

食品表示基準 加工食品別表対象品目一覧

分類	食品	別表第3 個別加工食品 の定義	別表第4 横断的義務 表示事項	別表第5 名称制限	別表第19 個別的 表示事項	別表第20 様式及び 表示の方式	別表第22 表示禁止 事項
農産加工品	農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	－	●	●	●
	トマト加工品	●	●	●	●	●	●
	乾しいたけ	●	●	●	－	－	●
	農産物漬物	●	●	－	－	－	●
	野菜冷凍食品	●	－	－	－	－	－
	ジャム類	●	●	－	●	●	●
	乾めん類	●	●	－	●	●	●
	即席めん	●	●	－	●	－	●
	－即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のもの）	（●）	（●）	－	●	－	（●）
	マカロニ類	●	●	●	●	●	●
	パン類	●	●	－	－	－	－
	無菌充填豆腐	－	－	－	●	－	－
畜産加工品	凍り豆腐	●	●	－	●	●	●
	ハム類	●	●	●	－	－	●
	プレスハム	●	●	●	●	●	●
	混合プレスハム	●	●	●	●	●	●
	ソーセージ	●	●	●	●	●	●
	混合ソーセージ	●	●	●	●	●	●
	ベーコン類	●	●	●	－	－	●
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	－	●	●	●
	食肉（異種混合等）	－	－	－	●	－	－
	食肉製品	－	－	－	●	－	－
	チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●
	チルドミートボール	●	●	●	●	●	●
	乳	－	－	－	●	●	－
	乳製品	－	－	－	●	－	－
	－乳製品のうち、発酵乳及び乳酸菌飲料	－	－	－	（●）	●	－
	－その他の乳製品	－	－	－	（●）	●	－
	乳又は乳製品を主要原料とする食品	－	－	－	●	－	－
水産加工品	－乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料	－	－	－	（●）	●	－
	鶏の液卵	－	－	－	●	－	－
	煮干魚類	●	●	－	－	－	●
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●
	特殊包装かまぼこ	－	－	－	●	－	－
	削りぶし	●	●	●	●	●	●
	うに加工品	●	●	●	●	●	●
	うにあえもの	●	●	●	●	●	●
	うなぎ加工品	●	●	－	－	－	－
	乾燥わかめ	●	●	●	－	－	●
	塩蔵わかめ	●	●	●	●	●	●
	ゆでがに	－	－	－	●	－	－
	ふぐを原材料とするふぐ加工品	－	－	－	●	－	－
	鯨肉製品	－	－	－	●	－	－
調味料	切り身又はむき身にした魚介類であって生食用のもの（異種混合等）	－	－	－	●	－	－
	生かき（調味した生かき等）	－	－	－	●	－	－
	みそ	●	●	●	－	－	●
	しょうゆ	●	●	●	－	－	●
	ウスターソース類	●	●	●	－	－	●
	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	－	－	●
飲料	食酢	●	●	●	●	●	●
	風味調味料	●	●	－	●	●	●
	炭酸飲料	●	●	－	－	－	●
	果実飲料	●	●	－	●	●	●
	豆乳類	●	●	●	●	●	●
	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	－	－	●
	水のみを原料とする清涼飲料水	－	－	－	●	－	－
	果実の搾汁又は果実の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	－	－	－	●	－	－
その他加工食品	乾燥スープ	●	●	●	●	●	●
	食用植物油脂	●	●	●	－	－	●
	マーガリン類	●	●	●	●	●	－
	調理冷凍食品	●	●	－	●	●	●
	チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	－	●	●	●
その他	冷凍食品	－	－	－	●	－	－
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	－	－	－	●	－	－
	レトルトパウチ食品	●	●	－	●	●	●
	容器包装に密封された常温で流通する食品（※）	－	－	－	●	●	－
	缶詰の食品	－	－	－	●	－	－
	指定成分等含有食品	－	－	－	－	●	－
	機能的表示食品	－	－	－	－	●	－

（※）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、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0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120℃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10℃以下での保存を要するもの

● 別表には掲げられていない食品であって、包含する食品に掲げる別表の確認が必要なもの

別表第4（抄）【加工食品 横断的義務表示事項に係る個別のルールを定めるもの】

食品	表示事項
農産物缶詰及び農産物瓶詰	名称 原材料名
トマト加工品	名称 原材料名
乾しいたけ	名称 原材料名
農産物漬物	名称 原材料名 添加物
ジャム類	名称 原材料名 添加物 内容量
乾めん類	名称 原材料名 添加物 内容量
即席めん	原材料名 添加物 内容量
マカロニ類	名称 原材料名 添加物
パン類	名称 原材料名 内容量
凍り豆腐	名称 原材料名 添加物 内容量
ハム類	名称 原材料名 添加物
プレスハム	名称 原材料名 添加物
混合プレスハム	名称 原材料名 添加物
ソーセージ	名称 原材料名 添加物

