

資料

加工でん粉の食品添加物指定に伴う J A S 規格及び品質表示基準の改正
について（案）

平成 2 0 年 1 月 1 6 日
農 林 水 産 省

1 趣旨

加工でん粉（アセチル化アジピン酸架橋デンプン等 1 1 品目。以下「加工でん粉」という。）について、食品衛生法に基づき食品添加物に指定される予定であるため、加工でん粉をでん粉（食品添加物以外の原材料）として取り扱っている J A S 規格及び品質表示基準について、「J A S 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成 1 7 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、加工でん粉が食品添加物に指定されても影響がないように所要の見直しを行う。

2 内容

- (1) でん粉（食品添加物以外の原材料）の使用を認めている J A S 規格について、規格不適合とならないよう加工でん粉を新たに使用できる食品添加物として規定する。（農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格ほか 1 7 規格）
- (2) でん粉含有率の測定においては、加工でん粉も含めた数値となることから、でん粉含有率のでん粉に加工でん粉を含むこととする。（プレスハムの日本農林規格ほか 2 規格及びプレスハム品質表示基準ほか 6 基準）
- (3) 用語の定義において、加工でん粉を使用できるよう規定する。（ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準）

3 改正する J A S 規格及び品質表示基準一覧

(1) J A S 規格

- ・ 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格
- ・ 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格
- ・ 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格
- ・ プレスハムの日本農林規格
- ・ ソーセージの日本農林規格
- ・ 混合ソーセージの日本農林規格
- ・ ハンバーガーパティの日本農林規格
- ・ チルドハンバーグステーキの日本農林規格
- ・ チルドミートボールの日本農林規格
- ・ 即席めん類の日本農林規格
- ・ 生タイプ即席めんの日本農林規格
- ・ パン粉の日本農林規格
- ・ ドレッシングの日本農林規格
- ・ 風味調味料の日本農林規格
- ・ 乾燥スープの日本農林規格
- ・ ウスターソース類の日本農林規格
- ・ マーガリン類の日本農林規格
- ・ 調理冷凍食品の日本農林規格

(2) 品質表示基準

- ・ プレスハム品質表示基準
- ・ 混合プレスハム品質表示基準
- ・ ソーセージ品質表示基準
- ・ 混合ソーセージ品質表示基準
- ・ 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準
- ・ 特殊包装かまぼこ類品質表示基準
- ・ 風味かまぼこ品質表示基準
- ・ ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準

改 正 案			現 行		
<p>（スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰の規格）</p> <p>第6条 スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰（ホールカーネル及びクリームスタイルに限る。）の規格は、次のとおりとする。</p>			<p>（スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰の規格）</p> <p>第6条 スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰（ホールカーネル及びクリームスタイルに限る。）の規格は、次のとおりとする。</p>		
区 分		基 準	区 分		基 準
（略）		（略）	（略）		（略）
原材料	（略）	（略）	原材料	（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・2 （略） 3 加工でん粉（クリームスタイルに限る。） <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>		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・2 （略）
（略）		（略）	（略）		（略）
<p>（あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格）</p> <p>第6条 あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格は、次のとおりとする。</p>			<p>（あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格）</p> <p>第8条 あずき缶詰又はあずき瓶詰の規格は、次のとおりとする。</p>		
区 分		基 準	区 分		基 準
（略）		（略）	（略）		（略）
原材料	（略）	（略）	原材料	（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。 1～4 （略） 5 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>		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。 1～4 （略）
（略）		（略）	（略）		（略）

