別表第19 (第4条, 第5条関係):一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
トマト加工	使用上の注意(内	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
品	面塗装缶以外を使	
	用した缶詰に限	
	る。)	
	形状(固形トマト	全形にあっては「全形」と、2つ割りにあっては「2つ割り」と、
	に限る。)	4つ割りにあっては「4つ割り」と、立方形にあっては「立方形」
		と,輪切りにあっては「輪切り」と,くさび形にあっては「くさび
		形」と,不定形にあっては「不定形」と表示し,その他のものにあ
		ってはその形状を最もよく表す用語を表示する。
	「濃縮トマト還	「濃縮トマト還元」の用語を表示する。
	元」の用語 (濃縮ト	
	マトを希釈して製	
	造したトマトジュ	
	ースに限る。)	
	トマトの搾汁を濃	トマトの搾汁を濃縮した度合を、「トマトを裏ごしして、およそ3
	縮した度合(トマ	倍に濃縮してあります。」等と表示する。
	トピューレー及び	
	トマトペーストに	
	限る。)	
	トマトの搾汁の含	トマトの搾汁の含有率を実含有率を上回らない10の整数倍の数
	有率(トマト果汁	値により、%の単位で、単位を明記して表示する。
	飲料に限る。)	
ジャム類	使用上の注意(糖	1 糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下のものにあって
	用屈折計の示度が	は,「開封後は, 10℃以下で保存すること」等と表示する。
	60ブリックス度	2 缶詰であって内面塗装缶以外の缶を使用したものにあって
	以下のもの又は内	は、「開缶後は、ガラス等の容器に移し換えること」等と表示す
	面塗装缶以外を使	る。
	用した缶詰に限	
	る。)	
乾めん類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
	そば粉の配合割合	実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と表示す
	(そば粉の配合割	る。ただし,そば粉の配合割合が10%未満のものにあっては,
	合が30%未満の	「1割未満」,「10%未満」等と表示する。
	干しそばに限る。)	
即席めん	調理方法	食品の特性に応じて表示する。

I	体田 L の 決	
	使用上の注意(食	容器を加熱するものにあっては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないよのにも、では「象
	器として使用でき	接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあっては「や
	る容器にめんを入	けどに注意」等と表示する。
	れているものに限	
DD F	3.)	
即席めん類	油脂で処理した旨	「油揚げめん」,「油処理めん」等油脂で処理した旨の文言を表示す
(即席めん		る。
のうち生タ		
イプ即席め		
ん以外のも		
のをいう)		
マカロニ類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
無菌充填豆	常温での保存が可	「常温保存可能品」の文字を表示する。
腐(食品,添	能である旨及び常	
加物等の規	温で保存した場合	
格基準第1	における賞味期限	
食品の部 D	である旨の文字を	
各条の項の	冠したその年月日	
豆腐に規定		
する無菌充		
填豆腐をい		
う。)		
凍り豆腐	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
プレスハム,	でん粉含有率(で	でん粉 (加工でん粉を含む。),小麦粉及びコーンミールの含有率
混合プレス	ん粉(加工でん粉	を%の単位で、単位を明記して表示する。
ハム,ソーセ	を含む。), 小麦粉	
ージ及び混	及びコーンミール	
合ソーセー	の含有率が、プレ	
ジ	スハム及び混合プ	
	レスハムにあって	
	は、3%を超える	
	場合、ソーセージ	
	及び混合ソーセー	
	ジにあっては5%	
	を超える場合に限	
	る。)	
食肉 (鳥獣の	鳥獣の種類	1 「牛」,「馬」,「豚」,「めん羊」,「鶏」等とその動物名を表示す
生肉 (骨及び		る。

и-н- пп		
臓器を含		2 鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓(馬)」等と表示する。
む。)に限る。		3 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあっては、鳥獣
以下この項		の種類の表示を省略することができる。
	処理を行った旨	「タンブリング処理」,「ポーションカット」の文字等処理を行った
じ。)	(調味料に浸潤さ	旨を示す文字を表示する。
	せる処理,他の食	
	肉の断片を結着さ	
	せ成型する処理そ	
	の他病原微生物に	
	よる汚染が内部に	
1	拡大するおそれの	
	ある処理を行った	
	ものに限る。)	
1	飲食に供する際に	「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお
	その全体について	召し上がりください」,「あらかじめ処理してありますので十分に
-	十分な加熱を要す	加熱してください」等飲食に供する際にその全体について十分な
	る旨(調味料に浸	加熱を要する旨の文言を表示する。
ì	潤させる処理,他	
	の食肉の断片を結	
	着させ成型する処	
]	理その他病原微生	
5	物による汚染が内	
1	部に拡大するおそ	
	れのある処理を行	
	ったものに限る。)	
2	生食用である旨	「生食用」,「生のまま食べられます」等生食用である旨を明確に示
	(牛肉 (内臓を除	す文言を表示する。
	く。) であって生食	
	用のものに限る。)	
	と畜場の所在地の	とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名(輸入品
	都道府県名(輸入	にあっては, 原産国名) 及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の
1	品にあっては、原	名称を表示する。
j	産国名)及びと畜	
1	場の名称 (牛肉 (内	
<u> </u>	臓を除く。)であっ	
	て生食用のものに	
	限る。)	
ĺ	食品衛生法第13	食品衛生法第13条第1項の規定に基づく生食用食肉の加工基準

条第1項の規定に | に適合する方法で加工が行われた施設(以下,この項及び別表第2 基づく生食用食肉 4の食肉の項において「加工施設」という。)の所在地の都道府県 の加工基準に適合 名(輸入品にあっては、原産国名)及び加工施設である旨を冠した する方法で加工が 当該加工施設の名称を表示する。 行われた施設の所 在地の都道府県名 (輸入品にあって は,原産国名)及び 加工施設の名称 (牛肉(内臓を除 く。) であって生食 用のものに限る。) 一般的に食肉の生 「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、「食肉(牛 食は食中毒のリス 肉)の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります | 等一 クがある旨(牛肉 般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。 (内臓を除く。) で あって生食用のも のに限る。) 子供、高齢者その 「子供, 高齢者, 食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお 他食中毒に対する 控えください |、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を 抵抗力の弱い者は 生で食べないでください」等子供, 高齢者その他食中毒に対する抵 食肉の生食を控え 抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨の文言を表示する。 るべき旨(牛肉(内 臓を除く。) であっ て生食用のものに 限る。) 食肉製品(食 |原料肉名 配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料 については「馬」,「めん羊」,「鶏」等とその動物名を, 魚肉である 品衛生法施 行令第13 原料については「魚肉」の文字を表示する。 条に規定す|殺菌方法(気密性|殺菌温度及び殺菌時間を表示する。 るものに限しのある容器包装に る。以下この 充てんした後、そ 表において の中心部の温度を 同じ。) 摂氏120度で4 分間加熱する方法 又はこれと同等以 上の効力を有する 方法により殺菌し

よりの (ケキャ)	
たもの(缶詰又は	
瓶詰のものを除	
く。) に限る。)	
乾燥食肉製品であ	「乾燥食肉製品」の文字等乾燥食肉製品である旨を示す文字を表
る旨(乾燥食肉製	示する。
品(乾燥させた食	
肉製品であって,	
乾燥食肉製品とし	
て販売するものを	
いう。以下同じ。)	
に限る。)	
非加熱食肉製品で	「非加熱食肉製品」の文字等非加熱食肉製品である旨を示す文字
ある旨(非加熱食	を表示する。
肉製品(食肉を塩	
漬けした後、くん	
煙し,又は乾燥さ	
せ,かつ,その中心	
部の温度を摂氏 6	
3度で30分間加	
熱する方法又はこ	
れと同等以上の効	
力を有する方法に	
よる加熱殺菌を行	
っていない食肉製	
品であって, 非加	
熱食肉製品として	
販売するものをい	
う。ただし,乾燥食	
肉製品を除く。以	
下同じ。)に限る。)	
水素イオン指数及	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示
び水分活性(非加	す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水
熱食肉製品に限	分活性を示す文字を付してその値を表示する。
る。)	
特定加熱食肉製品	「特定加熱食肉製品」の文字等特定加熱食肉製品である旨を示す
である旨(特定加	文字を表示する。
熱食肉製品(その	
中心部の温度を摂	

