

新（平成28年2月24日農林水産省告示第489号）		旧																	
<p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において、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。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">（略）</td> </tr> <tr> <td>ファットスプレッド</td> <td>次に掲げるものであって、油脂含有率が80%未満のものをいう。 1 （略） 2 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをしてつくられた可塑性のものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が2.5%未満であつて、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。</td> </tr> </tbody> </table>		用語	定義	（略）		ファットスプレッド	次に掲げるものであって、油脂含有率が80%未満のものをいう。 1 （略） 2 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをしてつくられた可塑性のものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が2.5%未満であつて、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。	<p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において、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。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">（略）</td> </tr> <tr> <td>ファットスプレッド</td> <td>次に掲げるものであって、油脂含有率が80%未満のものをいう。 1 （略） 2 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをしてつくられた可塑性のものであって、風味原料の原材料に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が2.5%未満であつて、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。</td> </tr> </tbody> </table>		用語	定義	（略）		ファットスプレッド	次に掲げるものであって、油脂含有率が80%未満のものをいう。 1 （略） 2 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをしてつくられた可塑性のものであって、風味原料の原材料に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が2.5%未満であつて、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。				
用語	定義																		
（略）																			
ファットスプレッド	次に掲げるものであって、油脂含有率が80%未満のものをいう。 1 （略） 2 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをしてつくられた可塑性のものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が2.5%未満であつて、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。																		
用語	定義																		
（略）																			
ファットスプレッド	次に掲げるものであって、油脂含有率が80%未満のものをいう。 1 （略） 2 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをしてつくられた可塑性のものであって、風味原料の原材料に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が2.5%未満であつて、かつ、ココアバターが2%未満のものに限る。																		
<p>（マーガリンの規格）</p> <p>第3条 マーガリンの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">（略）</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> <td>（略）</td> </tr> </tbody> </table>		区分	基準	（略）		原材料	（略）	添加物	（略）	<p>（マーガリンの規格）</p> <p>第3条 マーガリンの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">（略）</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td><u>食品添加物以外</u>の原材料（略）</td> </tr> <tr> <td>材料</td> <td><u>食品添加物</u>（略）</td> </tr> </tbody> </table>		区分	基準	（略）		原材料	<u>食品添加物以外</u> の原材料（略）	材料	<u>食品添加物</u> （略）
区分	基準																		
（略）																			
原材料	（略）																		
添加物	（略）																		
区分	基準																		
（略）																			
原材料	<u>食品添加物以外</u> の原材料（略）																		
材料	<u>食品添加物</u> （略）																		
<p>（ファットスプレッドの規格）</p> <p>第4条 ファットスプレッドの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">（略）</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> <td>前条の規格の添加物と同じ。</td> </tr> </tbody> </table>		区分	基準	（略）		原材料	（略）	添加物	前条の規格の添加物と同じ。	<p>（ファットスプレッドの規格）</p> <p>第4条 ファットスプレッドの規格は、次のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">（略）</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td><u>食品添加物以外</u>の原材料（略）</td> </tr> <tr> <td>材料</td> <td><u>食品添加物</u> 前条の規格の<u>食品添加物</u>と同じ。</td> </tr> </tbody> </table>		区分	基準	（略）		原材料	<u>食品添加物以外</u> の原材料（略）	材料	<u>食品添加物</u> 前条の規格の <u>食品添加物</u> と同じ。
区分	基準																		
（略）																			
原材料	（略）																		
添加物	前条の規格の添加物と同じ。																		
区分	基準																		
（略）																			
原材料	<u>食品添加物以外</u> の原材料（略）																		
材料	<u>食品添加物</u> 前条の規格の <u>食品添加物</u> と同じ。																		