食品	表示事項
混合ソーセージ	名称 原材料名 添加物
ベーコン類	名称 原材料名 添加物
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	名称 原材料名
煮干魚類	名称 原材料名 内容量
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	名称 原材料名 添加物 内容量
削りぶし	名称 原材料名 内容量
うに加工品	名称 原材料名
うにあえもの	名称 原材料名
うなぎ加工品（輸入品以外 のものに限る。）	原材料名
乾燥わかめ	名称 原材料名
塩蔵わかめ	名称 原材料名
みそ	名称 原材料名
しょうゆ	名称 原材料名
ウスターソース類	名称 原材料名 添加物
ドレッシング及びドレッシ ングタイプ調味料	名称 原材料名 内容量
食酢	名称 添加物
風味調味料	名称 原材料名
乾燥スープ	名称 原材料名 添加物 内容量

食品	表示事項
食用植物油脂	名称 原材料名 添加物
マーガリン類	名称 原材料名 添加物
調理冷凍食品（冷凍フライ 類、冷凍しゅうまい、冷凍 ぎょうざ、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。）	名称 原材料名 添加物 内容量
チルドハンバーグステーキ	名称 原材料名 添加物 内容量
チルドミートボール	名称 原材料名 添加物 内容量
チルドぎょうざ類	名称 原材料名 添加物 内容量
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。〕	名称 原材料名 添加物 内容量
調理食品缶詰及び調理食品 瓶詰	名称 原材料名
炭酸飲料	名称 原材料名
果実飲料	名称 原材料名 添加物
豆乳類	名称 原材料名 添加物
にんじんジュース及びにん じんミックスジュース	名称 原材料名

別表第19(抄)【一般用加工食品の個別的表示事項を定めるもの】

食品	表示事項
トマト加工品	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）
	形状（固形トマトに限る。）
	「濃縮トマト還元」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。）
	トマトの搾汁を濃縮した度合（トマトピューレー及びトマトペーストに限る。）
トマト加工品	トマトの搾汁の含有率（トマト果汁飲料に限る。）
	使用上の注意（糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下のもの又は内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）
ジャム類	調理方法
乾めん類	そば粉の配合割合（そば粉の配合割合が30%未満の干しそばに限る。）
即席めん	調理方法
	使用上の注意（食器として使用できる容器にめんを入れているものに限る。）
即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）	油脂で処理した旨
マカロニ類	調理方法
無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）	常温での保存が可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
凍り豆腐	調理方法
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	でん粉含有率（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が、プレ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（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この表において同じ。）	鳥獣の種類
	処理を行った旨（調味料に浸潤させる処理、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物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。）
	飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨（調味料に浸潤させる処理、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物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。）
	生食用である旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この表において同じ。）	と畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）
	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に適合する方法で加工が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。）
	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）
	子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）
食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）	原料肉名
	殺菌方法（気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃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。）に限る。）
	乾燥食肉製品である旨（乾燥食肉製品（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。）
	乾燥食肉製品である旨（乾燥食肉製品（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。）

食品	表示事項
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。以下この表において同じ。）	非加熱食肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬した後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63℃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。）
	水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る。）
	特定加熱食肉製品である旨（特定加熱食肉製品（その中心部の温度を63℃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（特定加熱食肉製品に限る。）
乳	加熱食肉製品である旨（加熱食肉製品（乾燥食肉製品、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ものかの別（加熱食肉製品に限る。）
	種類別
	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）
乳	主要な原料名並び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。）
	種類別
乳製品	乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。）
	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。）
	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。）
	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むもの）にあっては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分の重量百分率（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。）
乳製品	当該動物の種類（牛以外の動物の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。）
	殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。）
	容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨（ナチュラルチーズ（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。）
乳製品	飲食に供する際に加熱する旨（ナチュラルチーズ（ソ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。）
	製造時の発酵温度が25℃前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。）
	製造時の発酵温度が25℃前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。）
	製造時の発酵温度が25℃前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。）

