

確認しておきたい食品表示



間違えやすい表示項目を確認しよう

■ 名称のポイント

## 名称の表示



名称	グミキャンディー
原材料名	水飴、砂糖、ゼラチン、還元水飴、濃縮ぶどう果汁、植物油脂（大豆を含む）／トレハロース、酸味料、香料、ゲル化剤（アルギン酸Na）、紫キャベツ色素
内容量	45g
賞味期限	20XX.12.31
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください
製造者	(株)〇〇製菓 〇〇県〇〇市〇〇町1-1-1

その食品の内容を表す「一般的な名称」を、表示します。

その他、定められた名称のあるものは、法令に従って表示します。

29

## 一般的な名称とは？

名称	かたやき ?
----	--------

名称	焼菓子
----	-----

名称	焼菓子(かた焼)
----	----------



一般的な名称とは、商品名のことではありません。

「商品名」はイメージをアピールしたものであることも多く、内容が分かりにくいからです。

30

## 名称が定められた食品の注意

- ✓ 法令で名称が定められている食品は、定められた名称で表示する必要があります。



- ①食品表示基準別表第5に掲げる名称規制がある加工食品は、該当する食品以外にその名称で表示することはできません。
- ②乳及び乳製品は、乳等省令(第2条)の定義に従った種類別を表示。
- ③公正競争規約に定義があるものは、それに従って表示。

31



①食品表示基準(別表第5)で規定された食品については、その他の食品に、基準で定められた名称を使用できないため、注意して下さい。

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、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、マカロニ類、みそ、しょうゆ、豆乳類、トマト加工品、削りぶし、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、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、食酢、めん類等用つゆ、食用植物油脂、マーガリン類、乾燥スープ、チルドぎょうざ類、乾しいたけ

32



## 間違いやすい表示項目を確認しよう

### ■ 原材料名欄の表示のポイント

33

## 原材料名欄の表示

名称	グミキャンディー
原材料名	水飴、砂糖、ゼラチン、還元水飴、濃縮ぶどう果汁、植物油脂（大豆を含む）／トレハロース、酸味料、香料、ゲル化剤（アルギン酸Na）、紫キャベツ色素
内容量	45g
賞味期限	20XX.12.31
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください
製造者	(株)〇〇製菓 〇〇県〇〇市〇〇町1-1-1

使用した「原材料(食品原料)」と「添加物」を、各々、重量の割合の高いものから順に表示します。

34

## 食品原料と添加物の表示方法 -いちごジャムの例-



原材料と添加物は「明確に区分」して表示します。

### 「添加物」の事項欄を設ける方法

原材料名	いちご、上白糖、水あめ、レモン果汁
添加物	ゲル化剤（ペクチン）

### スラッシュ区切り

原材料名	いちご、上白糖、水あめ、レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）
------	------------------------------

主流

### 改行

原材料名	いちご、上白糖、水あめ、レモン果汁 ゲル化剤（ペクチン）
------	---------------------------------

### 線を引く

原材料名	いちご、上白糖、水あめ、レモン果汁 ゲル化剤（ペクチン）
------	---------------------------------

添加物の欄を設けるほか、「スラッシュ等の記号」や「改行」で明確に区切る方法も認められています。

35

## 添加物表示のルールが変更された食品の注意

旧JAS法の個別基準で、食品原料と添加物を区分せずに重量順で表示することが定められていた次の食品も、

**「原材料」と「添加物」を区分して、それぞれ重量に占める割合の高いものから順に表示するように統一されました。**

パン類、食用植物油脂、ドレッシング  
及びドレッシングタイプ調味料、  
風味調味料



36



## 菓子パン類の表示例



### 【旧基準】

原材料名	小麦粉、チョコレートクリーム、糖類、加工油脂、卵、全粉乳、濃縮乳、 <b>ビタミンC</b> 、イースト、食塩、 <b>乳化剤（大豆由来）</b> 、 <b>イーストフード</b> 、 <b>酸味料</b> 、 <b>酸化防止剤（V.E）</b> 、 <b>香料</b>
------	---

### 【新基準】



原材料名	小麦粉、チョコレートクリーム、糖類、加工油脂、卵、全粉乳、濃縮乳、イースト、食塩
添加物	<b>ビタミンC</b> 、 <b>乳化剤（大豆由来）</b> 、 <b>イーストフード</b> 、 <b>酸味料</b> 、 <b>酸化防止剤（V.E）</b> 、 <b>香料</b>

37

## 複合原材料の表示

2種類以上の原材料を使用した「加工食品」を原材料として使用する場合があります。

これらの原材料を「複合原材料」と呼び、原則として個々の原材料に分解せずに「複合原材料名」で表示します。



38

## 複合原材料表示の注意

複合原材料の「一般的な名称が存在する場合」や、「性状に大きな変化がある場合」には、元の原材料に分割して表示することはできません。

### 皮と餡を仕入れて製造したどら焼きの原材料表示



・適切な表示例

原材料名	皮(卵、小麦粉、砂糖)、つぶあん(砂糖、小豆、水飴、寒天)／膨脹剤
------	-----------------------------------



・不適切な表示例

原材料名	砂糖、卵、小麦粉、小豆、水飴、寒天／膨脹剤
------	-----------------------

39

## 原材料名欄に表示されるもの

原材料名の欄には、「食品原料」や「添加物」の名称の他にも

原材料に関する情報として、

「アレルギー」「遺伝子組換え」「原料原産地」を各々のルールに従って表示します。



40

## 原材料名欄に表示されている内容

名称	そうざい
原材料名	大豆(国産)( <u>遺伝子組み換えでない</u> )、 <u>えび</u> 、 <u>しょう油</u> 、 <u>砂糖</u> 、 <u>発酵調味料</u> 、 <u>サラダ油</u> 、 <u>pH調製剤</u> 、 <u>調味料(アミノ酸等)</u> 、 <u>(一部にえび・小麦・大豆を含む)</u>
内容量	100 g
消費期限	2020.12.31
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者	株式会社〇〇食品 〇〇市〇〇町〇-〇-〇

- 黄下線 → 食品原料
- 青下線 → 食品添加物
- 赤下線 → アレルゲン
- 緑下線 → 遺伝子組換え
- 紫下線 → 原料原産地