

別表第 2 0 (第 8 条関係) : 様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール

食品	様式	表示の方式																		
指定成分等含有食品	別記様式 1 の規定による。	第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、指定成分等含有食品である旨及び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は、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。																		
機能性表示食品	別記様式 1 の規定による。	第 8 条各号の規定によるほか、次に定めるところによる。 ① 機能性表示食品である旨は、容器包装の主要面に表示する。 ② 機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性並びに機能性及び安全性について、国による評価を受けたものではない旨は、容器包装の同一面に表示する。																		
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="padding: 2px;">名称</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">形状</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">大きさ</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">基部の太さ</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">粒の大きさ</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">果肉の大きさ</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">果粒の大きさ</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">内容個数</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">原材料名</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">添加物</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">原料原産地名</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">固形量</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">内容総量</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">内容量</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">賞味期限</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">保存方法</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">使用上の注意</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">原産国名</td></tr> </table>	名称	形状	大きさ	基部の太さ	粒の大きさ	果肉の大きさ	果粒の大きさ	内容個数	原材料名	添加物	原料原産地名	固形量	内容総量	内容量	賞味期限	保存方法	使用上の注意	原産国名	第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。 ① 「冷凍原料使用」(凍結させたアスパラガスを使用したものに限る。), 「もどし豆」及び「もどし原料使用」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの 2 分の 1 以上の高さであって、かつ、J I S Z 8 3 0 5 に定める 2 0 ポイント(缶又は瓶の胴の面積が 2 5 0 c m ² 未満のものに表示する場合にあっては、1 4 ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 ② 「冷凍原料使用」(凍結させたパイナップルの果肉を使用したものに限る。)の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの 3 分の 2 以上の高さであって、かつ、J I S Z 8 3 0 5 に定める 2 0 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
名称																				
形状																				
大きさ																				
基部の太さ																				
粒の大きさ																				
果肉の大きさ																				
果粒の大きさ																				
内容個数																				
原材料名																				
添加物																				
原料原産地名																				
固形量																				
内容総量																				
内容量																				
賞味期限																				
保存方法																				
使用上の注意																				
原産国名																				

	<p>製造者</p> <p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>③ 「固形分」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、「固形分」及び「%」の文字はJISZ8305に定める9ポイントの活字以上、固形分を表示する数字は14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
トマト加工品	<p>名称 形状 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式1の備考の規定による。</p>	<p>第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 「濃縮トマト還元」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p> <p>② トマトの搾汁を濃縮した度合は、明瞭に表示する。</p> <p>③ トマトの搾汁の含有率は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p>
ジャム類	別記様式1の規定による。	第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、使用上の注意は、明瞭に表示する。
乾めん類	<p>名称 原材料名 原料原産地名 そば粉の配合割合 内容量 賞味期限 保存方法</p>	第8条各号(第3号を除く。)の規定による。

	<div data-bbox="384 192 815 338" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>調理方法 原産国名 製造者</p> </div> <p>備考</p> <p>別記様式1の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 添加物を原材料名に併記しないで表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p> <p>② そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所に、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの文字で、そば粉の配合割合が10%以上のものには「そば粉の配合割合・〇割」等と実配合割合を上回らない数値により、そば粉の配合割合が10%未満のものには、「1割未満」、「10%未満」等と表示することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。</p> <p>③ 調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	
マカロニ類	<div data-bbox="384 1626 815 2011" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法</p> </div>	第8条各号（第3号を除く。）の規定による。

	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 原産国名 製造者 </div> 備考 別記様式 1 の備考の規定によるほか、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。	
凍り豆腐	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 </div> 備考 別記様式 1 の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないで表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。	第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、調理方法は、J I S Z 8 3 0 5 に定める 8 ポイント(表示可能面積がおおむね 1 5 0 c m ² 以下のものにあつては、6 ポイント)の活字以上の統一のとれた文字で表示する。
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 名称 原材料名 添加物 原料原産地名 でん粉含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 </div> 備考 別記様式 1 の備考の規定による。	第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定による。
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 名称 </div>	第 8 条各号(第 3 号を除く。)に規定によるほか、次に定めるところによる。

	<p>原材料名 添加物 原料原産地名 内容個数 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>① 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、J I S Z 8 3 0 5に定める9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② 「小肉片」, 「ほぐし肉」, 「ひき肉」又は「骨付」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、J I S Z 8 3 0 5に定める9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
乳	<p>種類別 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式1の備考第2号から第12号の規定による。</p>	<p>第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 種類別は、J I S Z 8 3 0 5に定める10.5ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。</p>
乳製品のうち、発酵乳及び乳酸菌飲料	<p>種類別 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量</p>	<p>第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 種類別は、J I S Z 8 3 0 5に定める8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② この様式中、「種類別」とあるのは、これに</p>