改 正 案		現 行	
<p>（食肉缶詰又は食肉瓶詰の規格）</p> <p>第3条 食肉缶詰又は食肉瓶詰の規格は、次のとおりとする。</p>		<p>（食肉缶詰又は食肉瓶詰の規格）</p> <p>第3条 食肉缶詰又は食肉瓶詰の規格は、次のとおりとする。</p>	
区 分	基 準	区 分	基 準
（略）	（略）	（略）	（略）
原 材 料	食品添加物以外の原材料	食品添加物以外の原材料	（略）
	食 品 添 加 物	食 品 添 加 物	<p>1 しょうゆを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、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、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン以外のものを使用していないこと。</p> <p>2 その他のものにあつては、アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、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、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン以外のものを使用していないこと。</p>
（略）	（略）	（略）	（略）
<p>（ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰の規格）</p> <p>第4条 ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰の規格は、次のとおりとする。</p>		<p>（ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰の規格）</p> <p>第4条 ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰の規格は、次のとおりとする。</p>	
区 分	基 準	区 分	基 準
（略）	（略）	（略）	（略）
原 材 料	食品添加物以外の原材料	食品添加物以外の原材料	（略）
	食 品 添 加 物	食 品 添 加 物	<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>1～5 （略）</p> <p>6 加工でん粉 アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、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、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</p>
（略）	（略）	（略）	（略）

改 正 案		現 行	
（いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格）		（いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格）	
第3条 いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格は、次のとおりとする。		第3条 いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格は、次のとおりとする。	
区 分	基 準	区 分	基 準
（略）	（略）	（略）	（略）
原 材 料	食品添加物以外の原材料	原 材 料	食品添加物以外の原材料
食品添加物	<p>1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、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)・(2) (略)</p> <p>(3) <u>加工でん粉</u> アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</p> <p>2 その他のものにあつては、1の(3)に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p>	食品添加物	<p>1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、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)・(2) (略)</p> <p>2 その他のものにあつては、使用していないこと。</p>
（略）	（略）	（略）	（略）
第4～6条 (略)		第4～6条 (略)	
（まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格）		（まぐろ・かつお水煮缶詰又はまぐろ・かつお水煮瓶詰の規格）	
第7条 まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格は、次のとおりとする。		第7条 まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格は、次のとおりとする。	
区 分	基 準	区 分	基 準
（略）	（略）	（略）	（略）
原 材 料	食品添加物以外の原材料	原 材 料	食品添加物以外の原材料
食品添加物	<p>1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、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)～(3) (略)</p> <p>(4) <u>加工でん粉</u> アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</p> <p>2 その他のものにあつては、1の(1)又は(3)及び(4)に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p>	食品添加物	<p>1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、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)～(3) (略)</p> <p>2 その他のものにあつては、1の(1)又は(3)に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p>
（略）	（略）	（略）	（略）

(いか缶詰又はいか瓶詰の規格)

第8条 いか缶詰又はいか瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原 材 料	(略)
食品添加物以外の原材料	(略)
食品添加物	1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (1)～(3) (略) (4) <u>加工でん粉</u> <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u> 2 その他のものにあつては、 <u>1の(4)に掲げるもの以外のもの</u> を使用していないこと。
(略)	(略)

(いか缶詰又はいか瓶詰の規格)

第8条 いか缶詰又はいか瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原 材 料	(略)
食品添加物以外の原材料	(略)
食品添加物	1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (1)～(3) (略) 2 その他のものにあつては、使用していないこと。
(略)	(略)

改 正 案				現 行			
（規格） 第3条 プレスハムの規格は、次のとおりとする。				（規格） 第3条 プレスハムの規格は、次のとおりとする。			
区 分	基 準			区 分	基 準		
	特 級	上 級	標 準		特 級	上 級	標 準
（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）
肉以外のつなぎの含有率	3%以下であること。	同左	5%以下であり、かつ、 <u>でん粉（加工でん粉を含む。）</u> 、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）が3%以下であること。	肉以外のつなぎの含有率	3%以下であること。	同左	5%以下であり、かつ、 <u>でん粉</u> 、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）が3%以下であること。
（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	（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。 1～9 （略） 10 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～11 （略） 12 加工でん粉（ <u>特級の基準と同じ。</u> ）	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～11 （略） 12 加工でん粉（ <u>特級の基準と同じ。</u> ）	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。 1～9 （略）	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～11 （略）	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～11 （略）
（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）

