

新（平成26年2月12日農林水産省告示第209号）		旧	
（乾燥コンソメの規格） 第3条 乾燥コンソメの規格は、次のとおりとする。		（乾燥コンソメの規格） 第3条 乾燥コンソメの規格は、次のとおりとする。	
区 分	基 準	区 分	基 準
（略）	（略）	（略）	（略）
食 塩	12g以下であること。	食 塩	第6条に規定する食塩の測定において、12g以下であること。
全 窒 素	170mg以上であること。ただし、商品名に鶏肉又は牛肉のいずれかを含有する旨を表示しているもの（併せて他の原材料を含有している旨を表示しているものを除く。）に <u>あつては</u> 300mg以上であること。	全 窒 素	第6条に規定する全窒素の測定において、170mg以上であること。ただし、商品名に鶏肉又は牛肉のいずれかを含有する旨を表示しているもの（併せて他の原材料を含有している旨を表示しているものを除く。）に <u>あつては</u> 300mg以上であること。
（略）	（略）	（略）	（略）
原 材 料	（略）	（略）	（略）
	食 品 添 加 物 1 <u>国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであつて、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</u> 2 <u>使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</u> 3 <u>1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあつては、この限りでない。</u> (1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> (2) <u>冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</u> (3) <u>店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法</u> (4) <u>製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</u>	食 品 添 加 物 <u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> 1 <u>調味料</u> (1) <u>調味料（アミノ酸及び核酸）</u> <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、5'-イノシン酸ナトリウム、5'-グアニル酸ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチドナトリウム</u> (2) <u>調味料（有機酸）</u> <u>クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム及びコハク酸二ナトリウムのうち3種以下</u> (3) <u>調味料（無機塩）</u> <u>リン酸三カリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素カリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち3種以下</u> 2 <u>酸味料</u> <u>クエン酸及びL-酒石酸</u> 3 <u>溶解促進剤</u> <u>D-ソルビトール</u> 4 <u>酸化防止剤</u> <u>L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル、L-アスコルビン酸ナトリウム、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物</u> 5 <u>着色料</u> <u>カラメルI及びβ-カロテン</u> 6 <u>糊料</u> <u>キサントガム及びグァーガム</u>	

内 容 量	(略)
(略)	(略)

(乾燥ポタージュの規格)

第4条 乾燥ポタージュの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
全 窒 素	1,300mg以上であること。ただし、野菜をスープベースとして使用したもの又は調理方法に牛乳を加えるものに <u>あつては650mg以上であること。</u>
(略)	(略)
原 材 料	前条の規格の食品添加物と同じ。

	7 香料
	8 加工でん粉 <u>酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>
	9 香辛料抽出物
異 物	混入していないこと。
内 容 量	(略)
(略)	(略)

(乾燥ポタージュの規格)

第4条 乾燥ポタージュの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
全 窒 素	第6条に規定する全窒素の測定において、1,300mg以上であること。ただし、野菜をスープベースとして使用したもの又は調理方法に牛乳を加えるものに <u>あつては650mg以上であること。</u>
(略)	(略)
原 材 料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料 (1) 調味料 (アミノ酸及び核酸) <u>DL-アラニン、L-アスパラギン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u> (2) 調味料 (有機酸) <u>クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム及びコハク酸二ナトリウムのうち3種以下</u> (3) 調味料 (無機塩) <u>リン酸三カリウム、リン酸三ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素カリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち3種以下</u> 2 酸味料 <u>クエン酸及びL-酒石酸</u> 3 溶解促進剤 <u>D-ソルビトール</u> 4 乳化剤 <u>グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン、卵黄レシチン及びショ糖脂肪酸エステル</u> 5 酸化防止剤 <u>L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル、L-アスコルビン酸ナト</u>

内 容 量	(略)
(略)	(略)

(その他の乾燥スープの規格)

第5条 その他の乾燥スープの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
全 窒 素	170mg以上であること。
(略)	(略)
原 材 料	(略)
食 品 添 加 物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
内 容 量	(略)
(略)	(略)