食品	表示事項
乳製品	常温での保存が可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。）
	名称又は商品名（乳酸菌飲料にあっては、その旨）
	乳若しくは乳製品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料である乳若しくは乳製品の種類のうち少なくとも一つを含む旨
	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むもの）にあっては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分の重量百分率
乳又は乳製品を主要原料とする食品	製造時の発酵温度が25℃前後である旨（乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。）
	殺菌方法（殺菌したものに限る。）
	未殺菌である旨（殺菌したものの以外のものに限る。）
	飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したものの以外のものに限る。）
鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）	殺菌方法（殺菌したものに限る。）
	未殺菌である旨（殺菌したものの以外のものに限る。）
	飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したものの以外のものに限る。）
	殺菌方法（殺菌したものに限る。）
切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びぶくを原材料とするぶく加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）	生食用である旨
	生食用である旨
	生食用である旨
	生食用である旨
生かき	採取された水域（生食用のものに限る。）
	採取された水域（生食用のものに限る。）
	採取された水域（生食用のものに限る。）
	採取された水域（生食用のものに限る。）
ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	でん粉含有率（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（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）
魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ	気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃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
	水素イオン指数又は水分活性（その水素イオン指数が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。）
	水素イオン指数又は水分活性（その水素イオン指数が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。）
	水素イオン指数又は水分活性（その水素イオン指数が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（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものに限る。）
	密封の方法（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものに限る。）
	密封の方法（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものに限る。）
うに加工品	塩うに含有率
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）
うにあえもの	塩うに含有率
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）

食品	表示事項
ふぐを原材料とするふぐ加工品	ロットが特定できるもの
	原料ふぐの種類
	漁獲水域名（原料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漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巢を原材料とするものに限る。）
	生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。）
	生食用である旨（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（40％を超える場合に限る。）
	使用方法 名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）
鯨肉製品	気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃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
	酸度 醸造酢の混合割合（醸造酢を混合した合成酢に限る。） 希釈倍数（希釈して使用されるものに限る。） 「醸造酢」又は「合成酢」の用語
風味調味料	使用方法
乾燥スープ	調理方法 「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語（乾燥コンソメにあつては商品名中に「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つては商品名中に「ポタージュ」の用語を使用していないものに限る。）
	油脂含有率（ファットスプレッドに限る。） 名称の用語（商品名に名称の用語を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を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（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。）
	凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（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。）
	生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（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。）

食品	表示事項
調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、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。）	衣の率（以下略）
	皮の率（以下略）
	使用方法
	内容個数（以下略）
	食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨（以下略） ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨（以下略） 食肉の含有率（以下略） 魚肉の含有率（以下略）
チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボール	調理方法
チルドぎょうざ類	調理方法
	皮の率（以下略）
	「チルド」の用語
	「魚肉」の用語（以下略） 「野菜」の用語（以下略）
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（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。）
	レトルトパウチ食品（植物性たんばく食品（コンビーフスタイル）を除く。） レトルトパウチ食品である旨 調理方法（調理しないもの（単に温めるものを含む。）以外のものに限る。） 内容量（調理しないもの（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加工品又は魚肉の含有率（以下略）
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、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0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120℃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10℃以下での保存を要するもの	要冷蔵である旨
缶詰の食品	主要な原材料名
農産物缶詰及び農産物瓶詰	形状（以下略）
	大きさ（以下略）
	基部の太さ（以下略）
	粒の大きさ（以下略）
	果肉の大きさ（以下略）
	果粒の大きさ（以下略）
	内容個数（以下略）
	使用上の注意（以下略）
	「冷凍原料使用」の用語（以下略）
	「もどし豆」の用語（以下略） 「もどし原料使用」の用語（以下略）
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	固形分（以下略）
	形状を表す写真、絵又は図柄（以下略）
	内容個数（以下略）
	使用上の注意（以下略） 食肉の名称（以下略） 肉片形状の用語（以下略）
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	使用上の注意（以下略）
	食肉の名称（以下略）
	「骨付」の用語（以下略）
	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（以下略）

食品	表示事項
水のみを原料とする清涼飲料水	殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98キロパスカル未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等）に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）
果実飲料	使用方法（希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。） 「加糖」の用語（果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、砂糖類又は蜂蜜を加えたものに限る。） 「濃縮還元」の用語（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（希釈して飲用に供する果汁入り飲料であつて、名称に「〇倍希釈時」と表示していない場合に限る。）
	果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであつて、原料用果汁以外のもの
豆乳類	「冷凍果実飲料」の文字
	大豆固形分 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。） 粉末大豆たんばくを加えた旨（粉末大豆たんばくを加えた豆乳飲料であつて、商品名に粉末大豆たんばくを加えた旨の用語を使用していない場合に限る。）