改 正 案				現 行			
（ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格） 第3条 ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格は、次のとおりとする。				（ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格） 第3条 ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格は、次のとおりとする。			
区 分		基 準		区 分		基 準	
		特 級	上 級	特 級	上 級	標 準	
（略）		（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	
結着材料	粗ゼラチン以外の結着材料	使用していないこと。	5%以下であること。ただし、 <u>でん粉（加工でん粉を含む。）</u> 、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）が3%以下であること。	使用していないこと。	5%以下であること。ただし、 <u>でん粉</u> 、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）が3%以下であること。	10%以下であること。ただし、 <u>でん粉</u> 含有率が5%以下であること。	
	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	
（略）		（略）	（略）	（略）	（略）	（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。 1～9 （略）	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～11 （略） 12 <u>加工でん粉</u> <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～12 （略） 13 <u>加工でん粉（上級の基準と同じ。）</u>	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～9 （略）	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～11 （略）	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1～12 （略）	
（略）		（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	

改 正 案		現 行	
(混合ソーセージの規格) 第3条 混合ソーセージの規格は、次のとおりとする。		(混合ソーセージの規格) 第3条 混合ソーセージの規格は、次のとおりとする。	
区 分	基 準	区 分	基 準
(略)	(略)	(略)	(略)
結着材 材 料	粗ゼラチン以外の結着材料 10%以下であること。ただし、 <u>でん粉（加工でん粉を含む。）</u> 、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）が5%以下であること。	結着材 材 料	粗ゼラチン以外の結着材料 10%以下であること。ただし、 <u>でん粉</u> 、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）が5%以下であること。
(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。 1～12 (略) 13 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>	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。 1～12 (略)
(略)	(略)	(略)	(略)

改 正 案				現 行				
(ハンバーガーパティの規格) 第3条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。				(ハンバーガーパティの規格) 第3条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。				
区 分		基 準		区 分		基 準		
(略)		上 級	標 準	(略)		上 級	標 準	
品 質	(略)	(略)	(略)	品 質	(略)	(略)	(略)	
	原 材 料	(略)	(略)		原 材 料	(略)	(略)	(略)
		食品添加物	香辛料抽出物以外のものを使用していないこと。			次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2 (略) 3 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>	食品添加物	香辛料抽出物以外のものを使用していないこと。
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	
(略)		(略)	(略)	(略)		(略)	(略)	

改 正 案				現 行			
（チルドハンバーグステーキの規格） 第3条 チルドハンバーグステーキの規格は、次のとおりとする。				（チルドハンバーグステーキの規格） 第3条 チルドハンバーグステーキの規格は、次のとおりとする。			
区 分		基 準		区 分		基 準	
		上 級	標 準			上 級	標 準
（略）		（略）	（略）	（略）		（略）	（略）
原材料 （ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）	（略） 食品添加物	（略） 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～11 （略） 12 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンブ ン、アセチル化リン酸架橋デン ブン、アセチル化酸化デンブン、 オクテニルコハク酸デンブ ンナトリウム、酢酸デンブン、酸化デン ブン、ヒドロキシプロピルデンブ ン、ヒドロキシプロピル化リン酸 架橋デンブン、リン酸モノエステ ル化リン酸架橋デンブン、リン酸 化デンブン及びリン酸架橋デンブ ン</u>	（略） 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 （略） 14 加工でん粉 <u>上級の基準と同じ。</u>	原材料 （ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）	（略） 食品添加物	（略） 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～11 （略）	（略） 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 （略）
（略）		（略）	（略）	（略）		（略）	（略）

