

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>			<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>		
用語	定義		用語	定義	
植物性たん白	次に掲げるものをいう。 1（略） 2 1に食用油脂、食塩、でん粉、品質改良材、乳化剤、酸化防止剤、着色料、香料、調味料等を加えたもの（調味料又は香辛料により調味したものであつて、調味料及び香辛料の原材料及び添加物に占める重量の割合が3%以上のものを除く。）であつて植物性たん白質含有率が50%以上を超えるもの		植物性たん白	次に掲げるものをいう。 1（略） 2 1に食用油脂、食塩、でん粉、品質改良材、乳化剤、酸化防止剤、着色料、香料、調味料等を加えたもの（調味料又は香辛料により調味したものであつて、調味料及び香辛料の原材料に占める重量の割合が3%以上のものを除く。）であつて植物性たん白質含有率が50%以上を超えるもの	
（略）			（略）		
<p>（粉末状植物性たん白の規格）</p> <p>第3条 粉末状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。</p>			<p>（粉末状植物性たん白の規格）</p> <p>第3条 粉末状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。</p>		
区分	基準		区分	基準	
品質	（略）		品質	（略）	
	原材料	（略）		食品添加物以外の原材料	（略）
	添加物	（略）		食品添加物	（略）
	（略）			（略）	
表示	表示事項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定（名称、保存の方法、賞味期限、原材料名、添加物、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所並びに原産国名については、食品表示基準第10条第1項前段（義務表示の対象から除かれる販売形態に係る部分に限る。）及び第4項並びに第11条第1項を除く。）に従うほか、 <u>内容量</u> を表示してあること。 [削る。] [削る。] [削る。] [削る。] [削る。] [削る。] [削る。]	表示	表示事項	<u>1 次の事項</u> を表示してあること。 (1) 名称 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限 (5) 保存方法 (6) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所 <u>2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。</u>

	[削る。]		3 <u>1の(1)の「名称」にあつては、これに代えて「品名」と記載することができる。</u>
表示の方法	<p>食品表示基準の規定に従うほか、名称、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の<u>高いもの</u>から順に、次に定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 「脱脂大豆」、「小麦粉」、「食用植物油」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。</p> <p>イ 植物性たん白にあつては、アの規定にかかわらず、「粉末状植物性たん白」等と記載し、その文字の次に、括弧を付して、その植物性たん白の主原料名を「大豆」又は「小麦」の区分により、その植物性たん白の主原料に占める重量の割合の<u>高い順</u>に記載すること。ただし、その植物性たん白の主原料が大豆又は脱脂大豆のみであるものにあつては「粉末状大豆たん白」等と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものにあつては「粉末状小麦たん白」等と記載することができる。</p> <p>[削る。]</p> <p>(3) (略)</p> <p>[削る。]</p>	表示の方法	<p>1 <u>表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</u></p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、<u>ア及びイの区分により</u>、原材料に占める重量の割合の<u>多いもの</u>から順に、<u>それぞれア及びイに定めるところにより</u>記載すること。</p> <p>ア <u>食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。</u></p> <p>(イ) 「脱脂大豆」、「小麦粉」、「食用植物油」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。</p> <p>(イ) 植物性たん白にあつては、(イ)の規定にかかわらず、「粉末状植物性たん白」等と記載し、その文字の次に、括弧を付して、その植物性たん白の主原料名を「大豆」又は「小麦」の区分により、その植物性たん白の主原料に占める重量の割合の<u>多い順</u>に記載すること。ただし、その植物性たん白の主原料が大豆又は脱脂大豆のみであるものにあつては「粉末状大豆たん白」等と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものにあつては「粉末状小麦たん白」等と記載することができる。</p> <p>イ <u>食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第3条第1項及び第3項の表の添加物の項の下欄の規定に従い記載すること。</u></p> <p>(3) (略)</p> <p>(4) 賞味期限 <u>賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。</u></p> <p>ア <u>製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。</u></p> <p>(イ) 平成6年7月1日</p> <p>(イ) 6. 7. 1</p> <p>(イ) 1994. 7. 1</p> <p>(イ) 94. 7. 1</p> <p>(イ) 060701</p> <p>(イ) 940701</p> <p>イ <u>製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次</u></p>

	[削る。]
	[削る。]
表示の方式等	食品表示基準の規定に従うほか、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に表示してあること。

	に定めるところにより記載すること。 (7) 次の例のいずれかにより記載すること。 a 平成6年7月 b 6. 7 c 1994. 7 d 94. 7 e 0607 f 9407 (4) (7)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。 (5) 保存方法 製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。 2 表示事項の項に規定する事項の表示は、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。
[新設]	[新設]

(ペースト状植物性たん白の規格)

第4条 ペースト状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 質	(略)
原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 小麦粉及び小麦グルテン 2 粉末状植物性たん白（主原料が大豆、脱脂大豆、小麦粉又は小麦グルテンであるものに限る。） 3 食用植物油脂、食塩及びでん粉
添 加 物	前条の規格の添加物と同じ。
	(略)
表 示	(略)
表 示 の 方 法	前条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称及び原材料名の表示は次に規定する方法により行われていること。 (1) (略) (2) 原材料名 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