別表第5(抄)【名称制限に係る加工食品及びその名称を定めるもの】

食品	名称	食品	名称	食品	名称	食品	名称
トマト加工品	トマトジュース	ベーコン類	ベーコン	ウスターソース類	ウスターソース	マーガリン類	マーガリン
	トマトミックスジュース		ロースベーコン		中濃ソース		ファットスプレッド
	トマトケチャップ		ショルダーベーコン		濃厚ソース		風味ファットスプレッド
	トマトソース	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	マヨネーズ	チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ
	チリソース		フィッシュハム		サラダクリーミードレッシング		チルドハンバーグ
	トマト果汁飲料		魚肉ソーセージ		半固体状ドレッシング	チルドミートボール	チルドミートボール
	トマトピューレー	削りぶし	フィッシュソーセージ		乳化液状ドレッシング		
	トマトペースト		かれぶし削りぶし		分離液状ドレッシング	チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ
乾しいたけ	乾しいたけ		かれぶし削り	食酢	ドレッシングタイプ調味料		チルドしゅうまい
マカロニ類	マカロニ類	うに加工品	削りぶし		米酢		チルド春巻
ハム類	骨付きハム		混合削りぶし		米黒酢	豆乳類	豆乳
	ボンレスハム	うにあえもの	粒うに		大麦黒酢		調製豆乳
	ロースハム		練りうに		穀物酢	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	にんじんジュース
	ショルダーハム	乾燥わかめ	混合うに		りんご酢		にんじんミックスジュース
	ベリーハム		うにあえもの		ぶどう酢	にんじんミックスジュース	
	ラックスハム	塩蔵わかめ			果実酢		
プレスハム	プレスハム			食用植物油脂	醸造酢	にんじんミックスジュース	
混合プレスハム	混合プレスハム				合成酢		
ソーセージ	ボロニアソーセージ	みそ			乾燥スープ	にんじんミックスジュース	
	フランクフルトソーセージ				乾燥スープ		
	ウインナーソーセージ				食用サフラワー油	にんじんミックスジュース	
	リオナソーセージ	しょうゆ			食用ぶどう油		
	レバーソーセージ				食用大豆油	にんじんミックスジュース	
	レバーペースト				食用ひまわり油		
	クックドソーセージ	しょうゆ			食用小麦はい芽油	にんじんミックスジュース	
	セミドライソーセージ				食用とうもろこし油		
	ドライソーセージ				食用綿実油	にんじんミックスジュース	
	ソフトサラミソーセージ	しょうゆ			食用ごま油		
混合ソーセージ	サラミソーセージ				食用なたね油	にんじんミックスジュース	
	加圧加熱ソーセージ				食用こめ油		
混合ソーセージ	無塩せきソーセージ	しょうゆ			食用落花生油	にんじんミックスジュース	
	混合ソーセージ				食用オリーブ油		
	加圧加熱混合ソーセージ				食用パーム油	にんじんミックスジュース	
					食用パームオレイン		
					食用調合油	にんじんミックスジュース	
					香味食用油		

表示に用いる文字ポイント※の大きさ

20	16	14	12	9	8	6	5.5
名	名	名	名	名	名	名	名
原	原	原	原	原	原	原	原
添	添	添	添	添	添	添	添
内	内	内	内	内	内	内	内
賞	賞	賞	賞	賞	賞	賞	賞
保	保	保	保	保	保	保	保
製	製	製	製	製	製	製	製

※ JISZ8305に規定する。

別表第24（抄）【一般用生鮮食品の個別的表示事項を定めるもの】

食品	表示事項
玄米及び精米	名称
	原料玄米
	内容量
	調製時期、精米時期又は輸入時期
	食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号
シアン化合物を含有する豆類	アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
	輸入年月日
	添加物
	加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地。以下この表において同じ。）及び加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称。以下この表において同じ。）
	使用の方法
しいたけ	栽培方法
アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんご	アレルギー（特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。）を含むものに限る。）
	保存の方法
	消費期限又は賞味期限
	添加物
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
	保存の方法
	消費期限又は賞味期限
	添加物
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
	鳥獣の種類
	処理を行った旨（刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理（調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限る。）
	飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨（刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理（調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限る。）
	生食用である旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）
	と畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）
	加工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。）
	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）
	子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）

食品	表示事項
生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳	生乳、生山羊乳、生めん羊乳又は生水牛乳である旨
鶏の殻付き卵	アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
	保存の方法
	賞味期限
	添加物
	採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名
	使用の方法
	生食用である旨（生食用のものに限る。）
	10℃以下で保存することが望ましい旨（生食用のものに限る。）
	賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（生食用のものに限る。）
	加熱加工用である旨（生食用のものを除く。）
水産物	飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（生食用のものを除く。）
	解凍した旨（凍結させたものを解凍したものである場合に限る。）
切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）	養殖された旨（養殖されたものである場合に限る。）
	アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）	保存の方法
	消費期限又は賞味期限
	添加物
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
	生食用である旨
ふぐの内臓を除去し、皮をはいたもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用でないもの	処理年月日
	処理事業者の氏名又は名称及び住所
	原料ふぐの種類
	漁獲水域名（原料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漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巢を原材料とするものに限る。）