改 正 案				現 行			
(チルドミートボールの規格)				(チルドミートボールの規格)			
第3条 チルドミートボールの規格は、次のとおりとする。				第3条 チルドミートボールの規格は、次のとおりとする。			
区 分		基 準		区 分		基 準	
		上 級	標 準			上 級	標 準
(略)		(略)	(略)	(略)		(略)	(略)
原材料	(略)	(略)	(略)	原材料	(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。 1～11 (略) 12 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンブ</u> <u>ン、アセチル化リン酸架橋デンブ</u> <u>ン、アセチル化酸化デンブ</u> <u>ン、オクテニルコハク酸デンブ</u> <u>ンナトリウム、酢酸デンブ</u> <u>ン、酸化デンブ</u> <u>ン、ヒドロキシプロピルデンブ</u> <u>ン、ヒドロキシプロピル化リン酸</u> <u>架橋デンブ</u> <u>ン、リン酸モノエステル</u> <u>化リン酸架橋デンブ</u> <u>ン、リン酸</u> <u>化デンブ</u> <u>ン及びリン酸架橋デンブ</u> <u>ン</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 (略) 14 加工でん粉 <u>上級の基準と同じ。</u>		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。 1～11 (略)	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 (略)
(略)		(略)	(略)	(略)		(略)	(略)

改 正 案		現 行	
<p>（即席中華めんの規格）</p> <p>第3条 即席中華めんの規格は、次のとおりとする。</p>		<p>（即席中華めんの規格）</p> <p>第3条 即席中華めんの規格は、次のとおりとする。</p>	
区 分	基 準	区 分	基 準
（略）	（略）	（略）	（略）
め ん	<p>（略）</p> <p>食品添 加物</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～8 （略） 9 加工でん粉</p> <p><u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u></p>	め ん	<p>（略）</p> <p>食品添 加物</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～8 （略）</p>
（略）	（略）	（略）	（略）
<p>（即席和風めんの規格）</p> <p>第4条 即席和風めんの規格は、次のとおりとする。</p>		<p>（即席和風めんの規格）</p> <p>第4条 即席和風めんの規格は、次のとおりとする。</p>	
区 分	基 準	区 分	基 準
（略）	（略）	（略）	（略）
め ん	<p>（略）</p> <p>食品添 加物</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～8 （略） 9 加工でん粉</p> <p><u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u></p>	め ん	<p>（略）</p> <p>食品添 加物</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～8 （略）</p>
（略）	（略）	（略）	（略）

改 正 案		現 行	
（生タイプ即席めんの規格） 第3条 生タイプ即席めんの規格は、次のとおりとする。		（生タイプ即席めんの規格） 第3条 生タイプ即席めんの規格は、次のとおりとする。	
区 分	基 準	区 分	基 準
(略)	(略)	(略)	(略)
め ん	(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。 1～11 (略) 12 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>	め ん	(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。 1～11 (略)
(略)	(略)	(略)	(略)

改 正 案			現 行			
（パン粉の規格） 第3条 パン粉の規格は、次のとおりとする。			（パン粉の規格） 第3条 パン粉の規格は、次のとおりとする。			
	区 分	基 準		区 分	基 準	
品 質	（略）	（略）	品 質	（略）	（略）	
	原 材 料	（略）		原 材 料	（略）	（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。 1～5 （略） 6 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>	食品添加物
	（略）	（略）		（略）	（略）	（略）
（略）	（略）	（略）	（略）	（略）		