氏63度で30分 間加熱する方法又 はこれと同等以上 の効力を有する方 法以外の方法による加熱報道を行った食肉製品を除く。 以下同じ。)に限る。) 水分活性(特定加熱食肉製品に限る。) 加熱食肉製品に限る。) 加熱食肉製品に取る。 加熱食肉製品のが非加熱食肉製品の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表る旨(加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品をいう。)に限る。) 容器包装に入れた後加熱報菌したものが、加熱報菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に取る。) 在客器包装に入れた後の熱熱質したものが、加熱報菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に取る。) 種類別 報道度及び時間(後面しない特別(後面しない特別)(表質の製品で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌(後面に関する) 中乳にあっては、その旨) 和			
はこれと同等以上 の効力を有する方 法以外の方法によ る加熱殺菌を行っ た食 内製品を除く。 以下同じ。)に限 る。) 水分活性(特定加 熱食 内製品に限 る。) 加熱食肉製品に限 る。) 加熱食肉製品に吸 る。) 「加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨をボす文字を表 る旨(加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品という。)に限る。) 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) な経知の関係を器でした。 (加熱食肉製品に限る。) など、一定を後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れたものかの別を表示する。 「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れたものかの別を表示する。 「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れたものかの別を表示する。 「包装性別に関係」の文字を音を器を表示する。 1 温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌、温度を正確に表示する。 2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌性同を正確に表示する。 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌」、「殺菌、関時間」等の文字を前又は後に表示する。			
の効力を有する方 法以外の方法による加熱殺菌を行った食 肉製品をいう。ただし、乾燥食 肉製品及び非加熱 食肉製品を除く。 以下同じ。)に限る。) 水分活性を示す文字を付してその値を表示する。 水分活性(特定加 熱食肉製品にある) 加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品 よの) 加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品 が特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品をいう。)に限る。) 容器包装に入れた後加熱食園したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別、(加熱食肉製品にある) な後別熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別を表示する。 種類別 種類別 和 種類別 ・ 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 ・ 乳等値温度及び時間、(殺菌しない特別 中乳にあっては、その旨) ・ 乳等値に表示する。 ・ 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌過度」、「殺菌過度」、「殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌過度」、「殺菌過度」、「殺菌過度」、「殺菌過度」、「殺菌過度」、「殺菌過度」、「我菌時間)、「我自時間」、我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自時間」、「我自			
法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。)に限る。) 水分活性 (特定加熱食肉製品である) 加熱食肉製品であるら (加熱食肉製品である) 加熱食肉製品の 高ら (加熱食肉製品の 高ら (加熱食肉製品の 高) 加熱食肉製品の 高ら (加熱食肉製品の 高) 加熱食肉製品の 高島 (如熱食肉製品の 高) に限る。) 容器包装に入れた (後加熱殺菌したものか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌したものかの別 (加熱食肉製品に限る。) 2 (一個類形成 (後)			
る加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。)に限る。) 水分活性(特定加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品)の文字等加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品をいう。)に限る。) 容器包装に入れた後加熱食肉製品をいう。)に限る。) 容器包装に入れた後加熱食菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 4 種類別 和 教育温度及び時間(殺菌しない特別 中乳にあっては、その旨) 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 1 温度を正確に表示する。 2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌、過度を正確に表示する。 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。		の効力を有する方	
た食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品と除く。以下同じ。)に限る。) 水分活性(特定加熱食肉製品に限る。) 加熱食肉製品に配る。) 加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品をいう。)に限る。) 「但装後加熱」の文字等加熱食肉製品をいう。)に限る。) 「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れたものかの別を表示する。		法以外の方法によ	
フ。ただし、乾燥食 内製品を除く。 以下同じ。)に限る。) 水分活性 (特定加熱食肉製品である。) 加熱食肉製品である旨 (加熱食肉製品、		る加熱殺菌を行っ	
内製品を除く。以下同じ。)に限る。) 水分活性 (特定加熱食肉製品に限る。) 加熱食肉製品に限る。) 加熱食肉製品である旨 (加熱食肉製品である旨 (加熱食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品をいう。) に限る。) 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 1 温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。 2 時間は「分」又は「炒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌、温度・正確に表示する。 2 時間は「分」又は「炒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌、温度を正確に表示する。 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。		た食肉製品をい	
食肉製品を除く。 以下同じ。)に限る。) 水分活性 (特定加熱食肉製品に限る。) 加熱食肉製品である旨 (加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。 「加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱殺菌したものか,に限る。) 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか,加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 和類別 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 種類別 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 和類別 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 ② 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。		う。ただし,乾燥食	
以下同じ。)に限る。) 水分活性(特定加熱食内製品に限る。) 加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。 加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品、非加熱食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品をいう。)に限る。) 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 種類別 (殺菌しない特別 中乳にあっては、その旨) 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 1 温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。 2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌出度が高速に表示する。 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。		肉製品及び非加熱	
る。) 水分活性(特定加熱食肉製品に限る。) 加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品をいう。)に限る。) 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 乳 種類別 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 和 養菌温度及び時間(殺菌しない特別 温度を正確に表示する。 2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。 3 教菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。		食肉製品を除く。	
水分活性 (特定加熱食肉製品に限る。) 加熱食肉製品である旨 (加熱食肉製品)の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表る旨 (加熱食肉製品,非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品をいう。)に限る。) 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか,加熱殺菌した後容器包装に入れた後のか,加熱殺菌したものか,加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 乳 種類別 和質別 和質別 和質別 和質別 和質別 和質別 和質別 和質別 和質別 和質		以下同じ。)に限	
無食肉製品に限る。) 加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。 「加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品をいう。)に限る。) 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 種類別 和温度及び時間(殺菌しない特別 中乳にあっては、その旨) 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 乳質温度及び時間(殺菌しない特別中乳に表示する。 乳質は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌に表示する。 乳質菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。		る。)	
3。) 加熱食肉製品である旨 (加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表る旨 (加熱食肉製品, 非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品をいう。) 「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したものか,加熱殺菌した後容器包装に入れたものかか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 種類別		水分活性(特定加	水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品をいう。)に限る。) 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れた後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 種類別 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 和類しない特別 中乳にあっては、その旨) 乳等省の第2条の定義に従った種類別を表示する。 2 時間は「分」又は「砂」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。		熱食肉製品に限	
る旨 (加熱食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品をいう。) に限る。) 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別、(加熱食肉製品に限る。) 1 温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度及び時間(殺菌しない特別牛乳にあっては、その旨) 1 温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。 2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。 3 殺菌温度,殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌過度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。		る。)	
品(乾燥食肉製品及び特定加熱食肉製品をいう。)に限る。) 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか,加熱殺菌した後容器包装に入れた後加熱殺菌したものか,加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 種類別 種類別 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 殺菌温度及び時間(殺菌しない特別牛乳にあっては、その旨) 本の音) 和		加熱食肉製品であ	「加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表
非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。)に限る。) 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れた後のか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別の(加熱食肉製品に限る。) 乳 種類別 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。		る旨(加熱食肉製	示する。
び特定加熱食肉製品をいう。)に限る。) 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後の器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 乳 種類別 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。		品(乾燥食肉製品,	
出以外の食肉製品をいう。)に限る。) 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか,加熱殺菌した後容器包装に入れた後加熱殺菌したものか,加熱殺菌した後容器包装に入れたもののか,加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 種類別 種類別 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 科園 科賞にあっては、名前に表示する。 ・発菌しない特別中乳にあっては、その旨) ・教菌温度及び時間で数した後容器包装に入れたものかの別を表示する。 ・ 本質ないない時間で、一般ない特別でででは、一般ない、一般ないででである。 ・ ないないないで、これでは、一般ないででである。 ・ ない、一般ないでである。 ・ おいている実際の殺菌は、一般ないで、・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		非加熱食肉製品及	
をいう。)に限る。) 容器包装に入れた 後加熱殺菌したも 「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れたもの のか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもの かの別 (加熱食肉製品に 限る。) 乳 種類別 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 殺菌温度及び時間 (殺菌しない特別		び特定加熱食肉製	
容器包装に入れた 後加熱殺菌したも のか、加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもの かの別を表示する。 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 種類別 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 和菌温度及び時間 (殺菌しない特別 牛乳にあっては、 その旨) 2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌 温度を正確に表示する。 2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際 の殺菌時間を正確に表示する。 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするた め、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表 示する。		品以外の食肉製品	
後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 種類別 和		をいう。) に限る。)	
のか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別(加熱食肉製品に限る。) 種類別 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 殺菌温度及び時間 1 温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌(殺菌しない特別 温度を正確に表示する。		容器包装に入れた	「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れ
た後容器包装に入れたものかの別 (加熱食肉製品に限る。) 種類別		後加熱殺菌したも	た後加熱殺菌したものか,加熱殺菌した後容器包装に入れたもの
れたものかの別 (加熱食肉製品に限る。) 種類別		のか、加熱殺菌し	かの別を表示する。
(加熱食肉製品に限る。) 種類別 乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。 殺菌温度及び時間 (殺菌しない特別 温度を正確に表示する。 牛乳にあっては、その旨) 2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌」、「殺菌場」」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。		た後容器包装に入	
限る。) 種類別		れたものかの別	
 種類別 殺菌温度及び時間 (殺菌しない特別 (殺菌しない特別 との旨) 本の旨) (教菌温度及び時間 (殺菌しない特別 とので表し、当該処理場で行っている実際の殺菌を正確に表示する。 (おりましない特別 とので表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。 (おりまれる) (おり		(加熱食肉製品に	
 殺菌温度及び時間 (殺菌しない特別 温度を正確に表示する。 牛乳にあっては、その旨) 2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。 		限る。)	
(殺菌しない特別 牛乳にあっては、 その旨) 温度を正確に表示する。 2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際 の殺菌時間を正確に表示する。 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするた め、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表 示する。	乳	種類別	乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。
牛乳にあっては、 その旨)2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。		殺菌温度及び時間	1 温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌
その旨) の殺菌時間を正確に表示する。 3 殺菌温度,殺菌時間を表すものであることを明らかにするため,「殺菌」,「殺菌温度」,「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。		(殺菌しない特別	温度を正確に表示する。
3 殺菌温度,殺菌時間を表すものであることを明らかにするため,「殺菌」,「殺菌温度」,「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。		牛乳にあっては,	2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際
め,「殺菌」,「殺菌温度」,「殺菌時間」等の文字を前又は後に表 示する。		その旨)	の殺菌時間を正確に表示する。
示する。			3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするた
			め,「殺菌」,「殺菌温度」,「殺菌時間」等の文字を前又は後に表
主要な原料名並び 1 主要な原材料名を配合割合の高い順に表示する。			示する。
		主要な原料名並び	1 主要な原材料名を配合割合の高い順に表示する。