食品	表示事項
切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用のもの	アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
	保存の方法
	消費期限又は賞味期限
	添加物
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
	加工年月日（ロットが特定できるもの）
	原料ふぐの種類
	漁獲水域名（原料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漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巢を原材料とするものに限る。）
	生食用であるかないかの別（凍結させたものに限る。）
	生食用である旨（凍結させたものを除く。）
冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの	アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
	保存の方法
	消費期限又は賞味期限
	添加物
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
生かき	生食用であるかないかの別
	アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
	保存の方法
	消費期限又は賞味期限
	添加物
生かき	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
	生食用であるかないかの別
	採取された水域（生食用のものに限る。）

別表第9【栄養成分及び熱量、表示単位、測定法等、許容差の範囲、0と表示できる量】

第1欄 栄養成分 及び熱量	第2欄 表示の 単位	第3欄 測定及び算出の方法	第4欄 許容差の範囲	第5欄 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	ゲルベル法又は溶媒抽出-重量法	± 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。 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	± 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	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ 発光分析法	+ 50%、- 20%	
カリウム	mg	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ 発光分析法	+ 50%、- 20%	
カルシウム	mg	過マンガン酸カリウム容量法、原子吸 光度法又は誘導結合プラズマ発光分 析法	+ 50%、- 20%	
クロム	μg	原子吸光度法、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	+ 50%、- 20%	
セレン	μg	蛍光光度法、原子吸光度法又は誘導 結合プラズマ質量法	+ 50%、- 20%	

第1欄 栄養成分 及び熱量	第2欄 表示の単位	第3欄 測定及び算出の方法	第4欄 許容差の範囲	第5欄 0と表示する ことができる量
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	+ 50%、- 20%	
銅	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズ マ発光分析法	+ 50%、- 20%	
ナトリウム	mg (1000mg以上 の量を表示する 場合 であって 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 であっては、100ml 当たり) のナトリ ウムの量が 25mg 未満の場合は ± 5mg)	5 mg
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	+ 50%、- 20%	
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	+ 50%、- 20%	
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	+ 50%、- 20%	
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	+ 50%、- 20%	
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	+ 50%、- 20%	
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	+ 80%、- 20%	
パントテン酸	mg	微生物学的定量法	+ 80%、- 20%	
ビオチン	μg	微生物学的定量法	+ 80%、- 20%	
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	+ 50%、- 20%	
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	+ 80%、- 20%	
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	+ 80%、- 20%	
ビタミンB ₆	mg	微生物学的定量法	+ 80%、- 20%	
ビタミンB ₁₂	μg	微生物学的定量法	+ 80%、- 20%	
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	+ 80%、- 20%	
ビタミンD	μg	高速液体クロマトグラフ法	+ 50%、- 20%	
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ法	+ 50%、- 20%	
ビタミンK	μg	高速液体クロマトグラフ法	+ 50%、- 20%	
葉酸	μg	微生物学的定量法	+ 80%、- 20%	
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 であっては、100ml 当たり) の熱量が 25kcal 未満の場合は ± 5 kcal)	5 kcal

別表第10【栄養素等表示基準値】

栄養成分及び熱量	栄養素等表示基準値	栄養成分及び熱量	栄養素等表示基準値	栄養成分及び熱量	栄養素等表示基準値
たんぱく質	81g	鉄	6.8mg	ビタミンA	770 μg
脂質	62g	銅	0.9mg	ビタミンB ₁	1.2mg
飽和脂肪酸	16g	ナトリウム	2,900mg	ビタミンB ₂	1.4mg
n - 3 系脂肪酸	2.0g	マグネシウム	320mg	ビタミンB ₆	1.3mg
n - 6 系脂肪酸	9.0g	マンガン	3.8mg	ビタミンB ₁₂	2.4 μg
炭水化物	320g	モリブデン	25 μg	ビタミンC	100mg
食物繊維	19g	ヨウ素	130 μg	ビタミンD	5.5 μg
亜鉛	8.8mg	リン	900mg	ビタミンE	6.3mg
カリウム	2,800mg	ナイアシン	13mg	ビタミンK	150 μg
カルシウム	680mg	パントテン酸	4.8mg	葉酸	240 μg
クロム	10 μg	ビオチン	50 μg	熱量	2,200kcal
セレン	28 μg				