	<p>消費期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式 1 の備考第 2 号から第 1 2 号の規定による。</p>	<p>代えて、「種別名称」と表示することができる。</p>
<p>その他の乳製品</p>	<p>種別 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式 1 の備考第 2 号から第 1 2 号の規定による。</p>	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 種別は、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② この様式中、「種別」とあるのは、これに代えて、「種別名称」と表示することができる。</p>
<p>乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料</p>	<p>別記様式 1 の規定による。</p>	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、乳酸菌飲料である旨は、J I S Z 8 3 0 5 に定める 8 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>魚肉ハム及び魚肉ソーセージ</p>	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 でん粉含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定による。</p>	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定による。</p>
<p>削りぶし</p>		<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、</p>

	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 密封の方法 压榨煮干し配合率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定による。</p>	<p>名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>うに加工品及び うにあえもの</p>	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 塩うに含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定による。</p>	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>塩蔵わかめ</p>	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 食塩含有率 内容量 賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名 製造者</p>	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める規定する 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>

	<p>備考</p> <p>別記様式 1 の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>																											
<p>食酢</p>	<table border="1" data-bbox="384 524 813 1104"> <tr> <td>名称</td> </tr> <tr> <td>醸造酢の混合割合</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> </tr> <tr> <td>酸度</td> </tr> <tr> <td>希釈倍数</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> </tr> </table> <p>備考</p> <p>別記様式 1 の備考の規定による。</p>	名称	醸造酢の混合割合	原材料名	添加物	原料原産地名	酸度	希釈倍数	内容量	賞味期限	保存方法	原産国名	製造者	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 醸造酢の混合割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表 1 に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② 「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表 2 に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>表 1</p> <table border="1" data-bbox="839 1003 1430 1778"> <thead> <tr> <th>内容量</th> <th>活字の大きさ (J I S Z 8 3 0 5 に規定するポイント)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 8 l 以上のもの</td> <td>2 4 (合成樹脂製の容器であって、2 4 ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、2 2 ポイント)</td> </tr> <tr> <td>1 . 8 l 以上 1 8 l 未満のもの</td> <td>1 2</td> </tr> <tr> <td>3 0 0 m l 以上 1 . 8 l 未満のもの</td> <td>1 0 . 5</td> </tr> <tr> <td>3 0 0 m l 未満のもの</td> <td>7 . 5</td> </tr> </tbody> </table> <p>表 2</p> <table border="1" data-bbox="839 1823 1430 2018"> <thead> <tr> <th>内容量</th> <th>活字の大きさ (J I S Z 8 3 0 5 に規定するポイント)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 8 l 以上のもの</td> <td>4 2 (合成樹脂製の容器で</td> </tr> </tbody> </table>	内容量	活字の大きさ (J I S Z 8 3 0 5 に規定するポイント)	1 8 l 以上のもの	2 4 (合成樹脂製の容器であって、2 4 ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、2 2 ポイント)	1 . 8 l 以上 1 8 l 未満のもの	1 2	3 0 0 m l 以上 1 . 8 l 未満のもの	1 0 . 5	3 0 0 m l 未満のもの	7 . 5	内容量	活字の大きさ (J I S Z 8 3 0 5 に規定するポイント)	1 8 l 以上のもの	4 2 (合成樹脂製の容器で
名称																												
醸造酢の混合割合																												
原材料名																												
添加物																												
原料原産地名																												
酸度																												
希釈倍数																												
内容量																												
賞味期限																												
保存方法																												
原産国名																												
製造者																												
内容量	活字の大きさ (J I S Z 8 3 0 5 に規定するポイント)																											
1 8 l 以上のもの	2 4 (合成樹脂製の容器であって、2 4 ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、2 2 ポイント)																											
1 . 8 l 以上 1 8 l 未満のもの	1 2																											
3 0 0 m l 以上 1 . 8 l 未満のもの	1 0 . 5																											
3 0 0 m l 未満のもの	7 . 5																											
内容量	活字の大きさ (J I S Z 8 3 0 5 に規定するポイント)																											
1 8 l 以上のもの	4 2 (合成樹脂製の容器で																											

		もの	あって、42ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、26ポイント)
		1.8ℓ以上 1.8ℓ未満のもの	16以上
		300ml以上 1.8ℓ未満のもの	14以上
		300ml未満のもの	9以上
風味調味料	<div data-bbox="384 819 813 1301" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名 製造者 </div> <p data-bbox="384 1312 813 1576">備考 別記様式1の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の個所に表示することができる。</p>	第8条各号(第3号を除く。)の規定による。	
乾燥スープ	<div data-bbox="384 1637 813 2018" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 </div>	第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、「コンソメ」、「ポタージュ」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JIS Z 8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。	