改 正 案		現 行	
(サラダクリーミードレッシングの規格)		(サラダクリーミードレッシングの規格)	
第4条 サラダクリーミードレッシングの規格は、次のとおりとする。		第4条 サラダクリーミードレッシングの規格は、次のとおりとする。	
区 分	基 準	区 分	基 準
(略)	(略)	(略)	(略)
原 材 料	食品添加物以外 の原材料	食品添加物以外 の原材料	(略)
	食品添加物	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。 1～6 (略) 7 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>アセチル化リン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>アセチル化酸化デンブ</u> ン、 <u>オクテニルコハク酸デンブ</u> ンナトリウム、 <u>酢酸デンブ</u> ン、 <u>酸化デンブ</u> ン、 <u>ヒドロキシプロピルデンブ</u> ン、 <u>ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>リン酸モノエステル化リン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>リン酸化デンブ</u> ン及び <u>リン酸架橋デンブ</u> ン
(略)	(略)	(略)	(略)
(マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格)		(マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格)	
第5条 マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。		第5条 マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。	
区 分	基 準	区 分	基 準
(略)	(略)	(略)	(略)
原 材 料	食品添加物以外 の原材料	食品添加物以外 の原材料	(略)
	食品添加物	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。 1～8 (略) 9 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>アセチル化リン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>アセチル化酸化デンブ</u> ン、 <u>オクテニルコハク酸デンブ</u> ンナトリウム、 <u>酢酸デンブ</u> ン、 <u>酸化デンブ</u> ン、 <u>ヒドロキシプロピルデンブ</u> ン、 <u>ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>リン酸モノエステル化リン酸架橋デンブ</u> ン、 <u>リン酸化デンブ</u> ン及び <u>リン酸架橋デンブ</u> ン
(略)	(略)	(略)	(略)

改 正 案			現 行		
（規格） 第3条 風味調味料の規格は、次のとおりとする。			（規格） 第3条 風味調味料の規格は、次のとおりとする。		
区 分		基 準	区 分		基 準
（略）		（略）	（略）		（略）
原材料	（略）	（略）	原材料	（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・2 （略） 3 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン</u> <u>アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、</u> <u>酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキ</u> <u>シプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デ</u> <u>ンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>		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・2 （略）
（略）		（略）	（略）		（略）

改 正 案		現 行	
（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)
原 材 料	食品添加物以外の原材料 食品添加物	原 材 料	食品添加物以外の原材料 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。 1～8 (略) 9 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～8 (略)
(略)	(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。		（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	区 分	基 準
(略)	(略)	(略)	(略)
原 材 料	食品添加物以外の原材料 食品添加物	原 材 料	食品添加物以外の原材料 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。 1～9 (略) 10 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>		次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～9 (略)
(略)	(略)	(略)	(略)

改 正 案				現 行			
（ウスターソースの規格） 第3条 ウスターソースの規格は、次のとおりとする。				（ウスターソースの規格） 第3条 ウスターソースの規格は、次のとおりとする。			
区 分		基 準		区 分		基 準	
（略）		（略）		（略）		（略）	
原 材 料	食品添加物以外の原材料	（略）	（略）	原 材 料	食品添加物以外の原材料	（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。 1～6 （略） 7 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン</u> <u>アセチル化リン酸架橋デンプン</u> 、 <u>アセチル化酸化デンプン</u> 、 <u>オクテニルコハク酸デンプンナトリウム</u> 、 <u>酢酸デンプン</u> 、 <u>酸化デンプン</u> 、 <u>ヒドロキシプロピルデンプン</u> 、 <u>ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン</u> 、 <u>リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン</u> 、 <u>リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～9 （略） 10 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン</u> <u>アセチル化リン酸架橋デンプン</u> 、 <u>アセチル化酸化デンプン</u> 、 <u>オクテニルコハク酸デンプンナトリウム</u> 、 <u>酢酸デンプン</u> 、 <u>酸化デンプン</u> 、 <u>ヒドロキシプロピルデンプン</u> 、 <u>ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン</u> 、 <u>リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン</u> 、 <u>リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>		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。 1～6 （略）	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～9 （略）
（略）		（略）		（略）		（略）	