別表第12【栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値を定めるもの】

第1欄	第2欄 高い旨の 表示の基準値		第3欄 含む旨の 表示の基準値		第4欄 強化された旨の 表示の基準値
栄養成分	食品100g当たり（括弧内は、 一般に飲用に供する液状の 食品100ml当たりの場合）	100kcal 当たり	食品100g当たり（括弧内は、 一般に飲用に供する液状の 食品100ml当たりの場合）	100kcal 当たり	食品100g当たり（括弧内は、 一般に飲用に供する液状の 食品100ml当たりの場合）
たんぱく質	16.2g (8.1g)	8.1g	8.1g (4.1g)	4.1g	8.1g (4.1g)
食物繊維	6g (3g)	3g	3g (1.5g)	1.5g	3g (1.5g)
亜鉛	2.64mg (1.32mg)	0.88mg	1.32mg (0.66mg)	0.44mg	0.88mg (0.88mg)
カリウム	840mg (420mg)	280mg	420mg (210mg)	140mg	280mg (280mg)
カルシウム	204mg (102mg)	68mg	102mg (51mg)	34mg	68mg (68mg)
鉄	2.04mg (1.02mg)	0.68mg	1.02mg (0.51mg)	0.34mg	0.68mg (0.68mg)
銅	0.27mg (0.14mg)	0.09mg	0.14mg (0.07mg)	0.05mg	0.09mg (0.09mg)
マグネシウム	96mg (48mg)	32mg	48mg (24mg)	16mg	32mg (32mg)
ナイアシン	3.9mg (1.95mg)	1.3mg	1.95mg (0.98mg)	0.65mg	1.3mg (1.3mg)
パントテン酸	1.44mg (0.72mg)	0.48mg	0.72mg (0.36mg)	0.24mg	0.48mg (0.48mg)
ビオチン	15 μg (7.5 μg)	5 μg	7.5 μg (3.8 μg)	2.5 μg	5 μg (5 μg)
ビタミンA	231 μg (116 μg)	77 μg	116 μg (58 μg)	39 μg	77 μg (77 μg)
ビタミンB ₁	0.36mg (0.18mg)	0.12mg	0.18mg (0.09mg)	0.06mg	0.12mg (0.12mg)
ビタミンB ₂	0.42mg (0.21mg)	0.14mg	0.21mg (0.11mg)	0.07mg	0.14mg (0.14mg)
ビタミンB ₆	0.39mg (0.20mg)	0.13mg	0.20mg (0.10mg)	0.07mg	0.13mg (0.13mg)
ビタミンB ₁₂	0.72 μg (0.36 μg)	0.24 μg	0.36 μg (0.18 μg)	0.12 μg	0.24 μg (0.24 μg)
ビタミンC	30mg (15mg)	10mg	15mg (7.5mg)	5mg	10mg (10mg)
ビタミンD	1.65 μg (0.83 μg)	0.55 μg	0.83 μg (0.41 μg)	0.28 μg	0.55 μg (0.55 μg)
ビタミンE	1.89mg (0.95mg)	0.63mg	0.95mg (0.47mg)	0.32mg	0.63mg (0.63mg)
ビタミンK	45 μg (22.5 μg)	15 μg	22.5 μg (11.3 μg)	7.5 μg	15 μg (15 μg)
葉酸	72 μg (36 μg)	24 μg	36 μg (18 μg)	12 μg	24 μg (24 μg)

別表第13【栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示の基準値を定めるもの】

第1欄	第2欄 含まない旨の 表示の基準値	第3欄 低い旨の 表示の基準値	第4欄 低減された旨の 表示の基準値
栄養成分及び熱量	食品100g当たり（括弧内は、 一般に飲用に供する液状の食品 100ml当たりの場合）	食品100g当たり（括弧内は、 一般に飲用に供する液状の食品 100ml当たりの場合）	食品100g当たり（括弧内は、 一般に飲用に供する液状の食品 100ml当たりの場合）
熱量	5kcal (5kcal)	40kcal (20kcal)	40kcal (20kcal)
脂質	0.5g (0.5g)	3g (1.5g)	3g (1.5g)
飽和脂肪酸	0.1g (0.1g)	1.5g (0.75g) ただし、当該食品の熱量のうち 飽和脂肪酸に由来するものが当 該食品の熱量の10%以下であ るものに限る。	1.5g (0.75g)
コレステロール	5mg (5mg) ただし、飽和脂肪酸の量が1.5g (0.75g) 未満であって当該食 品の熱量のうち飽和脂肪酸に由 来するものが当該食品の熱量の 10%未満のものに限る。	20mg (10mg) ただし、飽和脂肪酸の量が1.5g (0.75g) 以下であって当該食 品の熱量のうち飽和脂肪酸に由 来するものが当該食品の熱量の 10%以下のものに限る。	20mg (10mg) ただし、飽和脂肪酸の量が当該 他の食品に比べて低減された量 が1.5g (0.75g) 以上のものに 限る。
糖類	0.5g (0.5g)	5g (2.5g)	5g (2.5g)
ナトリウム	5mg (5mg)	120mg (120mg)	120mg (120mg)

