【表３　食品表示基準に規定する栄養成分等・表示単位・測定法・許容差の範囲・ゼロと表示できる基準】

食品表示基準 別表第９（第３条、第７条、第９条、第12条、第21条、第23条、第26条、第34条関係）

第１欄	第２欄	第３欄	第４欄	第５欄
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	０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	± 20%（ただし、当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml 当たり）のたんぱく質の量が 2.5g 未満の場合は± 0.5g）	0.5g
脂質	g	エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法、ゲルベル法、酸分解法又はレーゼゴットリーブ法	± 20%（ただし、当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml 当たり）の脂質の量が 2.5g 未満の場合は± 0.5g）	0.5g
飽和脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	± 20%（ただし、当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml 当たり）の飽和脂肪酸の量が 0.5g 未満の場合は± 0.1g）	0.1g
n - 3 系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	± 20%	
n - 6 系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	± 20%	
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	± 20%（ただし、当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml 当たり）のコレステロールの量が 25mg未満の場合は± 5mg）	5mg
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っては、第１欄の区分に応じ、第３欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあっては、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。 1　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 2　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	± 20%（ただし、当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml 当たり）の炭水化物の量が 2.5g 未満の場合は± 0.5g）	0.5g
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っては、第１欄の区分に応じ、第３欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあっては、炭水化物の項の第３欄の１及び２に掲げる区分に応じ、１及び２に定める方法により測定すること。	± 20%（ただし、当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml 当たり）の糖質の量が 2.5g 未満の場合は± 0.5g）	0.5g
糖類（単糖類又は二糖類であって、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	± 20%（ただし、当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml 当たり）の糖類の量が 2.5g 未満の場合は± 0.5g）	0.5g
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	± 20%	
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	− 20% ～ + 50%	
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	− 20% ～ + 50%	
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	− 20% ～ + 50%	

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄	第5欄
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	0と表示することができる量
クロム	μg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	− 20% ～ + 50%	
セレン	μg	蛍光光度法又は原子吸光光度法	− 20% ～ + 50%	
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	− 20% ～ + 50%	
銅	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	− 20% ～ + 50%	
ナトリウム	mg（1000mg以上の量を表示する場合にあっては、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	± 20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）のナトリウムの量が25mg未満の場合は± 5mg）	5mg
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	− 20% ～ + 50%	
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	− 20% ～ + 50%	
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	− 20% ～ + 50%	
ヨウ素	μg	滴定法又はガスクロマトグラフ法	− 20% ～ + 50%	
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	− 20% ～ + 50%	
ナイアシン	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	− 20% ～ + 80%	
パントテン酸	mg	微生物学的定量法	− 20% ～ + 80%	
ビオチン	μg	微生物学的定量法	− 20% ～ + 80%	
ビタミンA	μg	高速液体クロマトグラフ法又は吸光光度法	− 20% ～ + 50%	
ビタミンB_1	mg	高速液体クロマトグラフ法又はチオクローム法	− 20% ～ + 80%	
ビタミンB_2	mg	高速液体クロマトグラフ法又はルミフラビン法	− 20% ～ + 80%	
ビタミンB_6	mg	微生物学的定量法	− 20% ～ + 80%	
ビタミンB_{12}	μg	微生物学的定量法	− 20% ～ + 80%	
ビタミンC	mg	2，4 - 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	− 20% ～ + 80%	
ビタミンD	μg	高速液体クロマトグラフ法	− 20% ～ + 50%	
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ法	− 20% ～ + 50%	
ビタミンK	μg	高速液体クロマトグラフ法	− 20% ～ + 50%	
葉酸	μg	微生物学的定量法	− 20% ～ + 80%	
熱量	kcal	修正アトウォーター法	± 20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）の熱量が25kcal未満の場合は± 5kcal）	5kcal