

調理冷凍食品品質表示基準

制 定 平成12年12月19日農林水産省告示第1676号
 最終改正 平成20年6月3日農林水産省告示第862号

(趣旨)

第1条 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であって、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。

(定義)

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
調理冷凍食品	農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。
冷凍フライ類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの 2 1を食用油脂で揚げたもの
冷凍魚フライ	冷凍フライ類のうち、魚（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。
冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。）、臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしょ、さつまいも、かぼちゃ等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下「あえ材料」と総称する。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。
冷凍カツレツ	冷凍フライ類のうち、食肉（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
冷凍しゅうまい	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、食肉若しくは臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白（以下「肉様植たん」という。）、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの（以下「あん」という。）を皮で円筒形状、きん着形状等に包み、成形したもの 2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
冷凍ぎょうざ	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの

	<p>の</p> <p>2 1に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p>
冷凍春巻	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状等に包み、成形したもの</p> <p>2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p>
冷凍ハンバーグステーキ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>2 1にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>3 1又は2に具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含有するものを含む。）をいう。冷凍ミートボールの項、冷凍フィッシュハンバーグの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。）を加えたもの</p>
冷凍ミートボール	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>3 1又は2に具又はソースを加えたもの</p>
冷凍フィッシュハンバーグ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>2 1にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>3 1又は2に具又はソースを加えたもの</p>
冷凍フィッシュボール	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>2 1に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p>

	3 1又は2に具又はソースを加えたもの
冷凍米飯類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、精米（精麦又は雑穀を混合したものを含む。）に炊き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの 2 1の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等の具を加え、又は加えないで調味等をしたもの 3 1若しくは2を成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの
冷凍めん類	次に掲げるものをいう。 1 調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩、かんすい等を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの 2 1に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下「かやく」という。）を加え調理したもの、又は調味料若しくはかやくを添付したもの
臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。
衣	フライ種を油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。 1 小麦粉、でん粉等 2 1に脱脂粉乳、卵等を加えたもの 3 2の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの
つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
皮	小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、若しくは加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもので、あんを包むものをいう。

（義務表示事項）

第3条 冷凍魚フライ、冷凍えびフライ、冷凍いかフライ、冷凍かきフライ、冷凍コロッケ及び冷凍カツレツにあっては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、衣の率とする。ただし、衣の率が、冷凍魚フライにあっては50%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下）、冷凍えびフライにあっては50%以下（食用油脂で揚げたものにあつては65%以下、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6g以下のものにあつては60%以下）、冷凍いかフライにあっては55%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下）、冷凍かきフライにあっては50%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下）、冷凍コロッケにあっては30%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、40%以下）、冷凍カツレツにあっては55%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、65%以下）である場合は、この限りでない。

2 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻にあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項に規定するもののほか、皮の率とする。ただし、皮の率が、冷凍しゅうまいにあっては25%以下、冷凍ぎょうざにあっては45%以下、冷凍春巻にあっては50%以下（食用油脂で揚げたものにあつては、60%以下）である場合は、この限りでない。

（表示の方法）

第4条 名称、原材料名、衣の率又は皮の率及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 冷凍フライ類

「冷凍フライ類」、「冷凍魚フライ」、「冷凍えびフライ」、「冷凍いかフライ」、「冷凍かきフライ」、「冷凍コロッケ」、「冷凍カツレツ」等とその製品の最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、衣にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあつては、「フライ」の文字に代えて、「天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的な名称をもって記載すること。

イ 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻

冷凍しゅうまいにあつては「冷凍しゅうまい」と、冷凍ぎょうざにあつては「冷凍ぎょうざ」と、冷凍春巻にあつては「冷凍春巻」と記載すること。

ウ 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボール

冷凍ハンバーグステーキにあつては「冷凍ハンバーグステーキ」又は「冷凍ハンバーグ」と、冷凍ミートボールにあつては「冷凍ミートボール」と記載すること。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として1種類の食肉のみを使用したものにあつては、「冷凍ハンバーグステーキ」若しくは「冷凍ハンバーグ」又は「冷凍ミートボール」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉」、「豚肉」等と使用した食肉の最も一般的な名称を記載すること。

