

酸味料	酸味料
チューインガム軟化剤	軟化剤
調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く。）	アミノ酸のみから構成される場合にあつては、調味料（アミノ酸） 主としてアミノ酸から構成される場合（アミノ酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（アミノ酸等） 核酸のみから構成される場合にあつては、調味料（核酸） 主として核酸から構成される場合（核酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（核酸等） 有機酸のみから構成される場合にあつては、調味料（有機酸） 主として有機酸から構成される場合（有機酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（有機酸等） 無機塩のみから構成される場合にあつては、調味料（無機塩） 主として無機塩から構成される場合（無機塩のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（無機塩等）
豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤
苦味料	苦味料
乳化剤	乳化剤
水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤
膨張剤	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉

## 別表第八（第三十二条関係）

イソチオシアネート類  
 インドール及びその誘導体  
 エーテル類  
 エステル類  
 ケトン類  
 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  
 脂肪族高級炭化水素類  
 チオエーテル類  
 テオール類  
 テルペン系炭化水素類  
 フェノールエーテル類  
 フェノール類  
 フルフラール及びその誘導体  
 芳香族アルコール類  
 芳香族アルデヒド類  
 ラクトン類

## 別表第九（第三条、第七条、第九条、第十二条、第二十一条、第二十三条、第二十六条、第三十四条関係）

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	〇と表示することができる量
たんぱく質	g	窒素定量換算法	プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）のたんぱく質の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム）	〇・五グラム
脂質	g	ゲルベル法又は溶媒抽出一重量法	プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の脂質の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム）	〇・五グラム
飽和脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の飽和脂肪酸の量が〇・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・一グラム）	〇・一グラム
n-3系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス二十パーセント	
n-6系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス二十パーセント	
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）のコレステロールの量が二十五ミリグラム未満の場合はプラス・マイナス五ミリグラム）	五ミリグラム

炭水化物	g	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質及び脂質の量にあつては、第一欄の区分に応じ、第三欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、次に掲げる区分に応じ、次に定める方法により測定すること。 一 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法 二 水分 カールフィッシャー法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法	プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の炭水化物の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム）	〇・五グラム
糖質	g	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質、脂質及び食物繊維の量にあつては、第一欄の区分に応じ、第三欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、炭水化物の項の第三欄の一及び二に掲げる区分に応じ、一及び二に定める方法により測定すること。	プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の糖質の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム）	〇・五グラム
糖類（単糖類又は二糖類であつて、糖アルコールでないものに限る。）	g	ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の糖類の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム）	〇・五グラム
食物繊維	g	プロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス・マイナス二十パーセント	
亜鉛	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
カリウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
カルシウム	mg	過マンガン酸カリウム容量法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
クロム	μg	原子吸光光度法、誘導結合プラズマ発光分析法又は誘導結合プラズマ質量法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
セレン	μg	蛍光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ質量法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
鉄	mg	オルトフェナントロリン吸光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
銅	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
ナトリウム	mg (千ミリグラム以上の量を表示する場合には、gを含む。)	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）のナトリウムの量が二十五ミリグラム未満の場合はプラス・マイナス五ミリグラム）	五ミリグラム
マグネシウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
マンガン	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
モリブデン	μg	誘導結合プラズマ質量分析法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
ヨウ素	μg	滴定法、ガスクロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ質量法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
リン	mg	バナドモリブデン酸吸光光度法、モリブデンブルー吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	

ナイアシン	m g	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
パントテン酸	m g	微生物学的定量法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビオチン	μ g	微生物学的定量法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンA	μ g	高速液体クロマトグラフ法又は吸光光度法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンB <sub>1</sub>	m g	高速液体クロマトグラフ法又はチオクローム法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンB <sub>2</sub>	m g	高速液体クロマトグラフ法又はルミフラビン法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンB <sub>6</sub>	m g	微生物学的定量法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンB <sub>12</sub>	μ g	微生物学的定量法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンC	m g	二、四—ジニトロフェニルヒドラジン法、インドフェノール・キシレン法、高速液体クロマトグラフ法又は酸化還元滴定法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンD	μ g	高速液体クロマトグラフ法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンE	m g	高速液体クロマトグラフ法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンK	μ g	高速液体クロマトグラフ法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
葉酸	μ g	微生物学的定量法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
熱量	k c a l	修正アトウォーター法	プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の熱量が二十五キロカロリー未満の場合はプラス・マイナス五キロカロリー）	五キロ

## 別表第十（第二条関係）

栄養成分及び熱量	栄養素等表示基準値
たんぱく質	八十一グラム
脂質	六十二グラム
飽和脂肪酸	十六グラム
n-3系脂肪酸	二・〇グラム
n-6系脂肪酸	九・〇グラム
炭水化物	三百二十グラム
食物繊維	十九グラム
亜鉛	八・八ミリグラム
カリウム	二千八百ミリグラム
カルシウム	六百八十ミリグラム
クロム	十マイクログラム
セレン	二十八マイクログラム
鉄	六・八ミリグラム
銅	〇・九ミリグラム
ナトリウム	二千九百ミリグラム
マグネシウム	三百二十ミリグラム
マンガン	三・八ミリグラム
モリブデン	二十五マイクログラム
ヨウ素	百三十マイクログラム
リン	九百ミリグラム
ナイアシン	十三ミリグラム
パントテン酸	四・八ミリグラム
ビオチン	五十マイクログラム
ビタミンA	七百七十マイクログラム
ビタミンB <sub>1</sub>	一・二ミリグラム
ビタミンB <sub>2</sub>	一・四ミリグラム
ビタミンB <sub>6</sub>	一・三ミリグラム
ビタミンB <sub>12</sub>	二・四マイクログラム
ビタミンC	百ミリグラム
ビタミンD	五・五マイクログラム
ビタミンE	六・三ミリグラム
ビタミンK	百五十マイクログラム
葉酸	二百四十マイクログラム
熱量	二千二百キロカロリー