

生菓子の表示の仕方

石川食品表示監視協議会

あんた、お菓子の中で何が好きかいね？



ほうやね、大福かね。



ほうかいね、ほんなら、これ食べまっし。



あらぁ、気の毒な。おいしいわ。あら、この袋のかこんどることに、たくさん書いてあるね～。



大福と一括表示

名 称	豆だいふく(つぶあん)
原材料名	つぶあん、もち粉、赤えんどう煮豆、麦芽糖、砂糖、水あめ、でん粉、ソルビット、グリシン、酵素、(原材料の一部に卵、小麦、大豆を含む)
内 容 量	1個
消費期限	21.12.31
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい
製 造 者	製菓株式会社 石川県金沢市××町

ほーなんや、加工食品には、**名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造者名**などが書いたるがんや。

ほーなんかいね、知らなんだわ～。



書き方も～、**JAS法**って言う法律の中の**加工食品品質表示基準**の他に、**食品衛生法、計量法、景品表示法**などに沿って書くことになっとるんやといね。

は～、ここを読んだら、食べとる大福のことがよ～く分かるげんね。



今、食べてとる「だいふく」には、

名 称	豆だいふく(つぶあん)
原材料名	つぶあん、もち粉、赤えんどう煮豆、麦芽糖、砂糖、水あめ、でん粉、ソルビット、グリシン、酵素、(原材料の一部に卵、小麦、大豆を含む)
内 容 量	1個
消費期限	21.12.31
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい



って、具体的に書いてあるがいね。

書き方やけど～、

名称は、「生菓子」でも「和生菓子」でも良いげんて。

原材料名は、食品添加物以外の原材料と食品添加物を原材料に占める重量の割合の多いものから順に書くこと。食品添加物の書き方は、原則として物質名を書くことになってるんや。

ほやけど、栄養強化の目的で使用される物や、加工助剤またはキャリーオーバーは、書かなくても良いげんて。

ほして、アレルギー物質及びアレルギー物質由来の添加物を含んだ時は、そのことを書くことにもなってるんやて。

内容量は、グラム(g)、キログラム(kg)、個数などで書くげんけどお、中身が外から簡単に分かるときは、省略ができるんやて。

消費期限は、品質の劣化の早い食品書くことになってとるし、それ以外の食品には賞味期限って書くことになってるんやて。

保存方法は、食品の特性によって、「直射日光を避け、常温で保存すること」とか、「10 以下で保存すること。」って書くんやけど、常温で保存しても問題がない時や、常温で保存する時に他に注意せんといかんことや気一つけんことがない時は、保存方法を省略することができるんよ。

製造者は、製造業者などの氏名や名称と住所をはっきり分かるように書く必要があるげんて、代わりに販売者、加工者、輸入者を書くこともあるげんよ。



よ～わかったわ。
今度から、よ～見てこうわ。

ほ～や。
一般消費者向けに販売される全ての食品には、消費者が商品を選択する時に必要な情報が書いてあるさけえ、よ～確認せんなんねえ。



これもじっくりあっと見てたいま。

1. 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律
(昭和25年5月11日法律第175号)

詳しくは、農林水産省のホームページに書いてあるさけ、よ～見てや～

<http://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

2. 食品衛生法(昭和22年12月24日法律第233号)

<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S22/S22H0233.html>

3. 計量法(平成4年5月20日法律第233号)

<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H04/H04H0051.html>

4. 不当景品類及び不当表示防止法(昭和37年5月15日法律第134号)

<http://www.houko.com/00/01/S37/134.HTM>