	<p>原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほか、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	
マーガリン類	<p>名称 油脂含有率 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定による。</p>	第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうぎ、冷凍春巻、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、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)	<p>名称 原材料名 原料原産地名 衣の率又は皮の率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないて表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p>	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 使用方法又は内容個数は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 8 ポイント(表示可能面積がおおむね 1 5 0 c m² 以下のものにあつては、6 ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 6 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>③ ソースを加えた旨、ソースで煮込んだ旨及び食肉又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 6 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた</p>

<p>チルドハンバー グステーキ及び チルドミートボ ール</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;"> <p>名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほ か、添加物を原材料名に併記しな いで表示する場合にあっては、原 材料名の事項の下に添加物の事項 を表示する。</p> </td> </tr> </table>	<p>名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p>	<p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほ か、添加物を原材料名に併記しな いで表示する場合にあっては、原 材料名の事項の下に添加物の事項 を表示する。</p>	<p>文字で表示する。</p> <p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、調理方法は、J I S Z 8 3 0 5 に定める 8 ポイント(表示可能面積がおおむね 1 5 0 c m² 以下のものにあつては、6 ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p>				
<p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほ か、添加物を原材料名に併記しな いで表示する場合にあっては、原 材料名の事項の下に添加物の事項 を表示する。</p>				
<p>チルドぎょうざ 類</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;"> <p>名称 原材料名 原料原産地名 皮の率 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者</p> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほ か、次に定めるところによる。</p> <p>① 添加物を原材料名に併記しな いで表示する場合にあっては、 原材料名の事項の下に添加物の 事項を表示する。</p> <p>② 調理方法を一括して表示する ことが困難な場合には、調理方 法の欄に表示箇所を表示すれ ば、他の箇所に表示することが</p> </td> </tr> </table>	<p>名称 原材料名 原料原産地名 皮の率 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者</p>	<p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほ か、次に定めるところによる。</p> <p>① 添加物を原材料名に併記しな いで表示する場合にあっては、 原材料名の事項の下に添加物の 事項を表示する。</p> <p>② 調理方法を一括して表示する ことが困難な場合には、調理方 法の欄に表示箇所を表示すれ ば、他の箇所に表示することが</p>	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 「チルド」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの 2 分の 1 以上の高さであつて、かつ、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② 「魚肉」の用語は、商品名の高さの 2 分の 1 以上の高さであつて、かつ、J I S Z 8 3 0 5 に規定する 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>③ 「野菜」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの 2 分の 1 以上の高さであつて、かつ、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>名称 原材料名 原料原産地名 皮の率 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者</p>				
<p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほ か、次に定めるところによる。</p> <p>① 添加物を原材料名に併記しな いで表示する場合にあっては、 原材料名の事項の下に添加物の 事項を表示する。</p> <p>② 調理方法を一括して表示する ことが困難な場合には、調理方 法の欄に表示箇所を表示すれ ば、他の箇所に表示することが</p>				

	できる。	
レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> </div> <p>備考</p> <p>別記様式1の備考の規定によるほか、添加物を併記しないで表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p>	<p>第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① レトルトパウチ食品である旨は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 8 3 0 5に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② 調理方法は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 8 3 0 5に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>③ 内容量（「〇人前」）は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 8 3 0 5に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>④ 食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 8 3 0 5に規定する8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、	別記様式1の規定による。	第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、別表第19に規定する冷蔵を要する食品である旨を示す文字は、容器包装の表（おもて）面に、分かりやすい大きさで表示する。

<p>かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発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</p>				
<p>調理食品缶詰及び調理食品瓶詰</p>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="padding: 5px;"> <p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> <p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p> </td> </tr> </table>	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p>	<p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、JISZ8305に定める9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② 「骨付」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、JISZ8305に定める9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>③ 固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、JISZ8305に定める9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p>				
<p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>				
<p>果実飲料</p>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="padding: 5px;"> <p>名称 原材料名</p> </td> </tr> </table>	<p>名称 原材料名</p>	<p>第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 「加糖」の用語は、商品名の表示されている</p>	
<p>名称 原材料名</p>				

	<p> 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名 製造者 </p> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定による。</p>	<p> 箇所近接した箇所に、括弧を付して J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、蓋に表示することができる。 </p> <p> ② 「濃縮還元」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、蓋に表示することができる。 </p> <p> ③ 希釈時の果汁割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。 </p>
豆乳類	<p> 名称 大豆固形分 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者 </p> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定による。</p>	<p> 第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。 </p> <p> ① 名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 </p> <p> ② 粉末大豆たんぱくを加えた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 </p>