	に含まれる無脂乳 固形分及び乳脂肪 分の重量百分率 (加工乳に限る。) 含まれる乳脂肪分 の重量百分率(低 脂肪牛乳に限る。) 常温での保存が可	 2 無脂乳固形分及び乳脂肪分の%重量を表示する。%の表示は、小数第一位まで表示する。 含まれる乳脂肪分の%重量を表示する。%の表示は、小数第一位まで表示する。 「種類別○○」の次に「(常温保存可能品)」の文字を表示する。
	能である旨及び常 温で保存した場合 における賞味期限 である旨の文字を 冠したその年月日 (常温保存可能品 に限る。)	
乳製品	種類別 乳製品である旨 (乳酸菌飲料に限 る。)	乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。この場合において、チーズにあってはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあってはアイスクリーム、アイスミルク又はラクトアイスの別を表示する。 「種類別○○」の次に「(乳製品)」の文字を表示する。
	主要な混合物の名称(乳飲料,発酵乳,乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%以上のものに限る。),チーズ又はアイスクリーム類に限る。)	乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の特性に不可欠なものの名称を表示する。
	主要な混合物の名 称及びその重量百 分率 (加糖練乳, 加 糖脱脂練乳, 加糖 粉乳又は調製粉乳 に限る。)	1 主要な混合物の名称は、調製粉乳にあっては、乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の組成に必要不可欠なものの名称を表示し、それ以外のものにあっては、「しょ糖」と表示する。 2 1の重量%は、小数第一位まで表示する。
	含まれる無脂乳固 形分及び乳脂肪分	1 無脂乳固形分,乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量%は,小数第一位まで表示する。ただし,アイスクリーム類,発酵

(乳脂肪分以外の 乳及び乳酸菌飲料であって、重量%が1%以上のものについて 脂肪分を含むもの は、小数第一位の数値の1から4までは0として、6から9まで にあっては,無脂 は5として、0.5間隔で表示することができる。 乳固形分及び乳脂 2 乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称 肪分並びに乳脂肪 及びそれぞれの重量%を表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂 肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示するこ 分以外の脂肪分) の重量百分率(乳 とができる。 飲料, 発酵乳, 乳酸 菌飲料及びアイス クリーム類に限 る。) 当該動物の種類 2種類以上の動物の乳を使用したものにあっては、当該動物の種 (牛以外の動物の| 類を使用量の多い順に表示する。 乳を原料として製 造したナチュラル チーズに限る。) 含まれる乳脂肪分 | 含まれる乳脂肪分の重量%は、小数第一位まで表示する。 の重量百分率(ク リーム及びクリー ムパウダーに限 る。) 殺菌した発酵乳及|殺菌した発酵乳にあっては,「種類別」の次に「殺菌済み発酵乳」 等殺菌した発酵乳である旨の文言を、殺菌した乳酸菌飲料にあっ び乳酸菌飲料であ る旨(殺菌した発しては、「種類別」の次に「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌 酵乳及び乳酸菌飲 | 飲料である旨の文言を表示する。 料に限る。) 容器包装に入れた 「包装後加熱」,「包装後加熱殺菌」,「容器包装後加熱殺菌済み」等 容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示す 後、加熱殺菌した 旨(ナチュラルチ る。 ーズ(ソフト及び セミハードのもの に限る。) であっ て、容器包装に入 れた後,加熱殺菌 したものに限る。) 「種類別○○」の次に「(要加熱)」,「(加熱が必要)」,「(加熱して 飲食に供する際に 加熱する旨 (ナチ | お召し上がりください) | 等飲食に供する際に加熱する旨の文言を ュラルチーズ(ソ 表示する。

	フト及びセミハー	
	ドのものに限る。)	
	であって,飲食に	
	供する際に加熱す	
	るものに限る。)	
	製造時の発酵温度	「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏25度前後である旨を示
	が摂氏25度前後	す文字を表示する。
	である旨(発酵乳	
	又は乳酸菌飲料で	
	あって、製造時の	
	発酵温度が摂氏 2	
	5度前後のものに	
	限る。)	
	常温での保存が可	「種類別○○」の次に「(常温保存可能品)」の文字を表示する。
	能である旨及び常	
	温で保存した場合	
	における賞味期限	
	である旨の文字を	
	冠したその年月日	
	(常温保存可能品	
	に限る。)	
乳又は乳製	名称又は商品名	一般的名称又は商品名を表示する。この場合において, 乳酸菌飲料
品を主要原	(乳酸菌飲料にあ	にあっては,「乳酸菌飲料」の文字を表示する。
料とする食	っては、その旨)	
品	乳若しくは乳製品	「この製品は原材料に乳を使用しています」等乳若しくは乳製品
	を原材料として含	を原材料として含む旨,乳成分を原材料として含む旨又は主要原
	む旨,乳成分を原	料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも1つを含む
	材料として含む旨	旨を表示する。
	又は主要原料であ	
	る乳若しくは乳製	
	品の種類別のうち	
	少なくとも1つを	
	含む旨	
	含まれる無脂乳固	1 無脂乳固形分,乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量%
	形分及び乳脂肪分	を表示する。%表示は,小数第一位まで表示する。ただし,乳又
	(乳脂肪分以外の	は乳製品を主要原料とする食品であって,重量%が1%以上の
	脂肪分を含むもの	ものについては,小数第一位の数値の1から4までは0として,
	にあっては, 無脂	6から9までは5として,0.5間隔で表示することができる。

	T	
	乳固形分及び乳脂	2 乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称
	肪分並びに乳脂肪	及びそれぞれの重量%を表示する。 ただし,植物性脂肪又は乳脂
	分以外の脂肪分)	肪以外の動物性脂肪に取りまとめ,それぞれ総量で表示するこ
	の重量百分率	とができる。
	製造時の発酵温度	「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏25度前後である旨を示
	が摂氏25度前後	す文字を表示する。
	である旨(乳酸菌	
	飲料であって、製	
	造時の発酵温度が	
	摂氏25度前後の	
	ものに限る。)	
鶏の液卵 (鶏	殺菌方法(殺菌し	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
の殻付き卵	たものに限る。)	
から卵殻を	未殺菌である旨	「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。
取り除いた	(殺菌したもの以	
ものをい	外のものに限る。)	
う。)	飲食に供する際に	「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です。」等飲食に供する際に
	加熱殺菌を要する	加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。
	旨(殺菌したもの	
	以外のものに限	
	る。)	
切り身又は	生食用である旨	「生食用」,「刺身用」,「そのままお召し上がりになれます」等生食
むき身にし		用である旨を示す文言を表示する。
た魚介類 (生		
かき及びふ		
ぐを原材料		
とするふぐ		
加工品を除		
く。)であっ		
て, 生食用の		
もの (凍結さ		
せたものを		
除く。)		
生かき	生食用であるかな	生食用又は加工用の別を表示する。生食用以外のかきについては、
	いかの別	「加熱調理用」,「加熱加工用」,「加熱用」 等加熱しなければならな
		いことを明確に表示する。
	採取された水域	都道府県, 地域保健法 (昭和22年法律第101号) 第5条第1項
	(生食用のものに	の政令で定める市又は特別区が, 自然環境等を考慮した上で, 決定
<u> </u>	ı	