(測定方法)

第6条 前3条の規格における水分、食塩及び全窒素の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	1 試料の調製 試料を粉砕器等で粉砕し、 <u>日本工業規格Z 8801-1 (2006)</u> (以下「 <u>JIS Z 8801-1</u> 」という。)に規定する目開き1mmの試験用ふるいを通過したものを試料とする。 2・3 (略)
食 塩	I 調理前乾燥スープの食塩分の測定 調理前の乾燥スープに含まれる食塩分(%)を以下により測定する。 1 測定の手順 (1) 測定用試料の調製 試料を粉砕器等で粉砕し、 <u>JIS Z 8801-1</u> に規定する目開き1mmの

	<u>リウム、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物</u>
異 物	6 着色料 <u>β-カロテン</u>
	7 糊料 <u>キサンタンガム及びグァーガム</u>
	8 香料
	9 加工でん粉 <u>酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>
	10 香辛料抽出物
異 物	前条の規格の異物と同じ。
内 容 量	(略)
(略)	(略)

(その他の乾燥スープの規格)

第5条 その他の乾燥スープの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
全 窒 素	第6条に規定する全窒素の測定において、 <u>170mg以上であること。</u>
(略)	(略)
原 材 料	(略)
食 品 添 加 物	前条の規格の食品添加物と同じ。
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	(略)
(略)	(略)

(測定方法)

第6条 前3条の規格における水分、食塩及び全窒素の測定方法は次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	1 試料の調製 試料を <u>ブレンダー</u> 等で粉砕し、 <u>日本工業規格Z 8801-1 (2006)</u> に規定する目開き1mmの試験用ふるいを通過したものを試料とする。 2・3 (略)
食 塩	I 調理前乾燥スープの食塩分の測定 調理前の乾燥スープの食塩分を以下により測定する。 1 測定の手順 (1) 測定用試料の調製 試料を粉砕器等で粉砕し、 <u>日本工業規格Z 8801-1 (2006)</u> に規定

