

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
トマト加工品	使用上の注意 （内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	「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。
	形状 （固形トマトに限る。）	全形にあつては「全形」と，二つ割りにあつては「2つ割り」と，四つ割りにあつては「4つ割り」と，立方形にあつては「立方形」と，輪切りにあつては「輪切り」と，くさび形にあつては「くさび形」と，不定形にあつては「不定形」と表示し，その他のものにあつ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。）	「濃縮トマト還元」の用語を表示する。
	トマトの搾汁を濃縮した割合 （トマトピューレー及びトマトペーストに限る。）	トマトの搾汁を濃縮した割合を，「トマトを裏ごしして，およそ3倍に濃縮してあります。」等と表示する。
	トマトの搾汁の含有率 （トマト果汁飲料に限る。）	トマトの搾汁の含有率を実含有率を上回らない10の整数倍の数値により，%の単位で，単位を明記して表示する。
ジャム類	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。）	1 糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下のものにあつては，「開封後は，10℃以下で保存すること」等と表示する。 2 缶詰であつて内面塗装缶以外の缶を使用したものにあつては，「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（そば粉の配合割合が30%未満の干しそばに限る。）	実配合割合を上回らない数値により「2割」，「20%」等と表示する。ただし，そば粉の配合割合が10%未満のものにあつては，「1割未満」，「10%未満」等と表示する。
即席めん	調理方法	食品の特性に応じて表示する。

	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。)	容器を加熱するものにあつては「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、容器を加熱しないものにあつては「やけどに注意」等と表示する。
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	「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る。
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	「常温保存可能品」の文字を表示する。
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、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つては、3%を超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあつては5%を超える場合に限る。)	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を%の単位で、単位を明記して表示する。
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	鳥獣の種類	<ol style="list-style-type: none"> 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。 鳥獣の内臓にあつては「牛肝臓」、「心臓(馬)」等と表示する。 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあつては、鳥獣の種類を表示を省略することができる。

<p>て同じ。)</p>	<p>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。）</p>	<p>「タンブリング処理」，「ポーシオンカット」の文字等処理を行った旨を示す文字を表示する。</p>
	<p>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。）</p>	<p>「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加熱を要する旨の文言を表示する。</p>
	<p>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。）</p>	<p>「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す文言を表示する。</p>
	<p>と畜場の所在地の都道府県名 （輸入品にあつては，原産国名）及びと畜場の名称（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）</p>	<p>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（輸入品にあつては，原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示する。</p>
	<p>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</p>	<p>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（以下この項及び別表第24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名（輸入品にあつては，原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。</p>

	<p>法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名 （輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設の名称 （牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）</p>	
	<p>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。）であつて生食用のものに限る。）</p>	<p>「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。</p>
	<p>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。）であつて生食用のものに限る。）</p>	<p>「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。</p>
<p>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。）</p>	<p>原料肉名</p>	<p>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、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。</p>
	<p>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摂氏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。）</p>	<p>殺菌温度及び殺菌時間を表示する。</p>

<p>く。)に限る。)</p> <p>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。)</p>	<p>「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示する。</p>
<p>非加熱食肉製品である旨 (非加熱食肉製品(食肉を塩漬けた後、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。)</p>	<p>「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を表示する。</p>
<p>水素イオン指数及び水分活性 (非加熱食肉製品に限る。)</p>	<p>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、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。</p>
<p>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摂氏63℃で30分</p>	<p>「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文字を表示する。</p>

	<p>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。)</p>	
	<p>水分活性 (特定加熱食肉製品に限る。)</p>	水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
	<p>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。)</p>	「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。
	<p>容器包装に入れた後加熱殺菌したもののか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別 (加熱食肉製品に限る。)</p>	「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のか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別を表示する。
乳	<p>種類別</p>	乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。
	<p>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)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。
	<p>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</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 主要な原材料名を配合割合の高い順に表示する。 2 無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量パーセントを表示する。％の表示は、小数第1位まで表示する。