	限る。)	した採取された水域の範囲を表示する。	
ゆでがに	飲食に供する際に	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がり	
	加熱を要するかど	ださい」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文	
	うかの別	言を表示する。	
魚肉ハム及	でん粉含有率(で	つなぎ又は結着材料に使用したでん粉(加工でん粉を含む。), 小麦	
び魚肉ソー	ん粉(加工でん粉	粉, コーンミール等の含有率)を%の単位で,単位を明記して表示	
セージ	を含む。), 小麦粉	する。	
	及びコーンミール		
	の含有率が、魚肉		
	ハムにあっては		
	9%,普通魚肉ソ		
	ーセージにあって		
	は10%,特種魚		
	肉ソーセージにあ		
	っては15%を超		
	える場合に限る。)		
	名称の用語(商品	別表第4の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの名称の項に規定する名	
	名に名称の用語を	称の用語を表示する。	
	使用していない場		
	合に限る。)		
魚肉ハム,魚	気密性のある容器	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	
肉ソーセー	包装に充てんした		
ジ及び特殊	後, その中心部の		
包装かまぼ	温度を摂氏120		
2	度で4分間加熱す		
	る方法又はこれと		
	同等以上の効力を		
	有する方法により		
	殺菌したもの(缶		
	詰又は瓶詰のもの		
	を除く。)の殺菌方		
	法		
	水素イオン指数又	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示	
	は水分活性(その	す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水	
	水素イオン指数が	分活性を示す文字を付してその値を表示する。	
	4. 6以下又はそ		
	の水分活性が 0.		
	94以下であるも		

	の(缶詰又は瓶詰	
	のものを除く。) に	
	限る。)	
削りぶし	名称の用語(商品	 別表第4の削りぶしの名称の項に定める名称の用語を表示する。
	名に名称の用語を	
	使用していない場	
	合又は2種類以上	
	の魚類のふし、か	
	れぶし、煮干し又	
	 は圧搾煮干しを使	
	用したものであっ	
	て商品名に使用し	
	た全ての魚類の名	
	称を使用していな	
	い場合に限る。)	
	密封の方法(気密	「不活性ガス充てん,気密容器入り」と表示する。ただし,「不活
	性のある容器包装	性ガス」については、その固有の名称で表示することができる。
	に入れ, かつ, 不活	
	性ガスを充てんし	
	たものに限る。)	
	圧搾煮干し配合率	実配合率を下回らない10の整数倍の数値により、%の単位をも
	(圧搾煮干しを 1	って、単位を明記して表示する。
	0%以上配合した	
	ものに限る。)	
うに加工品	塩うに含有率	%の単位で、単位を明記して表示する。
	名称の用語(商品	別表第4のうに加工品の名称の項に定める名称の用語を表示す
	名に名称の用語を	る。
	使用していない場	
	合に限る。)	
うにあえも	塩うに含有率	%の単位で、単位を明記して表示する。
0	名称の用語(商品	別表第4のうにあえものの名称の項に定める名称の用語を表示す
	名に名称の用語を	る。
	使用していない場	
	合に限る。)	
ふぐを原材	ロットが特定でき	加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等の
料とするふ	るもの	いずれかを表示する。
ぐ加工品	原料ふぐの種類	原料ふぐの種類を次に掲げる標準和名(以下「標準和名」という。)
		で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。

		1	とらふぐ
		2	からす
		3	まふぐ
		4	しまふぐ
		(5)	しょうさいふぐ
		6	なしふぐ
		7	こもんふぐ
		8	ひがんふぐ
		9	くさふぐ
		10	ごまふぐ
		11)	あかめふぐ
		12	むしふぐ
		13)	めふぐ
		14)	しろさばふぐ
		15)	くろさばふぐ
		<u>16</u>)	かなふぐ
		17)	よりとふぐ
		18)	くまさかふぐ
		19	ほしふぐ
		20	さざなみふぐ
		21)	もようふぐ
		22	いしがきふぐ
		23)	はりせんぼん
		24)	ひとづらはりせんぼん
		25)	ねずみふぐ
		26	はこふぐ
		27)	さんさいふぐ
	漁獲水域名(原料	漁獲水	域名を表示する。
	ふぐの種類がなし		
	ふぐ(有明海,橘		
	湾, 香川県及び岡		
	山県の瀬戸内海域		
	で油獲されたもの		

	Γ.	1
	定める要領に基づ	
	き処理されたもの	
	に限る。) の精巣を	
	原材料とするもの	
	に限る。)	
	生食用であるかな	生食用のものにあっては、「生食用」等生食用である旨を示す文言
	いかの別(冷凍食	を表示し、生食用でないものにあっては、「加工用」、「フライ用」、
	品のうち, 切り身	「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。
	にしたふぐを凍結	
	させたものに限	
	る。)	
	生食用である旨	「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。
	(切り身にしたふ	
	ぐであって生食用	
	のもの(調味した	
	ものであって,凍	
	結させたものを除	
	く。) に限る。)	
塩蔵わかめ	食塩含有率(4	実含有率を下回らない10の整数倍の数値により、%の単位をも
	0%を超える場合	って,単位を明記して表示する。
	に限る。)	
	使用方法	「塩抜きして使用すること」等と表示する。
	名称の用語 (商品	別表第4の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示す
	名に名称の用語を	る。
	使用していない場	
	合に限る。)	
鯨肉製品	気密性のある容器	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
	包装に充てんした	
	後、その中心部の	
	温度を摂氏120	
	度で4分間加熱す	
	る方法又はこれと	
	同等以上の効力を	
	有する方法により	
	殺菌したもの(缶	
	詰又は瓶詰のもの	
	を除く。) の殺菌方	
	法	
	同等以上の効力を 有する方法により 殺菌したもの(缶 詰又は瓶詰のもの を除く。)の殺菌方	

食酢	酸度	%の単位で、小数第一位までの数値を単位を明記して表示する。
	醸造酢の混合割合	醸造酢の混合割合(製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸
	(醸造酢を混合し	量の百分比をいう。以下同じ。)を,実混合割合を上回らない10
	た合成酢に限る。)	の整数倍の数値により、%の単位で単位を明記して表示する。ただ
		し, 実混合割合が10%未満の場合は, 実混合割合を上回らない整
		数値により、%の単位で単位を明記して表示する。
	希釈倍数(希釈し	「○倍に希釈」と表示する。
	て使用されるもの	
	に限る。)	
	「醸造酢」又は「合	醸造酢にあっては「醸造酢」と、合成酢にあっては「合成酢」と表
	成酢」の用語	示する。
風味調味料	使用方法	食品の特性に応じて表示する。
乾燥スープ	調理方法	水若しくは牛乳を加えて加熱するものであるか又は水、熱湯若し
		くは牛乳を加えるものであるかの別及びその加えるものの量を表
		示する。
	「コンソメ」又は	乾燥コンソメにあっては「コンソメ」と、乾燥ポタージュにあって
	「ポタージュ」の	は「ポタージュ」と表示する。
	用語(乾燥コンソ	
	メにあっては商品	
	名中に「コンソメ」	
	の用語を使用して	
	いないもの又は乾	
	燥ポタージュにあ	
	っては商品名中に	
	「ポタージュ」の	
	用語を使用してい	
	ないものに限る。)	
マーガリン	油脂含有率(ファ	%の単位で、単位を明記して表示する。
類	ットスプレッドに	
	限る。)	
	名称の用語(商品	別表第4のマーガリン類の名称の項に定める名称の用語を表示す
	名に名称の用語を	る。
	使用していない場	
	合に限る。)	
冷凍食品	飲食に供する際に	「加熱の必要はありません」,「加熱用」,「加熱してお召し上がりく
	加熱を要するかど	ださい」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文
	うかの別(製造し,	言を名称の表示に併記するなどして表示する。
	又は加工した食品	

