



厚生労働省行政情報

1996/05/23－食品添加物リスト

2011/09/06 更新

添加物使用基準リスト 2

各添加物の使用基準及び保存基準（平成 23 年 9 月 1 日改正まで記載）

（厚生省告示第 370 号 食品、添加物等の規格基準より抜粋）

\*記載のない場合は対象食品の規制はない。

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品等*	使用量等の最大限度	使用制限
チオエーテル類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)	香料			着香の目的以外の使用不可
チオール類(別名チオアルコール類)(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)				
着色料(化学的合成品を除く)	着色料			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない ただし、のり類に使用する金は除く
L-テアニン	調味料 強化剤			
デカナール	香料			着香の目的以外の使用不可
デカノール				
デカン酸エチル				
鉄クロロフィリンナトリウム	着色料			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用して

				はならない
5,6,7,8-テトラヒドロキノキサリン	香料			着香の目的以外の使用不可
2,3,5,6-テトラメチルピラジン				
デヒドロ酢酸ナトリウム	保存料	チーズ バター マーガリン	デヒドロ酢酸として 0.50g/kg	
テルピネオール	香料			着香の目的以外の使用不可
テルペン系炭化水素類				
デンプングリコール酸ナトリウム	糊料		2.0%	カルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、デンプングリコール酸ナトリウム及びメチルセルロースの1種以上と併用する場合はその使用量の和が食品の2.0%以下
銅クロロフィリンナトリウム	着色料		銅として	
		こんぶ(無水物)	0.15g/kg	
		野菜類又は果実類の貯蔵品	0.10g/kg	
		シロップ	0.064g/kg	
		チューインガム	0.050g/kg	
		魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く)	0.040g/kg	
		あめ類	0.020g/kg	
		チョコレート生菓子(菓子パンを除く)	0.0064g/kg	
		みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天	0.00040g/kg	
銅クロロフィル	着色料		銅として	
		こんぶ(無水物)	0.15g/kg	
		野菜類又は果実類の貯蔵品	0.10g/kg	

		チューインガム	0.050g/kg	
		魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く)	0.030g/kg	
		生菓子(菓子パンを除く)	0.0064g/kg	
		チョコレート	0.0010g/kg	
		みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天	0.00040g/kg	
<i>d</i> - $\alpha$ -トコフェロール(ビタミン E)	酸化防止剤			酸化防止の目的以外の使用不可 ただし、 <i>b</i> -カロチン、ビタミン A、 ビタミン A 脂肪酸エステル及び 流動パラフィンの製剤中に含まれる場合はこの限りではない
トコフェロール酢酸エステル	強化剤	保健機能食品	150mg 未満/当該食品 1 日摂取目安量( $\alpha$ -トコフェロールとして)	保健機能食品以外使用不可
<i>d</i> - $\alpha$ -トコフェロール酢酸エステル	強化剤	保健機能食品	150mg 未満/当該食品 1 日摂取目安量( $\alpha$ -トコフェロールとして)	保健機能食品以外使用不可
DL-トリプトファン	調味料			
L-トリプトファン	強化剤			
2,3,5-トリメチルピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可
DL-トレオニン	調味料			
L-トレオニン	強化剤			
ナイシン	保存料		ナイシン A を含むポリペプチドとして	
		食肉製品	0.0125g/kg	特別用途表示の許可又は承認を受けた場合はこの限りではない
		チーズ(プロセスチーズを除く)		
		ホイップクリーム類(乳脂肪分を主成分とする食品を主要原料として泡立て		

