

新（平成25年12月24日農林水産省告示第3119号）		旧	
<p>（たくあん漬けの規格）</p> <p>第3条 たくあん漬けの規格は、次のとおりとする。</p>		<p>（たくあん漬けの規格）</p> <p>第3条 たくあん漬けの規格は、次のとおりとする。</p>	
区	分	基	準
(略)	(略)	(略)	(略)
原	食 品 添 加 物	1	<p><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って、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></p>
		2	<p><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></p>
材		3	<p><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っては、この限りでない。</u></p>
			<p>(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></p> <p>(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></p> <p>(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></p> <p>(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></p>
料			
区	分	基	準
(略)	(略)	(略)	(略)
原	食 品 添 加 物		<p><u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u></p>
		1	<p><u>甘味料</u></p> <p><u>アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下</u></p>
材		2	<p><u>着色料</u></p> <p><u>ウコン色素、クチナシ黄色素、ベニコウジ黄色素、ベニコウジ色素及びベニバナ黄色素のうち3種以下</u></p>
		3	<p><u>糊料</u></p> <p><u>キサンタンガム及びグァーガム</u></p>
料		4	<p><u>酸化防止剤</u></p> <p><u>L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム及びエリソルビン酸ナトリウムのうち1種</u></p>
		5	<p><u>pH調整剤</u></p> <p><u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種</u></p>
		6	<p><u>酸味料</u></p> <p><u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下</u></p>
		7	<p><u>調味料</u></p> <p><u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸</u></p>

内 容 量	(略)

	<p>ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</p> <p>8 香料</p> <p>9 製造用剤 D-ソルビトール及び炭酸カリウム</p> <p>10 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下</p>
異 物	混入していないこと。
内 容 量	(略)

(たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類の規格)

第4条 たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
食 品 添 加 物	前条の規格の食品添加物と同じ。
原 材 料	

(たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類の規格)

第4条 たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
食 品 添 加 物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
1 甘味料	アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下
2 酸化防止剤	L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムのうち1種
3 pH調整剤	アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種
4 酸味料	アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下
5 調味料	L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸
原 材 料	

内 容 量	(略)

(ふくじん漬けの規格)

第5条 ふくじん漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
原 材 料	<p>食 品 添 加 物 <u>第3条の規格の食品添加物と同じ。</u></p>

	<p><u>ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</u></p> <p>6 <u>製造用剤</u> <u>D-ソルビトール、炭酸カリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u></p> <p>7 <u>日持向上剤</u> <u>エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下</u></p>
異 物	<u>前条の規格の異物と同じ。</u>
内 容 量	(略)

(ふくじん漬けの規格)

第5条 ふくじん漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
原 材 料	<p>食 品 添 加 物 <u>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</u></p> <p>1 <u>甘味料</u> <u>アセスルファムカリウム、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下</u></p> <p>2 <u>着色料</u> <u>アカキャベツ色素、アカダイコン色素、ウコン色素、カラメルI、カラメルIII、カラメルIV、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、トウガラシ色素、ビートレッド、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びムラサキイモ色素のうち4種以下</u></p> <p>3 <u>糊料</u> <u>キサンタンガム及びグァーガム</u></p> <p>4 <u>酸化防止剤</u> <u>L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムのうち1種</u></p> <p>5 <u>pH調整剤</u> <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種</u></p> <p>6 <u>酸味料</u> <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち6種以下</u></p> <p>7 <u>調味料</u> <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナ</u></p>

内 容 量	(略)

(ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格)

第6条 ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
原 材 料	食品添加物 第3条の規格の食品添加物と同じ。

	<p>トリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</p> <p>8 香料</p> <p>9 製造用剤 D-ソルビトール及び炭酸カリウム</p> <p>10 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下</p>
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	(略)

(ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格)

第6条 ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
原 材 料	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <p>1 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下</p> <p>2 着色料 アカキャベツ色素、ウコン色素、カラメルI、カラメルIII、カラメルIV、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、トウガラシ色素、ビートレッド、ベニコウジ黄色素、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びムラサキイモ色素のうち4種以下</p> <p>3 糊料 キサンタンガム及びグァーガム</p> <p>4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムのうち1種</p> <p>5 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種</p> <p>6 酸味料</p>

内 容 量	(略)

	<p><u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち6種以下</u></p> <p>7 <u>調味料</u></p> <p><u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</u></p> <p>8 <u>香料</u></p> <p>9 <u>製造用剤</u></p> <p><u>D-ソルビトール、炭酸カリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u></p> <p>10 <u>日持向上剤</u></p> <p><u>エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下</u></p>
異 物	<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>
内 容 量	(略)