	T	
	(清涼飲料水, 食	
	肉製品, 鯨肉製品,	
	魚肉練り製品, ゆ	
	でだこ, ゆでがに,	
	食肉(鳥獣の生肉	
	(骨及び臓器を含	
	む。)を加工したも	
	のに限る。)及びア	
	イスクリーム類を	
	除く。以下同じ。)	
	を凍結させたもの	
	に限る。)	
	凍結させる直前に	「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものである
	加熱されたもので	かどうかの別を表示する。
	あるかどうかの別	
	(加熱後摂取冷凍	
	食品(製造し,又は	
	加工した食品を凍	
	結させたものであ	
	って、飲食に供す	
	る際に加熱を要す	
	るとされているも	
	のをいう。)に限	
	る。)	
	生食用であるかな	生食用のものにあっては、「生食用」等生食用である旨を示す文言
	いかの別(切り身	を表示し、生食用でないものにあっては、「加工用」、「フライ用」、
	又はむき身にした	「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。
	魚介類(生かき及	
	びふぐを除き,調	
	味したものに限	
	る。)を凍結させた	
	ものに限る。)	
調理冷凍食	衣の率(冷凍魚フ	実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、
品 (冷凍フラ	ライにあっては5	単位を明記して表示する。
イ類,冷凍し	0%(食用油脂で	
ゅうまい, 冷	揚げたものにあっ	
凍ぎょうざ,	ては60%),冷凍	
冷凍春巻,冷	えびフライにあっ	
L	1	

グステーキ, ハンバーグ, シュボール, る。)

凍ハンバー ては50% (食用 油脂で揚げたもの 冷凍ミート にあっては6 ボール,冷凍 | 5%,食用油脂で フィッシュ|揚げたもの以外の もので頭胸部及び 冷凍フィッ 甲殻を除去し、又 はこれから尾扇を 冷凍米飯類 除去した1尾当た 及び冷凍めしりのえびの重量が ん 類 に 限 6 g以下のものに あっては60%), 冷凍いかフライに あっては55% (食用油脂で揚げ たものにあって は, 60%), 冷凍 かきフライにあっ ては50%(食用 油脂で揚げたもの にあっては, 6 0%),冷凍コロッ ケにあっては3 0%(食用油脂で 揚げたものにあっ ては40%)及び 冷凍カツレツにあ っては55%(食 用油脂で揚げたも のにあっては6 5%)を超えるも のに限る。)

皮の率 (冷凍しゅ | 実比率を下回らない5の整数倍の数値により, %の単位をもって, うまいにあっては「単位を明記して表示する。

25%, 冷凍ぎょ うざにあっては4 5%,冷凍春巻に あっては50%

(食用油脂で揚げ	
たものにあっては	
60%)を超える	
ものに限る。)	
使用方法	 解凍方法,調理方法等を表示する。
内容個数(内容個	○個入り、○尾入り、○枚入り等と表示する。
	○個人り、○尾人り、○仪人り寺と衣小りる。
数の管理が困難で	
ないものに限る。)	▲田油彫~相 ばと 後 「
食用油脂で揚げた	食用油脂で揚げた後,凍結し,容器包装に入れた旨を表示する。
後, 凍結し, 容器包	
装に入れた旨(食	
用油脂で揚げた	
後, 凍結し, 容器包	
装に入れたものに	
限る。)	
ソースを加えた旨	ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を表示する。
又はソースで煮込	
んだ旨(冷凍ハン	
バーグステーキ,	
冷凍ミートボー	
ル、冷凍フィッシ	
ュハンバーグ又は	
冷凍フィッシュボ	
ールに限る。)	
	実含有率を上回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもっ
	て、単位を明記した食肉の含有率を表示する。
冷凍ミートボール	
(これらに具又は	
ソースを加えたも	
のにあっては、具	
及びソースを除	
く。) であって, 食	
肉の含有率が4	
0%未満のものに	
限る。)	
魚肉の含有率(冷	
凍フィッシュハン	て、単位を明記した魚肉の含有率を表示する。
バーグ又は冷凍フ	