	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。）	含まれる乳脂肪分の重量パーセントを表示する。％の表示は、小数第1位まで表示する。
	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。）	「種類別〇〇」の次に「(常温保存可能品)」の文字を表示する。
乳製品	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。この場合において、チーズにあつ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つてはアイスクリーム、アイスマルク又はラクトアイスの別を表示する。
	乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。）	「種類別〇〇」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。）	<p>1 主要な混合物の名称は、調製粉乳にあつては、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つては、「しょ糖」と表示する。</p> <p>2 1の重量パーセントは、小数第1位まで表示する。</p>
	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）	<p>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パーセントは、小数第1位まで表示する。ただし、アイスクリーム類、発酵乳及び乳酸菌飲料であつて、重量パーセントが1%以上のものについては、小数第1位の数値の1から4までは0として、6から9までは5として、0.5</p>

<p>ものにあつては、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。)</p>	<p>間隔で表示することができる。</p> <p>2 乳脂肪分以外の脂肪分にあつては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量パーセントを表示する。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とができる。</p>
<p>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。)</p>	<p>2種類以上の動物の乳を使用したものにあつては、当該動物の種類を使用量の多い順に表示する。</p>
<p>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。)</p>	<p>含まれる乳脂肪分の重量パーセントは、小数第1位まで表示する。</p>
<p>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。)</p>	<p>殺菌した発酵乳にあつては、「種別」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つては、「種別」の次に「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。</p>
<p>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。)であつて、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものに限る。)</p>	<p>「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る。</p>
<p>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。))</p>	<p>「種別〇〇」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」、「(加熱して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表示する。</p>

	あつて、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摂氏25℃前後である旨 (発酵乳又は乳酸菌飲料であつて、製造時の発酵温度が摂氏25℃前後のものに限る。)	「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏25℃前後である旨を示す文字を表示する。
	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。)	「種類別〇〇」の次に「(常温保存可能品)」の文字を表示する。
乳又は乳製品を主要原料とする食品	名称又は商品名 (乳酸菌飲料にあつては、その旨)	一般的名称又は商品名を表示する。この場合において、乳酸菌飲料にあつては、「乳酸菌飲料」の文字を表示する。
	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別のうち少なくとも1つを含む旨	「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別のうち少なくとも1つを含む旨を表示する。
	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つては、無脂乳固形分及び乳脂肪分	<ol style="list-style-type: none"> 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パーセントを表示する。％表示は、小数第1位まで表示する。ただし、乳又は乳製品を主要原料とする食品であつて、重量パーセントが1％以上のものについては、小数第1位の数値の1から4までは0として、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。 2 乳脂肪分以外の脂肪分にあつては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量パーセントを表示する。ただし、

	並びに乳脂肪分以外の脂肪分)の重量百分率	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とができる。
	製造時の発酵温度が摂氏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摂氏25℃前後のものに限る。)	「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏25℃前後である旨を示す文字を表示する。
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。)	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
	未殺菌である旨(殺菌したものを除く。)	「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。
	飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨(殺菌したものを除く。)	「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旨を示す文言を表示する。
切り身又はむき身にした魚介類(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」等生食用である旨を示す文言を表示する。
生かき	生食用であるかないかの別	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、「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(生食用のものに限る。)	都道府県、地域保健法(昭和22年法律第101号)第5条第1項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を要する	「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ださい」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの

	かどうかの別	別を示す文言を表示する。
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, 魚肉ハムにあつては9%, 普通魚肉ソーセージにあつては10%, 特種魚肉ソーセージにあつては15%を超える場合に限る。)	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する。
	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。)	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称の用語を表示する。
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摂氏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	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
	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。)	水素イオン指数を表示するときは, 「pH」等水素イオン指数を示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, 水分活性を示す文字を付してその値を表示する。

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。)	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。
	密封の方法 (気密性のある容器包装に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものに限る。)	「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。
	圧搾煮干し配合率(圧搾煮干しを10%以上配合したものに限る。)	実配合率を下回らない10の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。
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 (商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。)	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る。
うにあえもの	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 (商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。)	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る。
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	加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。
	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