	<p>試験用ふるいを通過したものを測定用試料とする。</p> <p>(2) (略)</p> <p>(3) 滴定</p> <p>ア 自動滴定（電位差滴定装置を用いた方法）による場合 試料溶液10mlを全量ピペットでビーカー（100～200ml）にとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、希硝酸（水に<u>等容量</u>の硝酸を加えたもの）2mlを加え、さらに1%ポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノラウレート（ポリソルベート20）溶液1mlを加えて電位差滴定装置に装着し、かき混ぜながら0.05mol/L硝酸銀溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験として、試料溶液の代わりに水10mlを用いて同様に滴定する。空試験において終点が検出されない場合には、その滴定値は0mlとする。</p> <p>イ (略)</p> <p>2 計算 (略)</p> <p>注1：試験に用いる水は、<u>日本工業規格K 0557（1998）（以下「JIS K 0557」という。）</u>に規定するA 2又は同等以上のものとする。</p> <p>注2：試験に用いる<u>試薬は</u>、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。</p> <p>注3：試験に用いる<u>ガラス製体積計は</u>、<u>日本工業規格R 3505（1994）（以下「JIS R 3505」という。）</u>に規定するクラスA又は同等以上のものとする。</p> <p>注4：遠心分離は遠心機を用いて、遠心力1500～2500×gで10分間行う。</p> <p>注5：自動滴定装置の電極は、指示電極に銀電極、参照電極に銀-塩化銀電極、又はこれらの複合型銀電極を用いる。</p> <p>注6：手動滴定において試料溶液のpHが6.5未満の場合は、0.25mol/L炭酸ナトリウム溶液でpH6.5～10の間に調整する。</p> <p>II 食塩への換算 (略) (式略) A：(略) V：<u>内容量表示に記載された1人分の調理に使用する水等の量（ml）</u></p>		<p>する目開き1mmの試験用ふるいを通過したものを測定用試料とする。</p> <p>(2) (略)</p> <p>(3) 滴定</p> <p>ア 自動滴定（電位差滴定装置を用いた方法）による場合 試料溶液10mlを全量ピペットでビーカー（100～200ml）にとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、希硝酸（水に<u>当容量</u>の硝酸を加えたもの。）2mlを加え、さらに1%ポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノラウレート（ポリソルベート20）溶液1mlを加えて電位差滴定装置に装着し、かき混ぜながら0.05mol/L硝酸銀溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験として、試料溶液の代わりに水10mlを用いて同様に滴定する。空試験において終点が検出されない場合には、その滴定値は0mlとする。</p> <p>イ (略)</p> <p>2 計算 (略)</p> <p>注1：試験に用いる水は、<u>蒸留法若しくはイオン交換法によつて精製した水又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によつて精製したもので、日本工業規格K 8008（1992）に規定するA 2以上の品質を有するものとする。</u></p> <p>注2：試験に用いる<u>試薬、試液は</u>日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。</p> <p>注3：試験に用いる<u>全量ピペット、全量フラスコ及びビュレットは</u>、<u>日本工業規格 R 3505（1994）に規定するクラスA又は同等以上のものを使用する。</u></p> <p>注4：遠心分離は遠心機を用いて、遠心力1500～2500×gで10分間行う。</p> <p>注5：自動滴定装置の電極は、指示電極に銀電極、参照電極に銀-塩化銀電極、又はこれらの複合型銀電極を用いる。</p> <p>注6：手動滴定において試料溶液のpHが6.5未満の場合は、0.25mol/L炭酸ナトリウム溶液でpH6.5～10の間に調整する。</p> <p>II 食塩への換算 (略) (式略) A：(略) V：<u>内容量表示に記載された1人分の調理に使用する水等の量（mg）</u></p>
全 窒 素	I 調理前乾燥スープの全窒素分の測定 <u>調理前の乾燥スープに含まれる全窒素分（%）</u> をケルダール法又は燃焼法により測定する。	全 窒 素	I 調理前乾燥スープの全窒素分の測定 <u>調理前乾燥スープ1g中</u> に含まれる <u>全窒素の重量（全窒素分（%））</u> をケルダール法又は燃焼法により測定する。

1 ケルダール法の場合

(1) 測定の手順

ア 試料の調製

粉碎器等で粉碎し、JIS Z 8801-1に規定する目開き 1 mmの試験用ふるいを通したものを試料とする。

イ 試料の分解

(7) 出力可変式分解台（ビーカーに沸石 2～3 個と水 100ml を入れ、最大出力で 10 分間予熱した熱源に載せたときに 5 分以内に沸騰する能力を有するもの）を用いる場合（なお、試料の蒸留をウの(イ)で行う場合にあつては、次の a 及び c については(イ)の a 及び c で行う。）

a (略)

b 泡立ちが収まるまで弱く加熱し、泡立ちが収まったら出力を最大にする。分解液が清澄になっているのを確認した後、約 90 分間出力最大のまま加熱する。全分解時間は 2 時間以上とする。

c・d (略)

(イ) (略)

ウ 蒸留

(7) 水蒸気蒸留装置を用いる方法（試料の分解をイの(7)で行う場合）

蒸留装置は水蒸気発生フラスコに沸騰石と水を入れ 10 分間以上沸騰させ、そののち流路の洗浄を行い、冷却管を冷却装置又は水道水により冷却した上で蒸留を行う。

a パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

(a) (略)

(b) 容量 300ml 以上の留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）に 1～4% ほう酸溶液 25～30ml を入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95% エタノール 200ml にプロモクレゾールグリーン 0.15 g 及びメチルレッド 0.10 g を含むよう調製したものをいう。以下同じ。）2～3 滴を加え、これを留液流出口がほう酸溶液中に浸るように置く。試料液 25ml を全量ピペットで蒸留管に入れ、中和用 25～45% (W/V) 水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウムとして 8 g 以上を含むようにする。）、加熱蒸留し、留液が約 100ml 以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

b 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合

捕集容器に 1～4% ほう酸溶液 25～30ml を入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬 2～3 滴を加え