(これらに具又は ソースを加えたものにあっては、具 又はソースを除 く。)であって魚肉の含有率が40% 未満のものに限 る。) チルドハン バーグステーキ及びチルドぎようざ類 「加熱調理すること」等と表示する。 「加熱調理すること」等と表示する。 「加熱調理すること」等と表示する。 「加熱調理すること」等と表示する。 「加熱調理すること」等と表示する。 「加熱調理すること」等と表示する。 「加熱調理すること」等と表示する。 「加熱調理すること」等と表示する。 「北神を明記して表示する。 「単位を明記して表示する。 「全様であっては 45%、チルドしゅうまいにあっては 25%、チルドしゅうまいにあっては 25%、チルド 春径にあっては 50%を超える場合に限る。 「チルド」の用語(あんに占める魚肉の 重量の割合が食肉 より多い場合にあって、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名称を表示していな			1
ソースを加えたものにあっては、具又はソースを除く。)であって魚肉の含有率が40%未満のものに限る。) チルドハンバーグステーキ及びチルドぎょうざ類 食品の特性に応じて表示する。 チルドぎょうが類 「加熱調理すること」等と表示する。 皮の率(チルドぎょうざ又はチルドばおずにあっては45%,チルドしゅうまいにあっては25%,チルド春巻にあっては25%,チルド春巻にあっては25%,チルド春巻にあっては25%,チルド春巻にあっては25%,チルドカリの用語(あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多い場合にあって、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名		イッシュボール	
のにあっては、具 又はソースを除 く。)であって魚肉 の含有率が40% 未満のものに限 る。) チルドハン バーグステーキ及びチルドミート ボール チルドぎょう 複の率(チルドぎょうざ類		,	
又はソースを除く。)であって魚肉の含有率が40%未満のものに限る。) チルドハン バーグステーキ及びチルドミートボール チルドぎょ うざ類		ソースを加えたも	
く。)であって魚肉 の含有率が40% 未満のものに限る。) チルドハン 調理方法 食品の特性に応じて表示する。 チルドぎょート ボール チルドぎょ		のにあっては, 具	
の含有率が40% 未満のものに限 る。) チルドハン バーグステーキ及びチルドミート ボール チルドぎょ うざ類		又はソースを除	
#満のものに限る。) ### ### ### ### ####################		く。) であって魚肉	
まかい		の含有率が40%	
チルドハン 調理方法 食品の特性に応じて表示する。 ルドミートボール 調理方法 「加熱調理すること」等と表示する。 皮の率 (チルドぎょうざ類 実比率を下回らない5の整数倍の数値により,%の単位をもって、単位を明記して表示する。 はおずにあっては45%,チルド春巻にあっては25%,チルド春巻にあっては50%を超える場合に限る。) 「チルド」の用語 「チルド」と表示する。 「無肉」の用語(あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多い場合にあって、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名 「無肉」の名		未満のものに限	
バーグステ ・ キ及びチ ルドミート ボール チルドぎょうざ類 皮の率(チルドぎ 実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、 ようざ又はチルド ばおずにあっては 45%、チルドしゅうまいにあっては25%、チルド 春巻にあっては50%を超える場合に限る。) 「チルド」の用語 「チルド」と表示する。 「魚肉」の用語(あんに占める魚肉の 重量の割合が食肉より多い場合にあって、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名		る。)	
ーキ及びチルドミートボール 調理方法 「加熱調理すること」等と表示する。 チルドぎょうざ類 裏比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。 はおずにあっては45%、チルドしゅうまいにあっては25%、チルド春巻にあっては50%を超える場合に限る。) 「チルド」の用語 「チルド」と表示する。 「無肉」の用語(あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多い場合にあって、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名 「無肉」の名	チルドハン	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
ルドミート ボール チルドぎょうざ類 関連方法 「加熱調理すること」等と表示する。 皮の率 (チルドぎょうざ又はチルドはおずにあっては 4 5 %, チルドしゅうまいにあっては 2 5 %, チルド春巻にあっては 5 0 %を超える場合に限る。) 「チルド」の用語 「チルド」と表示する。 「魚肉」の用語(あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多い場合にあって, 商品名の一部として, 使用した主たる魚肉の名 「無肉」と表示する。	バーグステ		
ボール チルドぎょ	ーキ及びチ		
チルドぎょうざ類 「加熱調理すること」等と表示する。 皮の率 (チルドぎょうざ又はチルドはようで又はチルドはおずにあっては45%, チルドしゅうまいにあっては25%, チルド春巻にあっては50%を超える場合に限る。) 「チルド」の用語「チルド」と表示する。 「チルド」の用語(あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多い場合にあって、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名 「無肉」の名	ルドミート		
皮の率 (チルドぎ まうざ又はチルド はおずにあっては 4 5 %, チルドしゅうまいにあっては 2 5 %, チルド 春巻にあっては 5 0 %を超える場合に限る。) 「チルド」の用語	ボール		
# 位を明記して表示する。 単位を明記して表示する。 単位を明記して表示する。 単位を明記して表示する。 「	チルドぎょ	調理方法	「加熱調理すること」等と表示する。
ばおずにあっては 4 5 %, チルドし ゅうまいにあって は 2 5 %, チルド 春巻にあっては 5 0 %を超える場合 に限る。) 「チルド」の用語 「チルド」と表示する。 「魚肉」の用語(あ んに占める魚肉の 重量の割合が食肉 より多い場合にあ って, 商品名の一 部として, 使用し た主たる魚肉の名	うざ類	皮の率(チルドぎ	実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、
4 5 %, チルドしゅうまいにあっては2 5 %, チルド春巻にあっては5 0 %を超える場合に限る。) 「チルド」の用語 「チルド」と表示する。 「魚肉」の用語(あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多い場合にあって、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名		ょうざ又はチルド	単位を明記して表示する。
ゅうまいにあって は25%, チルド 春巻にあっては5 0%を超える場合 に限る。) 「チルド」の用語 「チルド」と表示する。 「魚肉」の用語(あ んに占める魚肉の 重量の割合が食肉 より多い場合にあ って、商品名の一 部として、使用し た主たる魚肉の名		ぱおずにあっては	
は25%, チルド 春巻にあっては5 0%を超える場合 に限る。) 「チルド」の用語 「チルド」と表示する。 「魚肉」の用語(あ んに占める魚肉の 重量の割合が食肉 より多い場合にあって, 商品名の一 部として, 使用し た主たる魚肉の名		45%, チルドし	
春巻にあっては5 0%を超える場合 に限る。) 「チルド」の用語 「チルド」と表示する。 「魚肉」の用語(あ んに占める魚肉の 重量の割合が食肉 より多い場合にあ って、商品名の一 部として、使用し た主たる魚肉の名		ゅうまいにあって	
0%を超える場合に限る。) 「チルド」の用語 「チルド」と表示する。 「魚肉」の用語(あ 「魚肉」と表示する。 んに占める魚肉の重量の割合が食肉より多い場合にあって、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名		は25%, チルド	
に限る。) 「チルド」の用語 「チルド」と表示する。 「魚肉」の用語(あ 「魚肉」と表示する。 んに占める魚肉の 重量の割合が食肉 より多い場合にあって, 商品名の一部として, 使用した主たる魚肉の名 		春巻にあっては5	
「チルド」の用語 「チルド」と表示する。 「魚肉」の用語(あ 「魚肉」と表示する。 んに占める魚肉の 重量の割合が食肉 より多い場合にあって、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名		0%を超える場合	
「魚肉」の用語(あ んに占める魚肉の 重量の割合が食肉 より多い場合にあ って、商品名の一 部として、使用し た主たる魚肉の名		に限る。)	
んに占める魚肉の 重量の割合が食肉 より多い場合にあ って、商品名の一 部として、使用し た主たる魚肉の名		「チルド」の用語	「チルド」と表示する。
重量の割合が食肉 より多い場合にあって、商品名の一 部として、使用し た主たる魚肉の名		「魚肉」の用語(あ	「魚肉」と表示する。
より多い場合にあって、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名		んに占める魚肉の	
って、商品名の一 部として、使用し た主たる魚肉の名		重量の割合が食肉	
部として、使用した主たる魚肉の名		より多い場合にあ	
た主たる魚肉の名		って、商品名の一	
		部として,使用し	
称を表示していな		た主たる魚肉の名	
		称を表示していな	
い場合に限る。)		い場合に限る。)	
「野菜」の用語(あ この表のチルドぎょうざ類の項の「魚肉」の用語に関する規定にか		「野菜」の用語 (あ	この表のチルドぎょうざ類の項の「魚肉」の用語に関する規定にか
んに占める食肉のかわらず、「野菜」と表示する。		んに占める食肉の	かわらず、「野菜」と表示する。
重量の割合及び魚		重量の割合及び魚	
肉の重量の割合が		肉の重量の割合が	

	いずれもチルドぎ				
	いすれもブルトさ				
	20%未満, チル				
	と 0 % 不価, ケル				
	っては25%未				
	満、チルド春巻又				
	はチルドぱおずに				
	あっては10%未				
	満である場合にあ				
	って、商品名の一				
	部として、使用し				
	た主たる野菜の名				
	称を表示していな				
	い場合に限る。)				
容器包装詰	食品を気密性のあ	「気密性容器に密封し	加圧加熱殺菌」等食品	を気密性のある容器	
加圧加熱殺	る容器包装に入	包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨を示す文言を表示す			
菌食品	れ,密封した後,加	ప .			
	圧加熱殺菌した旨				
	(缶詰又は瓶詰の				
	食品,清涼飲料水,				
	食肉製品, 鯨肉製				
	品及び魚肉練り製				
	品を除く。)				
レトルトパ	レトルトパウチ食	レトルトパウチ食品で	ある旨を表示する。		
ウチ食品 (植	品である旨				
物性たんぱ	調理方法(調理し	食品の特性に応じて表	示する。		
く食品(コン	ないもの(単に温				
ビーフスタ	めるものを含む。)				
イル)を除	以外のものに限				
⟨∘⟩	る。)				
	内容量(調理しな	「○人前」と表示する。			
	いもの(単に温め				
	るものを含む。) 以				
	外のものに限る。)				
	食肉等若しくはそ	%の単位で、単位を明記したその含有率を表示する。			
	の加工品又は魚肉	名称 原材料名 割合			
	の含有率(下欄の	カレー及びハヤシ	食肉等若しくはその	3% (ハヤシに	
	表の上欄に掲げる		加工品又は魚肉	あっては4%)	

ものを使用した場 パスタソース 食肉又は魚肉 6%	
合において、その まあぼ料理のもと 食肉 6%	
重量の原材料及び 牛どんのもと 牛肉 20%	
添加物(ハンバー)シチュー 食肉等若しくはその 6% (ク	フリーム
グステーキ及びミ 加工品又は魚肉 シチュー	-にあっ
ートボールのう ては3%	6)
ち、ソースを加え ハンバーグステーキ 食肉 40%	
たものにあって 及びミートボール	
は、ソースを除	
く。)の重量に占め	
る割合が、同表の	
下欄に掲げる割合	
に満たないときに	
限る。)	
容器包装に 要冷蔵である旨 「要冷蔵」の文字等冷蔵を要する食品である旨を示す」	文字を表示
密封されたする。	
常温で流通	
する食品(清	
凉飲料水,食	
肉製品,鯨肉	
製品及び魚	
肉練り製品	
を除く。)の	
うち, 水素イ	
オン指数が	
4. 6を超	
え、かつ、水	
分活性が 0.	
分活性が 0. 9 4 を超え,	
9 4 を超え,	
9 4 を超え, かつ, その中	
9 4 を超え, かつ, その中 心部の温度	
94を超え、 かつ、その中 心部の温度 を摂氏12	
94を超え、 かつ、その中 心部の温度 を摂氏12 0度で4分	
94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏 1 20度で 4 分間に満たな	