備考

- ドレッシングタイプ調味料（いわゆるノンオイルドレッシング）について、脂質の「含まない旨の表示」については「0.5g」を、「3g」とする。
- 1食分の量を15g以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量の占める割合が15%以下である場合、コレステロールに係る含まない旨の表示及び低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。
〈参考〉なお、ノンオイルドレッシングのうち、食品100g当たりの脂質の量が、0.5g以上3.0g未満のものについては、原材料として食用油脂を使用していない旨及び当該食品の脂質量の由来を明らかにする旨の表示を行うよう努めるようにします。

特定商品の販売に係る計量に関する政令〈平成5年7月9日政令第249号〉(抄)

計量法第12条1項では、政令第1条で定める特定商品について、内容量として、政令第2条で定める特定物象量を表記したときに、表記量と実際の量の誤差を一定範囲にすることを義務づけています。また、計量法第13条1項では、特定商品のうち政令第5条で定めるものについて、密封をしたときに、内容量として特定物象量を表記することを義務づけています。

(政令第1条：特定商品)

(政令第5条)

(政令第2条)

	特定物象量を表記したときに、表記量と実際の量の誤差を一定範囲にすることが義務づけられる商品	左記商品のうち密封したとき、特定物象量の表記義務に係るもの	特定物象量
1	・精米及び精麦	・精米及び精麦	質量
2	・豆類（未成熟のものを除く。）及びあん、煮豆その他の豆類の加工品 (1) 加工していないもの (2) 加工品	・豆類（未成熟のものを除く。）及びあん、煮豆その他の豆類の加工品 (1) 加工していないもの (2) 加工品のうち、あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品及びはるさめ	質量 質量
3	・米粉、小麦粉その他の粉類	・米粉、小麦粉その他の粉類	質量
4	・でん粉	・でん粉	質量
5	・野菜（未成熟の豆類を含む。）及びその加工品（漬物以外の塩蔵野菜を除く。） (1) 生鮮のもの及び冷蔵したもの (2) 缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース (3) 漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品（加工した野菜を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。） (4) (2) 又は (3) に掲げるもの以外の加工品	・野菜（未成熟の豆類を含む。）及びその加工品（漬物以外の塩蔵野菜を除く。） (1) (生鮮のもの及び冷蔵したもの)では該当するものなし (2) 缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース (3) 漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品（加工した野菜を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）でらっきょう漬け以外の小切り又は細刻していない漬物を除く。 (4) 缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュースまたは、漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品（加工した野菜を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）以外の加工品のうち、きのこの加工品及び乾燥野菜	質量 質量又は体積 質量 質量
6	・果実及びその加工品（果実飲料原料を除く。） (1) 生鮮のもの及び冷蔵したもの (2) 漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品（加工した果実を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。） (3) (2) に掲げるもの以外の加工品	・果実及びその加工品（果実飲料原料を除く。） (1) (生鮮のもの及び冷蔵したもの)のうち該当するものなし (2) 漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品（加工した果実を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。） (3) 漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品（加工した果実を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）以外の加工品のうち、缶詰及び瓶詰、ジャム、マーマレード、果実バター並びに乾燥果実	質量 質量 質量
7	・砂糖	・砂糖のうち、細工のもの又はすき間なく直方体状に積み重ねて包装した角砂糖以外のもの	質量
8	・茶、コーヒー及びココアの調製品	・茶、コーヒー及びココアの調製品	質量
9	・香辛料	・香辛料のうち、破碎し、又は粉碎したもの	質量
10	・めん類	・めん類のうち、ゆでめん又はむしめん以外のもの	質量
11	・もち、オートミールその他の穀類加工品	・もち、オートミールその他の穀類加工品	質量