(なら漬けの規格)

第7条 なら漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原 材 料	<p>(略)</p> <p><u>第3条の規格の食品添加物と同じ。</u></p>

(なら漬けの規格)

第7条 なら漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原 材 料	<p>(略)</p> <p><u>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</u></p> <p>1 <u>調味料</u></p> <p><u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、塩化カリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、DL-トレオニン、L-バリン、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩及びL-ロイシンのうち5種以下</u></p> <p>2 <u>製造用剤</u></p> <p><u>D-ソルビトール</u></p> <p>3 <u>日持向上剤</u></p> <p><u>カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下</u></p>

内 容 量	(略)
-------	-----

(わさび漬の規格)

第8条 わさび漬の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
原 材 料	食品添加物 <u>第3条の規格の食品添加物と同じ。</u>
内 容 量	(略)

(らっきょう酢漬の規格)

第9条 らっきょう酢漬の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
原 材 料	食品添加物 <u>第3条の規格の食品添加物と同じ。</u>

異 物	<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>
内 容 量	(略)

(わさび漬の規格)

第8条 わさび漬の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
原 材 料	食品添加物 <u>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</u> <u>1 pH調整剤</u> <u>乳酸及び乳酸ナトリウム</u> <u>2 酸味料</u> <u>乳酸及び乳酸ナトリウム</u> <u>3 調味料</u> <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、D-L-アラニン、L-アルギニン、</u> <u>5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナ</u> <u>トリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリ</u> <u>ウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸</u> <u>ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、D-L-</u> <u>トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸</u> <u>一ナトリウム、D-L-メチオニン、L-リシン塩酸塩、D-L-リンゴ酸</u> <u>ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロ</u> <u>イシンのうち13種以下</u> <u>4 香料</u> <u>5 製造用剤</u> <u>D-ソルビトール及び炭酸カリウム</u> <u>6 日持向上剤</u> <u>カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性</u> <u>抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下</u>
異 物	<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>
内 容 量	(略)

(らっきょう酢漬の規格)

第9条 らっきょう酢漬の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
原 材 料	食品添加物 <u>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</u> <u>1 甘味料</u> <u>アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランス</u> <u>フェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種</u>

材 料	
内 容 量	(略)

(しょうが酢漬けの規格)

第10条 しょうが酢漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
食 品 添 加 物	第3条の規格の食品添加物と同じ。

材 料	以下
	<p>2 着色料 アカキャベツ色素、アカダイコン色素、ビートレッド及びムラサキイモ色素のうち3種以下</p> <p>3 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムのうち1種</p> <p>4 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種</p> <p>5 酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下</p> <p>6 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</p> <p>7 製造用剤 D-ソルビトール、炭酸カリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</p> <p>8 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下</p>
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	(略)

(しょうが酢漬けの規格)

第10条 しょうが酢漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
食 品 添 加 物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
	1 甘味料

原	
材	
料	
内 容 量	(略)

(らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類の規格)

第11条 らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
-----	-----

原	<p><u>アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下</u></p>
材	<p>2 <u>着色料</u> <u>アカキャベツ色素、アカダイコン色素、ビートレッド、ブドウ果皮色素、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びムラサキイモ色素のうち3種以下</u></p>
料	<p>3 <u>酸化防止剤</u> <u>L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムのうち1種</u></p>
	<p>4 <u>pH調整剤</u> <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種</u></p>
	<p>5 <u>酸味料</u> <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、氷酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下</u></p>
	<p>6 <u>調味料</u> <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</u></p>
	<p>7 <u>香料</u></p>
	<p>8 <u>製造用剤</u> <u>D-ソルビトール及び炭酸カリウム</u></p>
	<p>9 <u>日持向上剤</u> <u>エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下</u></p>
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	(略)

(らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類の規格)

第11条 らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
-----	-----

(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)

(梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの規格)

第12条 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(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。

(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)

(梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの規格)

第12条 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原 材 料	(略)
食 品 添 加 物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 <ol style="list-style-type: none"> 1 甘味料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下 2 着色料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） アカキャベツ色素、クチナシ赤色素、シソ色素、ビートレッド及びムラサキイモ色素のうち3種以下 3 糊料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） キサンタンガム、キトサン及びグァーガムのうち2種以下 4 pH調整剤（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 5 酸味料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち4種以下 6 調味料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下