(ペースト状植物性たん白の規格)

第4条 ペースト状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 質	(略)
食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 小麦粉及び小麦グルテン 2 粉末状植物性たん白（主原料が大豆、脱脂大豆、小麦粉又は小麦グルテンであるものに限る。） 3 食用植物油脂、食塩及びでん粉
食品添加物	前条の規格の食品添加物と同じ。
	(略)
表 示	(略)
表 示 の 方 法	前条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称、原材料名及び保存方法の表示は次に規定する方法により行われていること。 (1) (略) (2) 原材料名 使用した原材料を、ア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア及びイに定め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は、次に定めるところにより記載すること。

	<p>ア (略)</p> <p>イ 粉末状植物性たん白にあつては、<u>ア</u>の規定にかかわらず、「粉末状植物性たん白」と記載し、その文字の次に、括弧を付して、その植物性たん白の主原料名を「大豆」又は「小麦」の区分により、その植物性たん白の主原料に占める重量の割合の<u>高い順</u>に記載すること。ただし、その植物性たん白の主原料が大豆又は脱脂大豆のみであるものにあつては「粉末状大豆たん白」と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものにあつては「粉末状小麦たん白」と記載することができる。</p> <p>[削る。]</p> <p>[削る。]</p>
表示の方式等	前条の規格の表示の方式等と同じ。

	<p>(7) (略)</p> <p>(4) 粉末状植物性たん白にあつては、<u>(7)</u>の規定にかかわらず、「粉末状植物性たん白」と記載し、その文字の次に、括弧を付して、その植物性たん白の主原料名を「大豆」又は「小麦」の区分により、その植物性たん白の主原料に占める重量の割合の<u>多い順</u>に記載すること。ただし、その植物性たん白の主原料が大豆又は脱脂大豆のみであるものにあつては「粉末状大豆たん白」と、小麦粉又は小麦グルテンのみであるものにあつては「粉末状小麦たん白」と記載することができる。</p> <p>イ <u>食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第3条第1項及び第3項の表の添加物の項の下欄の規定に従い記載すること。</u></p> <p>(3) <u>保存方法</u> 「-15℃以下」等と記載すること。</p>
[新設]	[新設]

(粒状植物性たん白の規格)

第5条 粒状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 質	<p>(略)</p> <p><u>原 材 料</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 大豆及び脱脂大豆 小麦粉及び小麦グルテン 植物性たん白（主原料が大豆、脱脂大豆、小麦粉又は小麦グルテンであるものに限る。） 食用植物油脂、食塩及びでん粉 砂糖類、香辛料、動植物の抽出濃縮物及びたん白加水分解物 <p><u>添 加 物</u> 第3条の規格の<u>添加物</u>と同じ。</p> <p>(略)</p>
表 示	<p>(略)</p> <p><u>表 示 の 方 法</u> 第3条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称の表示は次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(略)</p> <p>[削る。]</p>

(粒状植物性たん白の規格)

第5条 粒状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 質	<p>(略)</p> <p><u>食品添加物以外の原材料</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 大豆及び脱脂大豆 小麦粉及び小麦グルテン 植物性たん白（主原料が大豆、脱脂大豆、小麦粉又は小麦グルテンであるものに限る。） 食用植物油脂、食塩及びでん粉 砂糖類、香辛料、動植物の抽出濃縮物及びたん白加水分解物 <p><u>食 品 添 加 物</u> 第3条の規格の<u>食品添加物</u>と同じ。</p> <p>(略)</p>
表 示	<p>(略)</p> <p><u>表 示 の 方 法</u> 第3条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称及び<u>保存方法</u>の表示は次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) <u>保存方法</u> <u>保存方法を次に定めるところにより記載すること。</u></p> <p>ア <u>冷凍したものにあっては、「-15℃以下」等と記載すること。</u></p> <p>イ <u>乾燥したものにあっては、製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。</u></p>

表示の方式等 第3条の規格の表示の方式等と同じ。

[新設] [新設]

(繊維状植物性たん白の規格)

第6条 繊維状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	(略)	
	原 材 料	前条の規格の原材料と同じ。
	添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
表 示	(略)	
	表 示 の 方 法	第3条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称の表示は次に規定する方法により行われていること。 (略) [削る。]
	表示の方式等	第3条の規格の表示の方式等と同じ。

(繊維状植物性たん白の規格)

第6条 繊維状植物性たん白の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	(略)	
	食品添加物以外の原材料	前条の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。
	食 品 添 加 物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
	(略)	
表 示	(略)	
	表 示 の 方 法	第3条の規格の表示の方法と同じ。ただし、名称及び保存方法の表示は次に規定する方法により行われていること。 (1) (略) (2) 保存方法 「-15℃以下」等と記載すること。
	[新設]	[新設]