		たもの)		
		ソース類	0.010g/kg	
		ドレッシング		
		マヨネーズ		
		プロセスチーズ	0.00625g/kg	
		洋菓子		
		卵加工品	0.0050g/kg	
		味噌		
		洋生菓子(穀類及びでん粉を主原料としたもの)	0.0030g/kg	
ナタマイシン	製造用剤	ナチュラルチーズ(ハード及びセミハードの表面部分に限る)	0.020g/kg 未満	
ナトリウムメトキシド	製造用剤			最終食品の完成前にナトリウムメトキシドを分解し、これによって生成するメタノールを除去すること 保存基準:密封容器に入れ、保存する
ニコチン酸	強化剤			食肉及び鮮魚介類(鯨肉を含む)に使用してはならない
ニコチン酸アミド	製造用剤			
二酸化硫黄	漂白剤 保存料 酸化防止剤		二酸化硫黄としての残存量	ごま、豆類及び野菜に使用してはならない
		かんぴょう	5.0g/kg 未満	
		乾燥果実(干しぶどうを除く)	2.0g/kg 未満	
		干しぶどう	1.5g/kg 未満	
		コンニャク粉	0.90g/kg 未満	
		乾燥じゃがいも ゼラチン ディジョンマスタード	0.50g/kg 未満	
		果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント	0.35g/kg 未満	

		以上を含有する果 実搾汁およびこれ を濃縮したものを除 く) 雑酒		使用基準に従って当該添加物 を使用したかんぴょう、乾燥果 実等左にあげた食品を用いて 製造加工された「その他の食 品」であって二酸化硫黄として の残存量が 0.030g/kg 以上残 存している場合は、その残存量 以下
		キャンデッドチェリ ー 糖蜜	0.30g/kg 未満	
		糖化用タピオカでん ぷん	0.25g/kg 未満	
		水あめ	0.20g/kg 未満	
		天然果汁(5 倍以上 に希釈して飲用に 供するもの)	0.15g/kg 未満	
		甘納豆 煮豆	0.10g/kg 未満	
		えび 冷凍生かに	0.10g/kg 未満(その むき身につき)	
		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 製造に用いるホップ 並びに果実酒に用 いる果汁、酒精分 1 容量パーセント以 上を含有する果実 搾汁およびこれを 濃縮したものを除 く)	0.030g/kg 未満	
二酸化塩素	小麦粉処 理剤	小麦粉		
二酸化ケイ素	製造用剤			ろ過助剤の目的以外の使用不 可 最終食品の完成前に除去する こと
微粒二酸化ケイ素	製造用剤		2.0% (ケイ酸カルシウム と併用する場合	母乳代替食品及び離乳食に使 用してはならない

			は、それぞれの使用量の和)	
二酸化炭素	製造用剤			
二酸化チタン	着色料			着色の目的以外の使用不可 カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類(ワンタンを含む)、野菜及びわかめ類に使用してはならない
乳酸	酸味料			
乳酸カルシウム	強化剤		カルシウムとして 1.0%(特別用途表示の食品を除く)	
乳酸鉄	強化剤			
乳酸ナトリウム	調味料			
γ-ノナラクトン	香料			着香の目的以外の使用不可
ノルビキシンカリウム	着色料			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない
ノルビキシンナトリウム				
バニリン	香料			着香の目的以外の使用不可
パラオキシ安息香酸イソプチル	保存料		パラオキシ安息香酸として	
パラオキシ安息香酸イソプロピル		しょう油	0.25g/L	
パラオキシ安息香酸エチル		果実ソース	0.20g/kg	
パラオキシ安息香酸ブチル		酢	0.10g/L	
パラオキシ安息香酸プロピル		清涼飲料水 シロップ	0.10g/kg	
		果実及び果菜の表皮	0.012g/kg	
パラメチルアセトフェノン	香料			着香の目的以外の使用不可