		<ul style="list-style-type: none"> 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 ⑯ 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 ひとつらはりせんぼん ㉕ ねずみふぐ ㉖ はこふぐ ㉗ さんさいふぐ
	<p>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。)</p>	<p>漁獲水域名を表示する。</p>
	<p>生食用であるか</p>	<p>生食用のものにあつては, 「生食用」等生食用である旨を示す</p>

	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。）	文言を表示し、生食用でないものにあつては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。
	生食用である旨（切り身にしたふぐであつて生食用のもの（調味したものであつて、凍結させたものを除く。）に限る。）	「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。
塩蔵わかめ	食塩含有率（40%を超える場合に限る。）	実含有率を下回らない10の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。
	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（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）	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摂氏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	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
食酢	酸度	%の単位で、小数第1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（醸造酢を混合した合成酢に限る。）	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	「○倍に希釈」と表示する。

	(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	醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。
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「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。)	乾燥コンソメにあつては「コンソメ」と、乾燥ポタージュにあつては「ポタージュ」と表示する。
マーガリン類	油脂含有率 (ファットスプレッドに限る。)	%の単位で、単位を明記して表示する。
	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。)	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	「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言を名称の表示に併記するなどして表示する。

	<p>(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。)を加工したものに限り)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り。</p>	
	<p>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。)に限り。)</p>	<p>「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かどうかの別を表示する。</p>
	<p>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、調味したものに限り。)を凍結させたものに限り。)</p>	<p>生食用のものにあつては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。</p>
<p>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</p>	<p>衣の率 (冷凍魚フライにあつては50%(食用油脂で揚げたものにあつては、60%)、冷凍えびフライにあつては50%(食用油脂で揚げたものにあつては6</p>	<p>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。</p>

<p>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>	<p>5 %，食用油脂 で揚げたもの以 外のもので頭胸 部及び甲殻を除 去し，又はこれ から尾扇を除去 した1尾当たり のえびの重量が 6 g以下のもの にあっては6 0%)，冷凍いか フライにあつて は55%（食用 油脂で揚げたも のにあつては， 60%)，冷凍か きフライにあつ ては50%（食 用油脂で揚げた ものにあつて は，60%)，冷 凍コロッケにあ つては30% （食用油脂で揚 げたものにあつ ては40%）及 び冷凍カツレツ にあつては5 5%（食用油脂 で揚げたものに あつては6 5%）を超える ものに限る。)</p>	
	<p>皮の率 （冷凍しゅうま いにあつては2 5%，冷凍ぎょ うざにあつては 45%，冷凍春 巻にあつては5 0%（食用油脂 で揚げたものに あつては，6 0%），を超える ものに限る。)</p>	<p>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。</p>

使用方法	解凍方法，調理方法等を表示する。
内容個数 (内容個数の管理が困難でないものに限る。)	○個入り，○尾入り，○枚入り等と表示する。
食用油脂で揚げた後，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。)	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。
ソースを加えた旨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。)	ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を表示する。
食肉の含有率 (冷凍ハンバーグ及び冷凍ミートボール(これらに具又はソースを加えたものにあつては，具及びソースを除く。)であつて，食肉の含有率が40%未満のものに限る。)	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。
魚肉の含有率 (冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボール(これらに具又はソースを加えたものにあつては，具	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，単位を明記した魚肉の含有率を表示する。

	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	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
チルドぎょうざ類	調理方法	「加熱調理すること」等と表示する。
	皮の率 (チルドぎょうざ又はチルドぱおずにあっては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。)	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。
	「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つて、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い場合に限る。)	「魚肉」と表示する。
	「野菜」の用語 (あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎょうざにあつては20%未満、チルドしゅうまい	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かわらず、「野菜」と表示する。