エ 冷凍フィッシュハンバーグ及び冷凍フィッシュボール

冷凍フィッシュハンバーグにあつては「冷凍フィッシュハンバーグ」と、冷凍フィッシュボールにあつては「冷凍フィッシュボール」と記載すること。ただし、食肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として1種類の魚肉のみを使用したものにあつては、「冷凍フィッシュハンバーグ」又は「冷凍フィッシュボール」の文字の次に、括弧を付して、「えび」、「かに」等と使用した魚肉の最も一般的な名称を記載すること。

オ 冷凍米飯類

「冷凍米飯類」、「冷凍チャーハン」、「冷凍焼きおにぎり」等とその製品の最も一般的な名称をもって記載すること。

カ 冷凍めん類

「冷凍めん類」、「冷凍うどん」、「冷凍スパゲッティ」等とその製品の最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、調味料で味付け、又はかやくを加えて調理したものにあつては、「冷凍めん類」等の文字の次に、括弧を付して、「調理済み」と記載すること。

キ アからカまでの規定による表示中「冷凍」の文字は省略することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからオまでの区分により、原材料(ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。)に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからオまでに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料(ソース、具、調味料及びかやくの原材料並びに加熱調理用の食用油脂を除く。)は、次の(ア)から(イ)までの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ(ア)から(イ)までに規定するところにより記載すること。

(ア) 衣、皮又はめん以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。

- a 「えび」、「たら」、「牛肉」、「豚肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「ばれいしょ」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「脱脂粉乳」、「かまぼこ」、「とうもろこし」、「粒状植物性たん白」、「食塩」、「砂糖」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と記載することができる。
- b 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上の場合、aの規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。
- c 使用した肉様植たんが2種類以上の場合、aの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の多いもの

から順に記載すること。

(イ) 使用した衣又は皮の原材料は、「衣」又は「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう、植物油脂」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあっては「香辛料」と記載することができる。

(ロ) 使用しためんの原材料は、「めん」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉」、「そば粉」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、第2条の表冷凍めん類の項定義の欄1に掲げるものについては、「めん」の文字及びめんの名称に付する括弧を省略することができる。

イ 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ソース又は具を加えた場合における食品添加物以外のソース又は具の原材料は、ソースにあっては「ソース」の文字の次に、括弧を付して「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等と、具にあっては「具」の文字の次に、括弧を付して「チーズ、にんじん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。

ウ 冷凍めん類に調味料又はかやくを添付した場合における食品添加物以外の調味料及びかやくの原材料は、調味料の原材料にあっては「つゆ」、「ソース」、「スープ」等の文字の次に括弧を付して「しょうゆ、こんぶエキス、砂糖」等と、かやくの原材料にあっては「かやく」、「具」等の文字の次に括弧を付して「かまぼこ、わかめ」等と、それぞれその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあっては「香辛料」と記載することができる。

エ 加熱調理用の食用油脂は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の多いものから順に記載すること。

オ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定並びに次の(ア)及び(イ)の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(ア) アの(ロ)、イ及びウに掲げる場合については、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加した食品添加物はめん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料名の表示に併記して、めん、ソース、調味料又はかやくの原材料に添加した食品添加物はめん、ソース、調味料又はかやくの原材料名の表示に併記して、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(イ) (ア)に掲げる場合以外の場合については、原材料名の表示に併記して、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(3) 衣の率又は皮の率

実比率を下回らない5の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して記載すること。

(4) 内容量

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ソースを加えたものについては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。

）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるものとする。この場合において、同項第1号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、衣の率又は皮の率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、(1)及び(2)に掲げる事項については容器又は包装の見やすい箇所、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）（以下「JISZ8

305」という。)に規定する8ポイント(表示可能面積がおおむね150㎢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活字で、(3)に掲げる事項については商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、(4)及び(5)に掲げる事項については容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で、JISZ8305に規定する16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に掲げる事項を表示しなければならない。

(1) 使用方法(解凍方法、調理方法等を記載すること。)

(2) 内容個数の管理が困難でないものにあつては、内容個数(○個入り、○尾入り、○枚入り等と記載すること。)

(3) 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れたものにあつては、その旨

(4) 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であつて、ソースを加えたもの又はソースで煮込んだものにあつては、それぞれその旨