って, ボツリ

ヌス菌を原		
因とする食		
中毒の発生		
下毎の光生 を防止する		
ために摂氏		
10度以下		
での保存を		
要するもの	\\	
缶詰の食品	主要な原材料名 	1 主要原材料が3種類以上にわたる場合は、配合分量の多いも
		のから順に3種類まで表示する。
		2 原則として,「主要原材料」の文字を冠する。
		3 原材料は,その種類名を表示する。
		4 名称その他表示から主要原材料が十分判断できるものにあっ
		ては、主要原材料名の表示を省略することができる。
農産物缶詰	形状(1種類の農	1 1種類の農産物を詰めたものであって,使用した農産物が全
及び農産物	産物(れんこん, た	形のものにあっては「全形」又は果実名に「丸」の文字を冠して
瓶詰	けのこ, アスパラ	「丸みかん」等と,つぼみのものにあっては「つぼみ」と,ホー
	ガス、スイートコ	ルのものにあっては「ホール」と、ボタンのものにあっては「ボ
	ーン, なめこ, マッ	タン」と,開きのものにあっては「開き」と,全果粒のものにあ
	シュルーム及び果	っては「全果粒」と、身割れのものにあっては「身割れ」と、小
	実(くり及びぎん	片のものにあっては「小片」と、じょうのう片のものにあっては
	なんを除く。)) を	「じょうのう片」と、ホールカーネルのものにあっては「ホール
	詰めたものに限	カーネル」と、クリームスタイルのものにあっては「クリームス
	る。ただし、内容物	タイル」と、ロングスピアーのものにあっては「ロング」と、ス
	の形状を容易に確	ピアーのものにあっては「スピアー」と、チップのものにあって
	認することができ	は「チップ」と,筒切りのものにあっては「筒切り」と,傷のも
	る瓶詰にあって	のにあっては「傷」と,先のものにあっては「先」と,切のもの
	は、この限りでな	にあっては「切」と、筒のものにあっては「筒」と、2つ割りの
	\'_\)	ものにあっては「2つ割り」と、4つ割りのものにあっては「4
		つ割り」と,乱切りのものにあっては「乱切り」と,千切りのも
		のにあっては「千切り」と,不定形のものにあっては「不定形」
		と,薄切りのものにあっては「薄切り」と,ランダムスライスに
		あっては「ランダムスライス」と、カットのものにあっては「カ
		と、輪切りのものにあっては「輪切り」と、くさび形のものにあ
		っては「くさび形」と,縦割りのものにあっては「縦割り」と,
		 角柱形のものにあっては「角柱形」と,立方形のものにあっては
		「立方形」と、その他のものにあってはその形状を最もよく表す
L	l .	

用語を表示する。ただし、たけのこの全形を縦に2つに切断したものにあっては「2つ割り」に代えて「割」と、ホール又はボタンをほぼ4等分したものにあっては「4つ割り」に代えて「クォーター」と、マッシュルームのかさ及び茎を不規則に切断したものにあっては「不定形」に代えて「ピーセス・ステムス」と、マッシュルームのホール又はボタンを厚さ2mm以上8mm以下に軸に平行に切断したものにあっては「薄切り」に代えて「スライス」と表示することができる。

- 2 アスパラガスの表皮を除いたものにあっては、1の規定にかかわらず、「ロング」、「スピアー」又は「チップ」等の形状を示す文字の次に、括弧を付して、「皮むき」と表示する。
- 3 こう付きのさくらんぼにあっては「全形こう付」又は「全形枝付」と、皮付きのあんずにあっては「全形」又は「丸あんず」の 文字の次に括弧を付して「皮付」と表示する。

大きさ(たけのこの全形を詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から大きない場合は、この限りでない。)

次の表に掲げる区分による大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、大きさの略号を表示する場合にあっては、その略号が大、中、小若しくは特小である旨又はその略号が示す内容個数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあっては、「混合」と表示する。

			大き	さき	
記号及び		大	中	小	特小
)	その略号	(L)	(M)	(S)	(T)
容	1 号缶	4個又は	6個以上	11個以	16個以
器		5個	10個以	上	上
に			下	15個以	
ょ				下	
る	2号缶	4個又は	6個以上	11個以	16個
区		5個	10個以	上	以上
分			下	15個	
				以下	
	3 号缶	4個又は	6個以上	11個	16個
		5個	10個	以上	以上
			以下	15個	
				以下	
	4 号缶	_	4個又は	6個以上	_
			5個		
	5 号缶	_	4個又は	6個以上	_
			5個		

	7 号缶		4個又は	6個以上	_
			5個		
	その他の	1号缶から	7号缶までの	の個数をもと	:にその水
	缶型のも	容積比によ	り換算した化	固数とする。	
	の及び瓶				
	詰のもの				

パラガスのロング スピアー, スピア めたものに限る。 ただし、製造工程 上の技術的理由等 から基部の太さを 把握できない場合 は,この限りでな (01)

基部の太さ(アス│次の表に掲げる区分による基部の太さを表す記号又はその略号に より表示し、かつ、基部の太さの略号を表示する場合にあっては、 その略号が特大、大、中若しくは小である旨又はその略号が示す基 ー及びチップを詰│部の直径を表示する。ただし、基部の太さをそろえていないものに あっては、「混合」と表示する。

基部	基部の太さを表す	
皮付き	皮付き 皮むき	
(基部の直径)	(基部の直径)	
20mm以上	18mm以上	特大 (E)
1 5 mm以上	13mm以上	大 (L)
20mm未満	18mm未満	
10mm以上	8mm以上	中 (M)
15 mm未満	13mm未満	
10 mm未満	8mm未満	小 (S)

ュルームのホール 及びボタン並びに なめこを詰めたも のに限る。ただし、 製造工程上の技術 的理由等から粒の 大きさを把握でき ない場合は、この 表1 限りでない。)

粒の大きさ(グリーグリンピースを詰めたものにあっては表1、マッシュルームのホ ンピース、マッシーール及びボタンを詰めたものにあっては表 2、なめこを詰めたも のにあっては表3に掲げる区分による粒の大きさを表す記号又は その略号により表示し、かつ、粒の大きさの略号を表示する場合に あっては、その略号が特大、大、中、小、特小若しくは極小である 旨又はその略号が示す粒径、ふるい目の大きさ若しくはかさの直 径を表示する。ただし、粒の大きさをそろえていないものにあって は,「混合」と表示する。

粒の大きさ	粒の大きさを表す
(粒径)	記号及びその略号
9mm以上	大 (L)
7 mm以上9 mm未満	中 (M)
7mm未満	小 (S)

20.2	
粒の大きさ	粒の大きさを表す
	記号及びその略号
35.0mmふるい上	特大(G)
35.0mmふるい下	大 (L)
27.5mmふるい上	
27.5mmふるい下	中 (M)
21.0mmふるい上	
21.0mmふるい下	小 (S)
16.5mmふるい上	
16.5mmふるい下	特小(T)
12.0mmふるい上	
12.0mmふるい下	極小 (m)

表3

		粒の大きさ	粒の大きさを表す
		(かさの直径)	記号及びその略号
形	つぼみ	22mm以上	大 (L)
状		3 0 mm未満	
に		16mm以上	中 (M)
ょ		22mm未満	
る		10mm以上	小 (S)
区		1 6 mm未満	
分		10mm未満	特小(T)
	開き	30mm以上	大(J)
		50mm未満	
		20mm以上	中 (E)
		30mm未満	
		20mm未満	小 (P)

- 1 もも、洋なし又は和なしを詰めたものにあっては、果肉数又は 次の表に掲げる区分による果肉の大きさを表す記号若しくはそ の略号により表示し、かつ、果肉の大きさの略号を表示する場合 にあっては、その略号が大、中若しくは小である旨又はその略号 が示す果肉数を表示する。ただし、大きさをそろえていないもの にあっては、「混合」と表示する。
- 2 もも、洋なし及び和なし以外のものを詰めたものにあっては、 果肉数又は果肉の大きさを表す記号(大、中又は小の別)若しく はその略号(L, M又はSの別)により表示し、かつ、果肉の大 きさの略号を表示する場合にあっては、その略号が大、中若しく

は小である旨又はその略号が示す果肉数を表示する。ただし、大 きさをそろえていないものにあっては、「混合」と表示する。

できていたでいないものにあっては、「此日」と扱力です。				
		果肉の大きさ		
	記号及び	大 (L)	中 (M)	小 (S)
	その略号			
容	1号缶	30個以下	3 1 個以上	4 6個以上
器			45個以下	60個以下
に	2 号缶	8個以下	9個以上	13個以上
ょ			12個以下	16個以下
る	4 号缶	3個以下	4個以上	7個以上
区			6個以下	9個以下
分	5号缶	3個以下	4個以上	6個以上
			5個以下	7個以下
	その他の缶	1,000g	1,000g	1,000g
	型のもの及	当たり15	当たり16	当たり26
	び瓶詰のも	個以下	個以上25	個以上
	0		個以下	

果粒のもの並びに さくらんぼ, あん ず及びぶどうの全 形を詰めたものに 限る。ただし、製造 工程上の技術的理 由等から果粒の大 きさを把握できな い場合は、この限 りでない。)

