基準附則第2条の規定による廃止前の栄養表示基準に基づく栄養表示において用いられ、一般化されている数値を用いることもできる。

さらに、本表に記載されていない食品については、窒素・たんぱく質換算係数として、最新版の日本食品標準成分表に記載されている数値を用いることもできる。

2) (略)

1)・2) (略)

2~34 (略)

35 熱量

(1) 修正アトウォーター法

熱量の算出は、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つては、熱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

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、適切なエネルギー換算係数^{注4)}を用いる。また、食物繊維については2kcal/g又は素材に応じた適切なエネルギー換算係数を用いて算出すること。

なお、難消化性糖質及び食物繊維のエネルギー換算係数として(5)及び(6)に掲げる表の係数を用いても差し支えない。

[注]

1) ~ 3) (略)

4) 人を対象とした出納実験、呼気ガス試験その他学術的に認められた方法により設定されたもの。

(2) アルコール^{注1)}

酒類では一般に、浮ひょう法、振動式密度計法又はガスクロマトグラフ法を用い、アルコール分が2度以下の場合には振動式密度計法、ガスクロマトグラフ法又は酸化法を用いる。その他の加工食品ではガスクロマトグラフ法又は酸化法が用いられる^{注2)}。

[注]

1) 酒税法ではアルコール分とは温度15℃において原容量の100分中に含有するエチルアルコールの容量(体積百分率)をいう。

酒類のアルコール分の定量法は、国税庁所定分析法に詳細が厳密に規定されているので参考にする。

なお、容量(体積百分率)から質量に換算する際は、得られるアルコール分を比重等により補正し、試料の体積当たり又は質量当たりのエチルアルコールの質量を求める。

2) (略)

1) ~ 5) (略)

(3)・(4) (略)

(5) 難消化性糖質のエネルギー換算係数

(削除)

(削除)

難消化性糖質	エネルギー換算係数 (kcal/g)
(略)	0
スクラロース	
<u>1,5-アンヒドログルシトール</u>	
<u>D-ブシコース</u>	
(略)	2

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) ~ 3) (略)

(新設)

(2) アルコール^{注1)}

酒類では一般に、浮ひょう法、振動式密度計法又はガスクロマトグラフ法を用い、アルコール分が2度以下の場合には振動式密度計法、ガスクロマトグラフ法又は酸化法を用いる。その他の加工食品ではガスクロマトグラフ法又は酸化法が用いられる^{注2)}。

[注]

1) 酒税法ではアルコール分とは温度15℃において原容量の100分中に含有するエチルアルコールの容量(体積百分率)をいう。

酒類のアルコール分の定量法は、国税庁所定分析法に詳細が厳密に規定されているので参考にする。

栄養表示基準においてはエチルアルコールのエネルギー換算係数は7kcal/gとなっているので、得られるアルコール分を比重等により補正し、試料の体積当たり又は質量当たりのエチルアルコールの質量を求める。

2) (略)

1) ~ 5) (略)

(3)・(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)
(略)	0
スクラロース	
<u>(新設)</u>	
<u>(新設)</u>	
(略)	2

マルトシル β-サイクロデキストリン <u>セロビオース</u> (略)	3
--	---

(6) 食物繊維のエネルギー換算係数
(削除)

(削除)

食物繊維素材名	エネルギー換算係数 (kcal/g)
(略) ポリデキストロース <u>高架橋度リン酸架橋でん粉</u> <u>難消化性グルカン</u> <u>ヒドロキシプロピルメチルセルロース</u> <u>メチルセルロース</u>	0
(略) ビートファイバー <u>還元難消化性デキストリン</u> <u>グルコマンナン</u>	1
(略) プルラン <u>イヌリン</u>	2

(削除)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示～別添 Shellfish Growing Areas Classified for Harvest for Human Consumption in Accordance with Regulation 48 of the Animal Products (略)

マルトシル β-サイクロデキストリン <u>(新設)</u> (略)	3
--	---

(6) 食物繊維のエネルギー換算係数

糖質及び食物繊維をもって栄養成分表示を行う場合の食物繊維の熱量換算に当たっては、①に記載のある食物繊維素材については①によることとし、①に記載のない食物繊維素材については②によること。ただし、①又は②に該当しない素材については2 kcal/gとすること。

① 次表の左欄に掲げる食物繊維素材については、右欄のエネルギー換算係数を使用すること。

食物繊維素材名	エネルギー換算係数 (kcal/g)
(略) ポリデキストロース <u>(新設)</u> <u>(新設)</u> <u>(新設)</u> <u>(新設)</u>	0
(略) ビートファイバー <u>(新設)</u> <u>(新設)</u>	1
(略) プルラン <u>(新設)</u>	2

② 次に掲げる食物繊維のエネルギー換算係数の設定に関する考え方に従うこと。

- 1) 大腸に到達して完全には酵されるものは2 kcal/gとする。
- 2) は酵分解を受けない食物繊維は、原則として0 kcal/gとする。
- 3) は酵分解率^{注1)}が明らかな食物繊維については、以下による。
 - は酵分解率が25%未満のもの0 kcal/g
 - は酵分解率が25%以上、75%未満のもの：1 kcal/g
 - は酵分解率が75%以上のもの：2 kcal/g

[注]

- 1) は酵分解率は人を用いた出納実験によって求めることができる。

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示～別添 Shellfish Growing Areas Classified for Harvest for Human Consumption in Accordance with Regulation 48 of the Animal Products (略)