12	・菓子類	・菓子類のうち、 (1) ビスケット類、米菓及びキャンデー（ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又は付けたものを除くものとし、1個の質量が3g未満のものに限る。） (2) 油菓子（1個の質量が3g未満のものに限る。） (3) 水ようかん（くり、ナッツ類等を入れたものを除くものとし、缶入りのものに限る。） (4) プリン及びゼリー（缶入りのものに限る。） (5) チョコレート（ナッツ類、キャンデー等を入れ、若しくは付けたもの又は細工のものを除く。） (6) スナック菓子（ポップコーンを除く。）	質量
13	・食肉（鯨肉を除く。）並びにその冷凍品及び加工品	・食肉（鯨肉を除く。）並びにその冷凍品及び加工品	質量
14	・はちみつ	・はちみつ	質量
15	・牛乳（脱脂乳を除く。）及び加工乳並びに乳製品（乳酸菌飲料を含む。） (1) 粉乳、バター及びチーズ (2) (1) に掲げるもの以外のもの	・牛乳（脱脂乳を除く。）及び加工乳並びに乳製品（乳酸菌飲料を含む。） (1) 粉乳、バター及びチーズ (2) 粉乳、バター及びチーズ以外のもののうち、アイスクリーム類以外のもの	質量 質量又は体積
16	・魚（魚卵を含む。）、貝、いか、たこその他の水産動物（食用のものに限り、ほ乳類を除く。）並びにその冷凍品及び加工品 (1) 生鮮のもの及び冷蔵したもの並びに冷凍品 (2) 乾燥し、又はくん製したもの、冷凍食品（加工した水産動物を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）及びそばろ、みりんぼしその他の調味加工品 (3) (2) に掲げるもの以外の加工品	・魚（魚卵を含む。）、貝、いか、たこその他の水産動物（食用のものに限り、ほ乳類を除く。）並びにその冷凍品及び加工品 (1) 左に掲げるもののうち、冷凍貝柱及び冷凍えび (2) 乾燥し、又はくん製したもの、冷凍食品（加工した水産動物を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）及びそばろ、みりんぼしその他の調味加工品のうち、 ① 干しかずのこ、たづくり及び素干しえび ② 煮干しし、又はくん製したもの ③ 冷凍食品（貝、いか及びえびに限る。） ④ 調味加工品（たら又はたいのそばろ又はでんぶ及びういの加工品に限る。） (3) 乾燥し、又はくん製したもの、冷凍食品（加工した水産動物を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）及びそばろ、みりんぼしその他の調味加工品以外の加工品のうち、 ① 塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら及びキャビア ② 缶詰、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、節類及び削節類、塩辛製品並びにぬか、かす等に漬けたもの	質量 質量 質量
17	・海藻及びその加工品	・海藻及びその加工品のうち、生鮮のもの、冷蔵したもの、干しり又はのりの加工品以外のもの	質量
18	・食塩、みそ、うまみ調味料、風味調味料、カレールウ、食用植物油、ショートニング及びマーガリン類	・食塩、みそ、うまみ調味料、風味調味料、カレールウ、食用植物油、ショートニング及びマーガリン類	質量
19	・ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ及びスープ	・ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ及びスープ	質量又は体積
20	・しょうゆ及び食酢	・しょうゆ及び食酢	体積
21	・調理食品 (1) 即席しるこ及び即席ぜんざい (2) (1) に掲げるもの以外のもの	・調理食品 (1) 即席しるこ及び即席ぜんざい (2) 即席しるこ及び即席ぜんざい以外のもののうち、冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品並びに缶詰及び瓶詰	質量 質量
22	・清涼飲料の粉末、つくだに、ふりかけ並びにごま塩、洗いごま、すりごま及びいりごま	・清涼飲料の粉末、つくだに、ふりかけ並びにごま塩、洗いごま、すりごま及びいりごま	質量
23	・飲料（医薬用ものを除く。） (1) アルコールを含まないもの (2) アルコールを含むもの	・飲料（医薬用ものを除く。） (1) アルコールを含まないもの (2) アルコールを含むもの	質量 質量又は体積 体積

別記様式 1（第 8 条関係）：一括表示様式

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
固形量
内容総量
消費期限
保存方法
原産国名
製造者

別記様式 2（第 8 条、第 22 条、第 35 条関係）：栄養成分表示様式【義務表示のみ】

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

別記様式 3（第 8 条、第 22 条、第 35 条関係）：栄養成分表示様式【義務表示以外の成分を表示する場合】

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
－飽和脂肪酸	g
－n - 3 系脂肪酸	g
－n - 6 系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
－糖質	g
－糖類	g
－食物繊維	g
食塩相当量	g
たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、n - 3 系脂肪酸、 n - 6 系脂肪酸、コレステロール、炭水化物、糖質、 糖類、食物繊維及びナトリウム以外の栄養成分	mg

別記様式 4（第 22 条関係）：袋詰米穀の一括表示様式

名 称				
	産地	品種	産年	使用割合
原 料 玄 米				
内 容 量				
精 米 時 期				
販 売 者				