(5) 冷凍ハンバーグステーキ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。以下同じ。)であつて食肉の含有率が40%未満のもの又は冷凍フィッシュハンバーグ及び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、具及びソースを除く。以下同じ。)であつて魚肉の含有率が40%未満のものにあつては、それぞれ実含有率を上回らない5の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記した食肉又は魚肉の含有率

(表示禁止事項)

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

(1) 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻について、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語(次のア及びイに掲げるものにあつては、それぞれ次のア及びイに掲げる用語を除く。)

ア 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ又は冷凍春巻

(ア) 使用した原材料のうちの1種又は2種以上の名称が「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」の文字に冠して表示してあり、かつ、当該原材料の含有率がそれぞれ別表に規定する量以上である場合の当該原材料名

(イ) 使用した原材料の含有率が別表に規定する量未満であり、かつ、その含有率が表示されている場合であつて、使用した原材料のうちの1種又は2種以上を含むものである旨が商品名に併せて表示してある場合の当該原材料名

(ウ) 「カレー」の用語

イ 冷凍コロッケ

ばれいしょ、さつまいも及びかぼちゃをあえ材料に使用した場合の当該原材料名

(2) 冷凍コロッケについて、原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が1.4%に満たない場合の「クリームコロッケ」の用語

(3) 冷凍ハンバーグステーキ又は冷凍ミートボールで食肉並びに臓器及び可食部分を2種類以上使用したものについて、食肉のうち特定の種類を特に強調する用語及び冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールで原料魚肉を2種類以上使用したものについて、魚肉のうち特定の種類を特に強調する用語(それぞれ、当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合の用語を除く。)

(4) 冷凍ハンバーグステーキ若しくは冷凍ミートボールで魚肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したもの又は冷凍フィッシュハンバーグ若しくは冷凍フィッシュボールで食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したものについて、原材料のすべてが食肉又は魚肉であるかのように誤認させる用語

(5) 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻以外のものについて、「かに」の用語(かにの含有率を表示した場合を除く。)

(6) 冷凍米飯類について、「五目」の用語(具の含有率が8%以上であり、かつ、使用した具の種類が5種類以上のものを除く。)

(7) 冷凍めん類について、かんすいを使用していない場合の「中華めん」の用語又はこれと紛らわしい用語

- (8) 冷凍めん類について、めんにおけるそば粉の配合割合が30%に満たない場合の「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語
- (9) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

附 則（平成14年7月2日農林水産省告示第1222号）

- 1 この告示は、平成14年8月1日から施行する。
- 2 平成15年7月31日以前に製造、加工又は輸入される調理冷凍食品の品質に関する表示については、なお従前の例によることができる。

附 則（平成15年8月1日農林水産省告示第1109号）

（施行期日）

- 1 この告示は、平成15年8月1日から施行する。
- （経過措置）
- 2 この告示の施行の日以前に製造され、加工され、又は輸入された調理冷凍食品の品質に関する表示については、この告示による改正前の調理冷凍食品品質表示基準の規定の例によることができる。
 - 3 この告示の施行の日から起算して1年9月を経過した日までに製造され、加工され、又は輸入される調理冷凍食品の品質に関する表示については、この告示による改正前の調理冷凍食品品質表示基準の規定の例によることができる。

附 則（平成16年10月7日農林水産省告示第1821号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成19年11月6日農林水産省告示第1731号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成20年6月3日農林水産省告示第862号）

この告示の施行の日から起算して1年を経過した日までに製造され、加工され、又は輸入される調理冷凍食品の品質に関する表示については、この告示による改正前の調理冷凍食品品質表示基準の規定の例によることができる。

（最終改正の施行期日）

平成20年6月3日農林水産省告示第862号については、平成20年7月3日から施行する。

別表（第6条関係）

名 称	原 材 料 名	含 有 率
冷凍コロッケ	えび	原材料に対し 10%
	かに	〃 8%
	牛肉	〃 8%
	豚肉	〃 10%
	鶏肉	〃 10%
	とうもろこし	〃 15%
	チーズ	〃 10%
	その他	〃 8%
冷凍しゅうまい	えび	あんに対し 15%
	かに	〃 10%
	豚肉	〃 15%
	鶏肉	〃 15%
	その他	〃 10%
冷凍ぎょうざ	えび	あんに対し 15%
	かに	〃 10%

	その他	〃	10%
冷凍春巻	えび	あんに対し	10%
	かに	〃	8%
	その他	〃	8%