内 容 量	(略)

(梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類の規格)

第13条 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原 材 料	<p>(略)</p> <p>食 品 添 加 物 <u>第3条の規格の食品添加物と同じ。</u></p>

	<p>7 <u>香料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。）</u></p> <p>8 <u>製造用剤</u> <u>D-ソルビトール（調味梅漬け及び調味梅干しに限る。）、硫酸アルミニウムカリウム（梅漬け及び調味梅漬けに限る。）、水酸化カルシウム（梅漬け及び調味梅漬けに限る。）、クエン酸カルシウム（梅漬け及び調味梅漬けに限る。）及び炭酸カリウム（調味梅漬け及び調味梅干しに限る。）</u></p> <p>9 <u>日持向上剤（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。）</u> <u>エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下</u></p>
異 物	<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>
内 容 量	(略)

(梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類の規格)

第13条 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原 材 料	<p>(略)</p> <p>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></p> <p>1 <u>甘味料</u> <u>アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下</u></p> <p>2 <u>着色料</u> <u>アカキャベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、シソ色素及びトウガラシ色素のうち3種以下</u></p> <p>3 <u>糊料</u> <u>キサントタンガム、キトサン及びグァーガムのうち2種以下</u></p> <p>4 <u>酸化防止剤</u> <u>L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムのうち1種</u></p> <p>5 <u>pH調整剤</u> <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種</u></p> <p>6 <u>酸味料</u> <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、氷酢酸、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち4</u></p>

内 容 量	(略)	

(農産物みそ漬け類の規格)

第14条 農産物みそ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
原 材 料	食品添加物 <u>第3条の規格の食品添加物と同じ。</u>

		種以下
		7 調味料 <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</u>
		8 香料
		9 製造用剤 <u>D-ソルビトール、炭酸カリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u>
		10 日持向上剤 <u>エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下</u>
異 物		<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>
内 容 量	(略)	

(農産物みそ漬け類の規格)

第14条 農産物みそ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
原 材 料	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 甘味料 <u>アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下</u> 2 着色料 <u>アカダイコン色素、カラメルI、カラメルIII、カラメルIV、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、トウガラシ色素、ベニコウジ色素及びムラサキイモ色素のうち3種以下</u> 3 酸化防止剤 <u>L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムのうち1種</u> 4 pH調整剤 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、フィチン酸、フマル酸、</u>

内 容 量	(略)	

(農産物こうじ漬け類の規格)

第15条 農産物こうじ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原 材	<p>(略)</p> <p>食 品 添 加 物 <u>第3条の規格の食品添加物と同じ。</u></p>

	<p><u>DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種</u></p> <p>5 <u>酸味料</u> <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち4種以下</u></p> <p>6 <u>調味料</u> <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</u></p> <p>7 <u>製造用剤</u> <u>D-ソルビトール及び炭酸カリウム</u></p> <p>8 <u>日持向上剤</u> <u>エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下</u></p>
異 物	<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>
内 容 量	(略)

(農産物こうじ漬け類の規格)

第15条 農産物こうじ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原 材	<p>(略)</p> <p>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></p> <p>1 <u>甘味料</u> <u>カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア及びステビア抽出物のうち2種以下</u></p> <p>2 <u>糊料</u> <u>キサントガム、グァーガム及びタマリンドシードガムのうち2種以下</u></p> <p>3 <u>酸化防止剤</u> <u>L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムのうち1種</u></p> <p>4 <u>pH調整剤</u> <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、</u></p>

料	
内 容 量	(略)

(はくさいキムチの規格)

第16条 はくさいキムチの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原 材	<p>(略)</p> <p>食 品 添 加 物 <u>第3条の規格の食品添加物と同じ。</u></p>

料	<p>フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種</p> <p>5 酸味料 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下</u></p> <p>6 調味料 <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</u></p> <p>7 製造用剤 <u>D-ソルビトール及び炭酸カリウム</u></p> <p>8 日持向上剤 <u>エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下</u></p>
異 物	<u>第3条の規格の異物と同じ。</u>
内 容 量	(略)

(はくさいキムチの規格)

第16条 はくさいキムチの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原 材	<p>(略)</p> <p>食 品 添 加 物 <u>次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。</u></p> <p>1 着色料 <u>トウガラシ色素</u></p> <p>2 糊料 <u>カラギナン、キサンタンガム及びグァーガムのうち2種以下</u></p> <p>3 酸味料 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち8種以下</u></p> <p>4 調味料 <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、</u></p>