	<p>にあつては25%未満，チルド春巻又はチルドばおずにあつては10%未満である場合にあつて，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。）</p>							
<p>容器包装詰 加圧加熱 殺菌食品</p>	<p>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。）</p>	<p>「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る。</p>						
<p>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。）</p>	<p>レトルトパウチ食品である旨</p>	<p>レトルトパウチ食品である旨を表示する。</p>						
	<p>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。）</p>	<p>食品の特性に応じて表示する。</p>						
	<p>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。）</p>	<p>「〇人前」と表示する。</p>						
	<p>食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率 （下欄の表の上欄に掲げるものを使用した場合</p>	<p>%の単位で，単位を明記したその含有率を表示する。</p> <table border="1" data-bbox="603 1877 1490 2047"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>原材料名</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>カレー及びハヤシ</td> <td>食肉等若しくはその加工品又は魚肉</td> <td>3% (ハヤシにあつては4%)</td> </tr> </tbody> </table>	名称	原材料名	割合	カレー及びハヤシ	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	3% (ハヤシにあつては4%)
名称	原材料名	割合						
カレー及びハヤシ	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	3% (ハヤシにあつては4%)						

	<p>において、その重量の原材料及び添加物（ハンバーグステーキ及びミートボールのうち、ソースを加えたものにあつては、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。）</p>	<table border="1"> <tr> <td>パスタソース</td> <td>食肉又は魚肉</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>まあぼ料理のもと</td> <td>食肉</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>牛どんのもと</td> <td>牛肉</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>シチュー</td> <td>食肉等若しくはその加工品又は魚肉</td> <td>6% (クリームシチューにあつては3%)</td> </tr> <tr> <td>ハンバーグステーキ及びミートボール</td> <td>食肉</td> <td>40%</td> </tr> </table>	パスタソース	食肉又は魚肉	6%	まあぼ料理のもと	食肉	6%	牛どんのもと	牛肉	20%	シチュー	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	6% (クリームシチューにあつては3%)	ハンバーグステーキ及びミートボール	食肉	40%
		パスタソース	食肉又は魚肉	6%													
		まあぼ料理のもと	食肉	6%													
		牛どんのもと	牛肉	20%													
		シチュー	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	6% (クリームシチューにあつては3%)													
ハンバーグステーキ及びミートボール	食肉	40%															
<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、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摂氏120℃で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであつて、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</p>	<p>要冷蔵である旨</p>	<p>「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する。</p>															

に摂氏 10℃以下での保存を要するもの		
缶詰の食品	主要な原材料名	<ol style="list-style-type: none"> 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つては、主要原材料名の表示を省略することができる。
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<p>形状 （1種類の農産物（れんこん、たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、なめこ、マッシュルーム及び果実（くり及びぎんなんを除く。））を詰めたものに限る。ただし、内容物の形状を容易に確認することができる瓶詰にあつては、この限りでない。）</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 1種類の農産物を詰めたものであつて、使用した農産物が全形のものにあつては「全形」又は果実名に「丸」の文字を冠して「丸みかん」等と、つぼみのものにあつては「つぼみ」と、ホールのものにあつては「ホール」と、ボタンのものにあつては「ボタン」と、開きのものにあつては「開き」と、全果粒のものにあつては「全果粒」と、身割れのものにあつては「身割れ」と、小片のものにあつては「小片」と、じょうのう片のものにあつては「じょうのう片」と、ホールカーネルのものにあつては「ホールカーネル」と、クリームスタイルのものにあつては「クリームスタイル」と、ロングスピアーのものにあつては「ロング」と、スピアーのものにあつては「スピアー」と、チップのものにあつては「チップ」と、筒切りのものにあつては「筒切り」と、傷のものにあつては「傷」と、先のものにあつては「先」と、切のものにあつては「切」と、筒のものにあつては「筒」と、二つ割りのものにあつては「二つ割り」と、四つ割りのものにあつては「四つ割り」と、乱切りのものにあつては「乱切り」と、千切りのものにあつては「千切り」と、不定形のものにあつては「不定形」と、薄切りのものにあつては「薄切り」と、ランダムスライスにあつては「ランダムスライス」と、カットのものにあつては「カット」と、カット・ヘッドのものにあつては「カット・ヘッド」と、輪切りのものにあつては「輪切り」と、くさび形のものにあつては「くさび形」と、縦割りのものにあつては「縦割り」と、角柱形のものにあつては「角柱形」と、立方形のものにあつては「立方形」と、その他のものにあつてはその形状を最もよく表す用語を表示する。ただし、たけのこの全形を縦に2つに切断したものにあつては「二つ割り」に代えて「割」と、ホール又はボタンをほぼ4等分したものにあつては「四つ割り」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つては「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つては「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つては、1の規定にかかわらず、「ロング」、「スパイア」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つては「全形こう付」又は「全形枝付」と、皮付きのあんずにあつては「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さを把握できない場合は、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つては、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つては、「混合」と表示する。