L-バリン	調味料 強化剤			
バレルアルデヒド	香料			着香の目的以外の使用不可
パントテン酸カルシウム	強化剤		カルシウムとして 1.0%(特別用途表 示の食品を除く)	
パントテン酸ナトリウム	強化剤			
ビオチン	強化剤	保健機能食品		保健機能食品以外使用不可
L-ヒスチジン塩酸塩	強化剤			
ビスベンチアミン				
ビタミン A				
ビタミン A 脂肪酸エステル	強化剤			保存基準: 遮光した密封容器 に入れ、空気を不活性ガスで 置換して保存する
ビタミン A 油(油性ビタミン A 脂肪酸エステル)				
ヒドロキシシトロネール	香料			着香の目的以外の使用不可
ヒドロキシシトロネール ジメチルアセタール				
ヒドロキシプロピルセルロ ース	製造用剤			
ヒドロキシプロピルメチル セルロース	製造用剤			
ピペリジン	香料			着香の目的以外の使用不可
ピペロナール	香料			着香の目的以外の使用不可
ピペロニルブトキシド	防虫剤	穀類	0.024g/kg	
氷酢酸	酸味料			
ピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可
ピリドキシン塩酸塩	強化剤			
ピロ亜硫酸カリウム	漂白剤 保存料		二酸化硫黄として の残存量	
ピロ亜硫酸ナトリウム	酸化防止 剤	かんぴょう	5.0g/kg 未満	ごま、豆類及び野菜に使用して はならない
		乾燥果実(干しぶど うを除く)	2.0g/kg 未満	
		干しぶどう	1.5g/kg 未満	
		コンニャク粉	0.90g/kg 未満	
		乾燥じゃがいも	0.50g/kg 未満	

		ゼラチン ディジョンマスタード		使用基準に従って当該添加物を使用したかんぴょう、乾燥果実等左にあげた食品を用いて製造加工された「その他の食品」であって二酸化硫黄としての残存量が 0.030g/kg 以上残存している場合は、その残存量以下
		果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く) 雑酒	0.35g/kg 未満	
		キャンデッドチェリー 糖蜜	0.30g/kg 未満	
		糖化用タピオカでんぷん	0.25g/kg 未満	
		水あめ	0.20g/kg 未満	
		天然果汁(5倍以上に希釈して飲用に供するもの)	0.15g/kg 未満	
		甘納豆 煮豆	0.10g/kg 未満	
		えび 冷凍生かに	0.10g/kg 未満(そのむき身につき)	
		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、ビール製造に用いるホップ並びに果実酒に用いる果汁、酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く)	0.030g/kg 未満	
ピロリジン	香料			着香の目的以外の使用不可
ピロリン酸四カリウム	製造用剤			
ピロリン酸二水素カルシウム	製造用剤 強化剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る



ピロリン酸二水素二ナトリウム	製造用剤			
ピロリン酸第二鉄	強化剤			
ピロリン酸四ナトリウム	製造用剤			
L-フェニルアラニン	調味料 強化剤			
フェニル酢酸イソアミル	香料			着香の目的以外の使用不可
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				
フェノールエーテル類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)				
フェノール類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)				
フェロシアン化物 フェロシアン化カリウム フェロシアン化カルシウム フェロシアン化ナトリウム	固結防止剤	塩	無水フェロシアン化ナトリウムとして 0.020g/kg	これらを併用する場合はその合計量
ブタノール	香料			着香の目的以外の使用不可
ブチルアミン				
ブチルアルデヒド				
ブチルヒドロキシアニソール (BHA)	酸化防止剤	魚介冷凍品(生食用冷凍鮮魚介類及び生食用冷凍かきを除く)及び、鯨冷凍品(生食用鯨冷凍品を除く)の浸漬液	浸漬液に対して 1.0g/kg	ジブチルヒドロキシトルエンと併用するときはその合計量
		油脂 バター	0.20g/kg	

		魚介乾製品 魚介塩蔵品 乾燥裏ごしいも		
フマル酸	酸味料			
フマル酸一ナトリウム	調味料			
フルジオキシニル	防かび剤	キウイー	0.020g/kg	平成24年2月29日までの間は、ざくろ、西洋なし、びわ、マルメロ、りんごには使用してはならないこと。
		かんきつ類(みかんを除く)	0.010g/kg	
		あんず(種子を除く) おうとう(種子を除く) ざくろ すもも(種子を除く) 西洋なし ネクタリン(種子を除く) びわ マルメロ もも(種子を除く) りんご	0.0050g/kg	
フルフラール及びその誘導体(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)	香料			着香の目的以外の使用不可
プロパノール	香料			着香の目的以外の使用不可
プロピオンアルデヒド				
プロピオン酸	保存料		プロピオン酸として	チーズにあっては、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合は、プロピオン酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が 3.0g/kg 以下
		チーズ	3.0g/kg	
		パン 洋菓子	2.5g/kg	
	香料			着香の目的以外の使用不可
プロピオン酸イソアミル	香料			着香の目的以外の使用不可
プロピオン酸エチル				
プロピオン酸カルシウム	保存料		プロピオン酸として	チーズにあっては、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はソ

