

新（平成28年2月24日農林水産省告示第489号）			旧			
（規格） 第3条 ショートニングの規格は、次のとおりとする。			（規格） 第3条 ショートニングの規格は、次のとおりとする。			
区	分	基 準	区	分	基 準	
品 質	（略）		品 質	（略）		
	原 材 料	（略）		原 材 料	食品添加物	（略）
					以外の原材	
	添 加 物	（略）			料	
			食品添加物	（略）		
	（略）			（略）		
表 示 （業 務 用 の 製 品 に 限 る 。 ）	表示事項	<u>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、内容量を表示してあること。</u> [削る。] [削る。] [削る。] [削る。] [削る。] [削る。]	表 示 （業 務 用 の 製 品 に 限 る 。 ）	表示事項	<u>1 次の事項を表示してあること。</u> (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、輸入業者又は販売業者（以下「製造業者等」という。） <u>の氏名又は名称及び住所</u> <u>2 輸入品にあつては、1に掲げるもののほか、原産国名とする。</u>	
	表示の方法	<u>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。</u> (1) （略） (2) 原材料名 使用した原材料を、 <u>原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「大豆油」、「豚脂」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、大豆油等の食用植物油脂にあつては「食用植物油脂」と、豚脂等の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と記載することができる。</u> [削る。]		表示の方法	<u>1 表示事項の項の1の(1)から(6)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> (1) （略） (2) 原材料名 使用した原材料を、 <u>ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。</u> <u>ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「大豆油」、「豚脂」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、大豆油等の食用植物油脂</u>	

[削る。]

(3) (略)

[削る。]

[削る。]

[削る。]

[削る。]

にあつては「食用植物油」と、豚脂等の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と記載することができる。

イ 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。

(3) (略)

(4) 賞味期限

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っても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 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。

(7) 平成20年7月1日

(イ) 20. 7. 1

(ロ) 2008. 7. 1

(ハ) 08. 7. 1

(ニ) 200701

(ホ) 080701

イ 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20年7月

b 20. 7

c 2008. 7

d 08. 7

e 2007

f 0807

(イ) (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

製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「冷暗所で保存すること」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。

(6) 製造業者等の氏名又は名称及び住所

製造業者等のうち表示内容に責任を有するものの氏名又は名称及び住所を記載すること。

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

			<u>箇所又は送り状にしてあること。</u>
表示の方式等	<u>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。</u>	[新設]	[新設]
2 業務用で高度に加工性を付与するため、前項の規格の <u>添加物</u> （植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン、酵素処理レシチン及びグリセリン脂肪酸エステルに限る。）を使用したものにあつては、同項の規格の酸価の規定にかかわらず、酸価の測定方法に基づいて測定した結果の値が2.0以下であること。		2 業務用で高度に加工性を付与するため、前項の規格の <u>食品添加物</u> （植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、酵素分解レシチン、酵素処理レシチン及びグリセリン脂肪酸エステルに限る。）を使用したものにあつては、同項の規格の酸価の規定にかかわらず、酸価の測定方法に基づいて測定した結果の値が2.0以下であること。	