料	
内 容 量	(略)

(はくさい以外の農産物キムチの規格)

第17条 はくさい以外の農産物キムチの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(略)	(略)
原 材 料	食品添加物 第3条の規格の食品添加物と同じ。

料	<u>5' -イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸一ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、L-バリン、L-ヒスチジン塩酸塩、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、5' -リボヌクレオチド二ナトリウム、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下</u> <u>5 香料（天然香料に限る。）</u> <u>6 製造用剤</u> <u>D-ソルビトール及び炭酸カリウム</u>
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	(略)

(はくさい以外の農産物キムチの規格)

第17条 はくさい以外の農産物キムチの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
(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。 <u>1 着色料</u> <u>クチナシ黄色素、トウガラシ色素及びベニバナ黄色素</u> <u>2 糊料</u> <u>カラギナン、キサンタンガム及びグァーガムのうち2種以下</u> <u>3 酸化防止剤</u> <u>L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム及びDL-α-トコフェロール</u> <u>4 酸味料</u> <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち8種以下</u> <u>5 調味料</u> <u>L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5' -イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5' -グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸一ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、L-バリン、L-ヒスチジン塩酸塩、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、5' -リボヌクレオチド二ナトリウム、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム</u>

内 容 量	(略)

(測定方法)

第18条 第3条から前条までの規格における糖用屈折計示度、全窒素分、アルコール分、塩分、水素イオン濃度及び総酸度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
(略)	(略)
塩 分	<p>電位差滴定法又はモール法により測定する。</p> <p>1 試料溶液の調製</p> <p>漬けた原材料（農産物赤とうがらし漬け類にあつては漬け原材料を含んだもの）をミキサー等で粉碎し、又は包丁等で1mm角程度まで細刻し、均質化したもの5gをホモジナイザー用のカップに1mgの桁まで量りとり、水50mlを加えてホモジナイザーを用いて10,000回転/分で3分間ホモジナイズする。カップ内のものを100ml容全量フラスコに洗い込み、水で定容してよく混合した後、ろ紙（日本工業規格P 3801（1995）に規定する5種Aに該当するもの）を用いてろ過したろ液を試料溶液とする。</p> <p>2・3 (略)</p> <p>注1：試験に用いる水は、<u>日本工業規格K 0557（1998）</u>に規定するA2又は同等以上のものとする。</p> <p>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。</p> <p>注3：試験に用いるガラス製体積計は、<u>日本工業規格R 3505（1994）</u>に規定するクラスA（全量フラスコはクラスBのもの）又は同等以上のものとする。</p> <p>注4 (略)</p>
(略)	(略)

	及びL-ロイシンのうち13種以下
	6 香料（天然香料に限る。）
	7 製造用剤
	D-ソルビトール及び炭酸カリウム
	8 日持向上剤
	エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下
異 物	第3条の規格の異物と同じ。
内 容 量	(略)

(測定方法)

第18条 第3条から前条までの規格における糖用屈折計示度、全窒素分、アルコール分、塩分、水素イオン濃度及び総酸度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
(略)	(略)
塩 分	<p>電位差滴定法又はモール法により測定する。</p> <p>1 試料溶液の調製</p> <p>漬けた原材料（農産物赤とうがらし漬け類にあつては漬け原材料を含んだもの）をミキサー等で粉碎し、又は包丁等で1mm角程度まで細刻し、均質化したもの5gをホモジナイザー用のカップに1mgの桁まで量りとり、水50mlを加えてホモジナイザーを用いて10,000回転/分で3分間ホモジナイズする。カップ内のものを100ml容全量フラスコに洗い込み、水で定容してよく混合した後、ろ紙を用いてろ過したろ液を試料溶液とする。</p> <p>2・3 (略)</p> <p>注1：試験に用いる水は、<u>イオン交換法によって精製したもの又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によって精製したもので、日本工業規格K 8008（1992）</u>に規定するA2以上の品質を有するものとする。</p> <p>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。<u>試験に用いるろ紙は日本工業規格P 3801（1995）に規定する定量分析用5種Aに該当するものとする。</u></p> <p>注3：試験に用いる全量ピペット及びビュレットは、<u>日本工業規格R 3505（1994）</u>に規定するクラスA又は同等以上のもの、<u>全量フラスコはクラスB又は同等以上のものとする。</u></p> <p>注4 (略)</p>
(略)	(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効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。