- 果粒の大きさ(全 1 みかんを詰めたものにあっては、果粒数又は次の表に掲げる 区分による果粒の大きさを表す記号若しくはその略号により表 示し、かつ、果粒の大きさの略号を表示する場合にあっては、そ の略号が大粒、中粒若しくは小粒である旨又はその略号が示す 果粒数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあっ ては,「混合」と表示する。
 - 2 みかん以外のものを詰めたものにあっては、果粒数又は果粒 の大きさを示す記号(大粒,中粒又は小粒の別)若しくはその略 号(L, M又はSの別)により表示し、かつ、果粒の大きさの略 号を表示する場合にあっては、その略号が大粒、中粒若しくは小 粒である旨又はその略号が示す果粒数を表示する。ただし、大き さをそろえていないものにあっては、「混合」と表示する。

果粒の大きさ	果粒の大きさを表す
	記号及びその略号
100g当たり20個以下	大粒(L)
100g当たり21個以上3	中粒 (M)
5個以下	
100g当たり36個以上	小粒 (S)

内容個数(パイン アップルの2つ割 り及び輪切り並び

「○個」,「○枚」等と表示する。

にりんごの輪切り	
のものを詰めたも	
のに限る。ただし,	
製造工程上の技術	
的理由等から内容	
個数を把握できな	
い場合は、この限	
りでない。)	
使用上の注意(内	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
面塗装缶以外を使	
用した缶詰に限	
る。)	
「冷凍原料使用」	「冷凍原料使用」と表示する。
の用語(アスパラ	
ガス缶詰又はアス	
パラガス瓶詰のう	
ち凍結させたアス	
パラガスを使用し	
たもの及びパイン	
アップル缶詰又は	
パインアップル瓶	
詰のうち凍結させ	
た果肉を使用した	
ものに限る。)	
「もどし豆」の用	「もどし豆」と表示する。
語(グリンピース	
缶詰又はグリンピ	
ース瓶詰のうちも	
どし豆を使用した	
ものに限る。)	
「もどし原料使	「もどし原料使用」と表示する。
用」の用語(マッシ	
ュルーム缶詰又は	
マッシュルーム瓶	
詰のうち塩蔵した	
マッシュルームを	
水で戻して使用し	
たものに限る。)	

	F	
	固形分(えのきた	実固形分を上回らない10の整数倍の数値により、%の単位をも
	け缶詰又はえのき	って表示する。
	たけ瓶詰のうちえ	
	のきたけをしょう	
	ゆ,砂糖類等と煮	
	込んだものを詰め	
	たものに限る。)	
	形状を表す写真,	形状を表す写真,絵又は図柄を表示する。
	絵又は図柄(パイ	
	ンアップル缶詰に	
	限る。)	
畜産物缶詰	内容個数(家きん	「○○個」又は「○○○個~○○○個」(下限の個数は上限の個数
及び畜産物	卵水煮缶詰又は家	の80%以上であること。)と表示する。
瓶詰	きん卵水煮瓶詰及	
	びその他の畜産物	
	缶詰又はその他の	
	畜産物瓶詰のうち	
	家きん卵を詰めた	
	ものに限る。)	
	使用上の注意(内	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
	面塗装缶以外を使	
	用した缶詰に限	
	る。)	
	食肉の名称(食肉	使用した食肉の名称を表示する。
	缶詰又は食肉瓶	
	詰, コーンドミー	
	ト缶詰又はコーン	
	ドミート瓶詰及び	
	食肉等を詰めたそ	
	の他の畜産物缶詰	
	又はその他の畜産	
	物瓶詰であって,	
	商品名に使用した	
	食肉の名称を表示	
	していない場合に	
	限る。)	
	肉片形状の用語	小肉片を使用したものについては「小肉片」の用語を、ほぐし肉を
	(食肉缶詰又は食	使用したものについては「ほぐし肉」の用語を、ひき肉を使用した
	ト缶詰又はコーン はコースで をあいる。) 内片形状の用語	

	肉瓶詰及び食肉等	ものについては「ひき肉」の用語を、骨付の食肉を使用したものに
	を詰めたその他の	ついては「骨付」の用語を表示する。
	畜産物缶詰又はそ	
	の他の畜産物瓶詰	
	であって,商品名	
	から小肉片、ほぐ	
	し肉、ひき肉又は	
	骨付きのものを使	
	用したことが明ら	
	かでない場合に限	
	る。)	
調理食品缶	使用上の注意(内	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
詰及び調理	面塗装缶以外を使	
食品瓶詰	用した缶詰に限	
	る。)	
	食肉の名称(食肉	使用した食肉の名称を表示する。
	野菜煮缶詰又は食	
	肉野菜煮瓶詰及び	
	食肉を調理して詰	
	めたその他の調理	
	食品缶詰又はその	
	他の調理食品瓶詰	
	であって, 商品名	
	に使用した食肉の	
	名称を表示してい	
	ない場合に限る。)	
	「骨付」の用語 (そ	「骨付」の用語を表示する。
	の他の調理食品缶	
	詰又はその他の調	
	理食品瓶詰であっ	
	て, 骨付きの食肉	
	を使用したものに	
	限る。)	
	固形量又は内容量	実混合割合を上回らない、10の整数倍の数値により、%の単位を
	に対する食肉, 臓	もって、表示する。
	器,可食部分及び	
	家きん卵並びにそ	
	れらの加工品の重	
	-	

	汁入り飲料に限 る。)	
	て飲用に供する果	
果実飲料	使用方法(希釈し	「□倍希釈」,「□倍に薄めてお飲みください」等と表示する。
	限る。)	
	を行わないものに	
	いう。以下同じ。)	
	を除去することを	
	発育し得る微生物	
	中に存在し、かつ、	
	由来して当該食品	
	により、原水等に	
	又は除菌(ろ過等	
	満であって、殺菌	
	0度で98kPa 未	
	炭素圧力が摂氏 2	
涼飲料水	器包装内の二酸化	
料とする清	っていない旨(容	旨を示す文言を表示する。
水のみを原	殺菌又は除菌を行	「殺菌又は除菌を行っていない」等殺菌又は除菌を行っていない
	限る。)	
	0%以上のものに	
	重量の割合が1	
	それらの加工品の	
	び家きん卵並びに	
	臓器,可食部分及	
	量に対する食肉、	
	て固形量又は内容	
	理食品瓶詰であっ	
	記又はその他の調 記又はその他の調	
	の他の調理食品缶	
	来点缶詰又は食肉 野菜煮瓶詰及びそ	
	量の割合(食肉野 菜煮缶詰又は食肉	

	る。)	
	「濃縮還元」の用	「濃縮還元」と表示する。
	語 (果実・野菜ミッ	
	クスジュース及び	
	果汁入り飲料以外	
	の果実飲料のう	
	ち,還元果汁を使	
	用したものに限	
	る。)	
	希釈時の果汁割合	「□倍希釈時果汁○○%」と表示し,□には使用方法に表示した希
	(希釈して飲用に	釈倍数を、○○には名称に表示した割合を表示する。
	供する果汁入り飲	
	料であって, 名称	
	に「□倍希釈時」と	
	表示していない場	
	合に限る。)	
果実の搾汁	「冷凍果実飲料」	「冷凍果実飲料」の文字を表示する。
又は果実の	の文字	
搾汁を濃縮		
したものを		
凍結させた		
ものであっ		
て,原料用果		
汁以外のも		
の		
	大豆固形分	%の単位で整数値をもって単位を明記して表示する。ただし、豆乳
		(大豆固形分が8%以上のものに限る。)にあっては「8%以上」
		と,調製豆乳(大豆固形分が6%以上のものに限る。)にあっては
		「6%以上」と,豆乳飲料(大豆固形分が4%以上のものに限る。)
		にあっては「4%以上」(豆乳飲料であって果実の搾汁の原材料及
		び添加物に占める重量の割合が5%以上のもの(大豆固形分が
		2%以上のものに限る。)にあっては,「2%以上」)と表示するこ
		とができる。
	使用上の注意(内	
	面塗装缶以外を使	
	用した缶詰に限	
	る。)	
	名称の用語(商品	別表第4の豆乳の名称の項に定める名称の用語を表示する。
	/	

名に名称の用語を	
使用していない場	
合に限る。)	
粉末大豆たんぱく	粉末大豆たんぱくを加えた旨を表示する。
を加えた旨(粉末	
大豆たんぱくを加	
えた豆乳飲料であ	
って、商品名に粉	
末大豆たんぱくを	
加えた旨の用語を	
使用していない場	
合に限る。)	