プロピオン酸ナトリウム		チーズ	3.0g/kg	ルビン酸カルシウムを併用する場合は、プロピオン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が 3.0g/kg 以下
		パン 洋菓子	2.5g/kg	
プロピオン酸ベンジル	香料			着香の目的以外の使用不可
プロピレングリコール	製造用剤 品質保持 剤	生めん いかくん製品	2.0%	
		ギョウザ、シュウマイ、春巻き及びワンタンの皮	1.2%	
		その他の食品	0.6%	
プロピレングリコール脂肪酸エステル	乳化剤			
粉末ビタミン A	強化剤			保存基準：遮光した密封容器に入れ、保存する
ヘキサン	製造用剤			食用油脂製造の際の油脂の抽出に限る 最終食品の完成前に除去すること
ヘキサン酸	香料			着香の目的以外の使用不可
ヘキサン酸アリル				
ヘキサン酸エチル				
ヘプタン酸エチル				
トペアリルアルデヒド				
ベンジルアルコール				
ベンズアルデヒド				
2-ペンタノール				
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(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)				
没食子酸プロピル	酸化防止 剤	油脂	0.20g/kg	
		バター	0.10g/kg	
ポリアクリル酸ナトリウム	糊料		0.20%	

ポリイソブチレン	チューインガム基礎剤	チューインガム		チューインガム基礎剤以外の用途に使用不可
ポリソルベート 20	乳化剤	食品	(ポリソルベート 80 として)	ポリソルベート 20、ポリソルベート 60、ポリソルベート 65 若しくはポリソルベート 80 の 1 種以上を併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和がポリソルベート 80 として基準値以下でなければならない。
ポリソルベート 60		カプセル、錠剤等通常の食品形態でない食品	25g/kg	
ポリソルベート 65		ココア及びチョコレート製品	5.0g/kg	
ポリソルベート 80		ショートニング		
		即席麺の添付調味料		
		ソース類		
		チューインガム		
		乳脂肪代替食品		
		アイスクリーム類	3.0g/kg	
		菓子の製造に用いる装飾品(糖を主成分とするものに限る。)		
		加糖ヨーグルト		
		ドレッシング		
		マヨネーズ		
		ミックスパウダー(焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。)		
		焼菓子(洋菓子に限る。)		
		洋生菓子		
	あめ類	1.0g/kg		
	スープ			
	フラワーペースト(ココア及びチョコレートを主要原料とし、こ			

		れに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものに限る。)		
		氷菓		
		海藻の漬物	0.50g/kg	
		チョコレートドリンク		
		野菜の漬物		
		非熟成チーズ	0.080g/kg	
		海藻の缶詰及び瓶詰	0.030g/kg	
		野菜の缶詰及び瓶詰		
		その他の食品	0.020g/kg	
ポリビニルポリピロリドン	製造用剤			ろ過助剤以外の用途に使用不可 最終食品の完成前に除去すること
ポリブテン	チューインガム基礎剤	チューインガム		チューインガム基礎剤以外の用途に使用不可
ポリリン酸カリウム	製造用剤			
ポリリン酸ナトリウム				
αボルネオール	香料			着香の目的以外の使用不可
マルトール				
D-マンニトール	粘着防止剤	ふりかけ類(顆粒を含むものに限る)	50%(顆粒部分に対して)	塩化カリウム及びグルタミン酸塩を配合して調味の目的で使用する場合(D-マンニトールが塩化カリウム及びグルタミン酸塩及びD-マンニトールの合計量の80%以下である場合に限る)は、この限りではない
		あめ類	40%	
		らくがん	30%	
		チューインガム	20%	
		つくだ煮(こんぶを原料とするものに限る)	25%(残存量)	
メタリン酸カリウム	製造用剤			