1 ケルダール法の場合

(1) 測定の手順

ア 試料の調製

粉碎器等で粉碎し、日本工業規格 Z 8801-1 (2006)に規定する目開き 1 mmの試験用ふるいを通したものを試料とする。

イ 試料の分解

(7) 出力可変式分解台（ビーカーに沸石 2～3 個と水 100ml を入れ、最大出力で 10 分間予熱した熱源に載せたときに 5 分以内に沸騰する能力を有するもの）を用いる場合（なお、試料の蒸留をウの(イ)で行う場合にあつては、次の a 及び c については(イ)の a 及び c で行う。）

a (略)

b 泡立ちがおさまるまで弱く加熱し、泡立ちがおさまったら出力を最大にする。分解液が清澄になつているのを確認した後、約 90 分間出力最大のまま加熱する。全分解時間は 2 時間以上とする。

c・d (略)

(イ) (略)

ウ 蒸留

(7) 水蒸気蒸留装置を用いる方法（試料の分解をイの(7)で行う場合）

蒸留装置は水蒸気発生フラスコに沸騰石と水を入れ 10 分間以上沸騰させ、そののち流路の洗浄を行い、冷却管を冷却装置又は水道水により冷却した上で蒸留を行う。

a パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合

(a) (略)

(b) 容量 300ml 以上の蒸留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）に 1～4% ほう酸溶液 25～30ml を入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95% エタノール 200ml にプロモクレゾールグリーン 0.15 g 及びメチルレッド 0.10 g を含むよう調製したものをいう。以下同じ。）2～3 滴を加え、これを留液流出口がほう酸溶液中に浸るように置く。試料液 25ml を全量ピペットで蒸留管に入れ、中和用 25～45% (W/V) 水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウムとして 8 g 以上を含むようにする。）、加熱蒸留し、蒸留液が約 100ml 以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

b 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合

捕集容器に 1～4% ほう酸溶液 25～30ml を入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬 2～3 滴を加え

、これを蒸留装置の留液流出口がほう酸溶液中に浸るように置く。分解液が入ったケルダール分解フラスコを蒸留装置の蒸気導入管に接続し、中和用25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウムとして28g以上を含むようにする。）、加熱蒸留し、留液が約100ml以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

(f) (略)

エ 滴定

(7) 手動滴定（滴定の終点を指示薬の変色により目視で判定する方法）による場合

パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合にあっては蒸留液を0.025mol/L硫酸標準溶液で、塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いる場合にあっては0.1mol/L硫酸標準溶液で25ml容ビュレットを用いて滴定する。液が緑色、汚無色を経て微灰赤色を呈したところを終点とする。空試験用試料について得られた留液も同様に滴定を行う。

(f) 自動滴定（滴定の終点の判定を自動で行う装置（10ml容以上のビュレット容量を持つもの）を用いる方法）による場合

留液を0.05mol/L又は0.1mol/Lの硫酸標準溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験用試料について得られた留液も同様に操作を行う。

(2) 計算

次の式により全窒素分を小数第3位まで求める。

ア (略)

イ 塩入・奥田式蒸留装置、自動蒸留装置を用いる場合
(式略)

T～W (略)

*：空試験用試料の滴定で、1滴で明らかに終点を超える色を呈したときは、滴定値は0mlとする。

注1：試験に用いる水は、JIS K 0557に規定するA 2又は同等以上のものとする。

注2：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。

注3：試験に用いるガラス製体積計は、JIS R 3505に規定するクラスA又は同等以上のものとする。

2 燃焼法

、これを蒸留装置の留液流出口がほう酸溶液中に浸るように置く。分解液が入ったケルダール分解フラスコを蒸留装置の蒸気導入管に接続し、中和用25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウムとして28g以上を含むようにする。）、加熱蒸留し、蒸留液が約100ml以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

(f) (略)

エ 滴定

(7) 手動滴定（滴定の終点を指示薬の変色により目視で判定する方法）による場合

パルナス・ワグナー型蒸留装置を用いる場合にあっては、蒸留液を0.025mol/L硫酸標準溶液で、塩入奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いる場合にあっては0.1mol/L硫酸標準溶液で25ml容ビュレットを用いて滴定する。液が緑色、汚無色を経て微灰赤色を呈したところを終点とする。空試験用試料について得られた蒸留液も同様に滴定を行う。