		大きさ			
記号及びその略号		大(L)	中(M)	小(S)	特小(T)
容器による区分					
1号缶		4個 又は 5個	6個 以上 10個 以下	11個 以上 15個 以下	16個 以上
2号缶		4個 又は 5個	6個 以上 10個 以下	11個 以上 15個 以下	16個 以上
3号缶		4個 又は 5個	6個 以上 10個 以下	11個 以上 15個 以下	16個 以上
4号缶		—	4個 又は 5個	6個 以上	—
5号缶		—	4個 又は 5個	6個 以上	—
7号缶		—	4個 又は 5個	6個 以上	—
その他の缶型のもの及び瓶詰のもの		1号缶から7号缶までの個数をもとにその水容積比により換算した個数とする。			

基部の太さ

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

(アスパラガスのロングスパイク、スパイク及びチップ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基部の太さを把握できない場合は、この限りでない。)

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は、「混合」と表示する。

基部の太さ		基部の太さを表す記号及びその略号
皮付き (基部の直径)	皮むき (基部の直径)	
20 mm以上	18 mm以上	特大 (E)
15 mm以上 20 mm未満	13 mm以上 18 mm未満	大 (L)
10 mm以上 15 mm未満	8 mm以上 13 mm未満	中 (M)
10 mm未満	8 mm未満	小 (S)

粒の大きさ
(グリーンピース、マッシ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、この限りでない。)

グリーンピースを詰めたものには表1、マッシュルームのホール及びボタンを詰めたものには表2、なめこを詰めたものには表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きの直径を表示する。ただし、粒の大きさをそろえていないものには、「混合」と表示する。

表1

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

表2

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

表3

		形状による区分	粒の大きさ (かさの直径)	粒の大きさを表す 記号及びその略号
		つぼみ	22 mm以上 30 mm未満	大 (L)
			16 mm以上 22 mm未満	中 (M)
			10 mm以上 16 mm未満	小 (S)
			10 mm未満	特小 (T)
		開き	30 mm以上 50 mm未満	大 (J)
			20 mm以上 30 mm未満	中 (E)
			20 mm未満	小 (P)
		果肉の大きさ (果実 (パイナップルを除く。) の二つ割り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肉の大きさを把握できない場合は、この限りでない。)	<p>1 もも，洋なし又は和なしを詰めたものにあつては，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つては，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つては，「混合」と表示する。</p> <p>2 もも，洋なし及び和なし以外のものを詰めたものにあつては，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つては，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つては，「混合」と表示する。</p>	
		果肉の大きさ		
記号及び その略号 容器に よる区分		大 (L)	中 (M)	小 (S)
1号缶		30個以下	31個以上 45個以下	46個以上 60個以下
2号缶		8個以下	9個以上 12個以下	13個以上 16個以下
4号缶		3個以下	4個以上 6個以下	7個以上 9個以下
5号缶		3個以下	4個以上 5個以下	6個以上 7個以下