メタリン酸ナトリウム				
DL-メチオニン	調味料 強化剤			
L-メチオニン				
N-メチルアントラニル酸 メチル	香料			着香の目的以外の使用不可
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シクロペンタピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可
メチルセルロース	糊料		2.0%	カルボキシメチルセルロース カルシウム、カルボキシメチル セルロースナトリウム及びデン プングリコール酸ナトリウムの 1種以上と併用する場合は、 その使用量の和が食品の 2.0%以下
メチルβ-ナフチルケトン	香料			着香の目的以外の使用不可
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-メチルブチルアルデヒド				
3-メチル-2-ブテナール				
3-メチル-2-ブテノール				
メチルヘスペリジン	強化剤			
d/-メントール	香料			着香の目的以外の使用不可
l-メントール				
モルホリン脂肪酸塩	被膜剤	果実又は果菜の表皮		被膜剤の用途以外に使用不可
葉酸	強化剤			
酪酸	香料			着香の目的以外の使用不可
酪酸イソアミル				
酪酸エチル				
酪酸シクロヘキシル				
酪酸ブチル				
ラクトン類(ただし、毒性が				

激しいと一般に認められるものを除く。)				
L-リシン L-アスパラギン酸塩	調味料 強化剤			
L-リシン 塩酸塩				
L-リシン L-グルタミン酸塩				
リナロオール	香料			着香の目的以外の使用不可
5'-リボヌクレオチドカルシウム	調味料			
5'-リボヌクレオチドニナトリウム				
リボフラビン	強化剤 着色料			
リボフラビン 酪酸エステル				
リボフラビン 5'-リン酸エステルナトリウム				
硫酸	製造用剤			最終食品の完成前に中和又は除去すること
硫酸亜鉛	強化剤	母乳代替食品	標準調乳濃度に調乳したとき亜鉛として6.0mg/L(厚生大臣の承認を受けて調製粉乳に使用する場合を除く)	
硫酸アルミニウムアンモニウム	膨張剤 製造用剤			みそに使用してはならない
硫酸アルミニウムカリウム				
硫酸アンモニウム	製造用剤			
硫酸カルシウム	強化剤 豆腐用凝固剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
硫酸第一鉄	製造用剤 強化剤			
硫酸銅	強化剤	母乳代替食品	標準調乳濃度に調乳したとき銅として0.6mg/L(厚	

			生大臣の承認を受けて調製粉乳に使用する場合を除く)	
硫酸ナトリウム	製造用剤			
硫酸マグネシウム	製造用剤 豆腐用凝固剤 強化剤			
流動パラフィン	製造用剤	パン	残存量 0.10%未満	パン生地を自動分割機により分割する際及びばい焼する際の離型の目的に限る
DL-リンゴ酸	酸味料			
DL-リンゴ酸ナトリウム	調味料			
リン酸	製造用剤			
リン酸三カリウム				
リン酸三カルシウム	製造用剤 強化剤		カルシウムとして 1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
リン酸水素ニアンモニウム	製造用剤			
リン酸二水素アンモニウム				
リン酸水素ニカリウム				
リン酸二水素カリウム				
リン酸一水素カルシウム	製造用剤 強化剤		カルシウムとして 1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
リン酸二水素カルシウム				
リン酸水素二ナトリウム	製造用剤			
リン酸二水素ナトリウム				
リン酸三ナトリウム				
リン酸三マグネシウム	製造用剤 強化剤			
レシチン	乳化剤			
酸性白土	製造用剤		残存量 0.50%未満(2物質)	
カオリン				



ベントナイト			以上使用する場合はその合計量)  チューインガムにタルクのみを使用する場合は5.0%未満	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合以外は使用不可
タルク	製造用剤 チューインガム品質改良剤			
砂	製造用剤			
ケイソウ土				
パーライト				
これらに類似する不溶性の鉱物性物質				