(f) 自動滴定（滴定の終点の判定を自動で行う装置（10ml容以上のビュレット容量を持つもの）を用いる方法）による場合

蒸留液を0.05mol/L又は0.1mol/Lの硫酸標準溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験用試料について得られた蒸留液も同様に操作を行う。

(2) 計算

次の式により全窒素分を小数第3位まで求める。

ア (略)

イ 塩入・奥田式蒸留装置、自動蒸留装置を用いる場合
(式略)

T～W (略)

*：空試験用試料の滴定で、1滴で明らかに終点を超える色を呈したときは、滴定値は0とする。

注1：試験に用いる水は、蒸留法若しくはイオン交換法によつて精製した水又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせる方法によつて精製したもので、日本工業規格K 8008 (1992) に規定するA 2以上の品質を有するものとする。

注2：試験に用いる試薬及び試液は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。

注3：試験に用いる全量ピペット、全量フラスコ及びビュレットは、日本工業規格R 8305 (1994) に規定するクラスA又は同等以上のものを使用する。

2 燃焼法

(1) 試料の調製

粉砕器等で粉砕し、JIS Z 8801-1に規定する目開き 1 mmの試験用ふるいを通過したものを試料とする。

(2) 燃焼法全窒素測定装置（次のア～オの能力を有するもの）

ア 酸素（純度99.9%以上のも）中で試料を熱分解するため、最低870℃以上の操作温度を保持できる燃焼炉を持つこと。

イ 熱伝導度検出器による窒素（N₂）の測定のために、遊離した窒素（N₂）を他の燃焼生成物から分離できる構造を有すること。

ウ 窒素酸化物（NO_x）を窒素（N₂）に変換する機構を有すること。

エ ニコチン酸（純度99%以上のも）を用いて10回繰り返し測定したときの窒素分の平均値が理論値±0.15%であり、相対標準偏差が1.3%以下であること。

オ （略）

(3) 測定

ア 装置の操作方法に従って検量線作成用標準品（エチレンジアミン四酢酸（EDTA）（純度99%以上で窒素率が記載されたもの）、アスパラギン酸（純度99%以上で窒素率が記載されたもの）、あるいは他の同純度の標準品（ニコチン酸を除く。）を用いる。）を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。

イ （略）

(4) （略）

II （略）

(1) 試料の調製

粉砕器等で粉砕し、日本工業規格 Z 8801-1 (2006)に規定する目開き 1 mmの試験用ふるいを通過したものを試料とする。

(2) 燃焼法全窒素測定装置（次のア～オの能力を有するもの）

ア 酸素（純度99.9%以上のも）中で試料を熱分解するため、最低870℃以上の操作温度を保持できる燃焼炉をもつこと。

イ 熱伝導度検出器による窒素（N₂）の測定のために、遊離した窒素（N₂）を他の燃焼生成物から分離できる構造をもつこと。

ウ 窒素酸化物（NO_x）を窒素（N₂）に変換する機構をもつこと。

エ ニコチン酸等（検量線作成に用いたもの以外の標準品で、純度99%以上のも）を用いて10回繰り返し測定したときの窒素分の平均値が理論値±0.15%であり、標準偏差が0.15以下であること。

オ （略）

(3) 測定

ア 検量線作成用標準品（エチレンジアミン四酢酸（EDTA）（純度99%以上）、DL-アスパラギン酸（純度99%以上）、あるいは他の同純度の標準品を用いる。）を0.1mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。

イ （略）

(4) （略）

II （略）

(参考)

国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会（コーデックス委員会）が定めた「食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）」
（日本語版 抜粋）

3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えることなく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の (a) から (d) に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。

a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、(b) 項に該当

する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。

- b) 特別な食事上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。
- c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。
- d) 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

3.3 適正製造規範（GMP）

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。
- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的效果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。