	その他の缶型のもの及び瓶詰のもの	1000g 当たり15個以下	1000g 当たり16個以上25個以下	1000g 当たり26個以上								
果粒の大きさ (全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。)	<p>1 みかんを詰めたものにあつては、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つては、「混合」と表示する。</p> <p>2 みかん以外のものを詰めたものにあつては、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つては、「混合」と表示する。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>果粒の大きさ</th> <th>果粒の大きさを表す記号及びその略号</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100g 当たり20個以下</td> <td>大粒(L)</td> </tr> <tr> <td>100g 当たり21個以上 35個以下</td> <td>中粒(M)</td> </tr> <tr> <td>100g 当たり36個以上</td> <td>小粒(S)</td> </tr> </tbody> </table>				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 35個以下	中粒(M)	100g 当たり36個以上	小粒(S)
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 35個以下	中粒(M)											
100g 当たり36個以上	小粒(S)											
内容個数 (パイナップルの二つ割り及び輪切り並びにりんごの輪切り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。)	「〇個」、「〇枚」等と表示する。											
使用上の注意 (内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。)	「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。											
「冷凍原料使用」の用語 (アスパラガス缶詰又はアスパ)	「冷凍原料使用」と表示する。											

	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」の用語 (グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰のうちもどし豆を使用したものに限る。)	「もどし豆」と表示する。
	「もどし原料使用」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。)	「もどし原料使用」と表示する。
	固形分 (えのきたけ缶詰又はえのき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。)	実固形分を上回らない10の整数倍の数値により、%の単位をもって表示する。
	形状を表す写真、絵又は図柄 (パインアップル缶詰に限る。)	形状を表す写真、絵又は図柄を表示する。
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	内容個数 (家きん卵水煮缶詰又は家きん	「〇〇個」又は「〇〇〇個～〇〇〇個」(下限の個数は上限の個数の80%以上であること。) と表示する。

	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 （内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	「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。
	食肉の名称 （食肉缶詰又は食肉瓶詰，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。）	使用した食肉の名称を表示する。
	肉片形状の用語 （食肉缶詰又は食肉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。）	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ついては「骨付」の用語を表示する。
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	使用上の注意 （内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	「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。

	<p>食肉の名称 （食肉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。）</p>	<p>使用した食肉の名称を表示する。</p>
	<p>「骨付」の用語 （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、骨付きの食肉を使用したものに限る。）</p>	<p>「骨付」の用語を表示する。</p>
	<p>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 （食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰及び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が10%以上のものに限る。）</p>	<p>実混合割合を上回らない、10の整数倍の数値により、%の単位をもって、表示する。</p>
<p>水のみを原</p>	<p>殺菌又は除菌を</p>	<p>「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</p>

<p>料とする清涼飲料水</p>	<p>行っていない旨 （容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏20℃で98キロパスカル未満であって、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。）</p>	<p>ない旨を示す文言を表示する。</p>
<p>果実飲料</p>	<p>使用方法 （希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。）</p>	<p>「□倍希釈」、「□倍に薄めてお飲みください」等と表示する。</p>
	<p>「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。）</p>	<p>「加糖」と表示する。</p>
	<p>「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。）</p>	<p>「濃縮還元」と表示する。</p>
	<p>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って、名称に「□倍希釈時」と表示していない場</p>	<p>「□倍希釈時果汁○○%」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を、○○には名称に表示した割合を表示する。</p>

	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 ものであっ て、原料用 果汁以外 のもの	「冷凍果実飲料」の文字	「冷凍果実飲料」の文字を表示する。
豆乳類	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。)にあつては「8%以上」と、調製豆乳(大豆固形分が6%以上のものに限る。)にあつては「6%以上」と、豆乳飲料(大豆固形分が4%以上のものに限る。)にあつては「4%以上」(豆乳飲料であつ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。)にあつては、「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。)	「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。
	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。)	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。
	粉末大豆たんぱくを加えた旨 (粉末大豆たんぱくを加えた豆乳飲料であつて、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。)	粉末大豆たんぱくを加えた旨を表示する。