改 正 案		現 行																					
<p>（ファットスプレッドの規格） 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>		<p>（ファットスプレッドの規格） 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>（略）</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>原 材 料</td> <td> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 （略） 14 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u></p> </td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> </tbody> </table>	区 分	基 準	（略）	（略）	原 材 料	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 （略） 14 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u></p> </td> </tr> </tbody> </table>	食品添加物以外の原材料	（略）	食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 （略） 14 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u></p>		<table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th> <th>基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>（略）</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>原 材 料</td> <td> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 （略）</p> </td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> </tbody> </table>	区 分	基 準	（略）	（略）	原 材 料	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 （略）</p> </td> </tr> </tbody> </table>	食品添加物以外の原材料	（略）	食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 （略）</p>
区 分	基 準																						
（略）	（略）																						
原 材 料	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 （略） 14 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u></p> </td> </tr> </tbody> </table>	食品添加物以外の原材料	（略）	食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 （略） 14 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u></p>																		
食品添加物以外の原材料	（略）																						
食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 （略） 14 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u></p>																						
区 分	基 準																						
（略）	（略）																						
原 材 料	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 （略）</p> </td> </tr> </tbody> </table>	食品添加物以外の原材料	（略）	食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 （略）</p>																		
食品添加物以外の原材料	（略）																						
食品添加物	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～13 （略）</p>																						

改 正 案			現 行		
（冷凍魚フライの規格） 第3条 冷凍魚フライの規格は、次のとおりとする。			（冷凍魚フライの規格） 第3条 冷凍魚フライの規格は、次のとおりとする。		
区 分	基 準		区 分	基 準	
（略）	（略）		（略）	（略）	
原 材 料	食品添加物以外の 原材料	（略）	原 材 料	食品添加物以外の 原材料	（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。 1～10 （略） 11 <u>加工でん粉</u> <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>		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。 1～10 （略）
（略）	（略）		（略）	（略）	
（冷凍えびフライの規格） 第4条 冷凍えびフライの規格は、次のとおりとする。			（冷凍えびフライの規格） 第4条 冷凍えびフライの規格は、次のとおりとする。		
区 分	基 準		区 分	基 準	
（略）	（略）		（略）	（略）	
原 材 料	食品添加物以外の 原材料	（略）	原 材 料	食品添加物以外の 原材料	（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。 1～10 （略） 11 <u>加工でん粉</u> <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>		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。 1～10 （略）
（略）	（略）		（略）	（略）	
（冷凍いかフライの規格） 第5条 冷凍いかフライの規格は、次のとおりとする。			（冷凍いかフライの規格） 第5条 冷凍いかフライの規格は、次のとおりとする。		
区 分	基 準		区 分	基 準	
（略）	（略）		（略）	（略）	
原 材 料	食品添加物以外の 原材料	（略）	原 材 料	食品添加物以外の 原材料	（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。		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。

	1～11 (略)
	12 加工でん粉 アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン
(略)	(略)

(冷凍かきフライの規格)

第6条 冷凍かきフライの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
(略)		(略)	
原材料	食品添加物以外の原材料	(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。 1～10 (略) 11 加工でん粉 アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン	
(略)		(略)	

(冷凍コロッケの規格)

第7条 冷凍コロッケの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
(略)		(略)	
原材料	食品添加物以外の原材料	(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。 1～13 (略) 14 加工でん粉 アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン	
(略)		(略)	

(冷凍カツレツの規格)

第8条 冷凍カツレツの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
(略)		(略)	

	1～11 (略)
(略)	(略)

(冷凍かきフライの規格)

第6条 冷凍かきフライの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
(略)		(略)	
原材料	食品添加物以外の原材料	(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。 1～10 (略)	
(略)		(略)	

(冷凍コロッケの規格)

第7条 冷凍コロッケの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
(略)		(略)	
原材料	食品添加物以外の原材料	(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。 1～13 (略)	
(略)		(略)	

(冷凍カツレツの規格)

第8条 冷凍カツレツの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
(略)		(略)	

原材料	食品添加物以外の原材料	(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。 1～11 (略) 12 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>
(略)		(略)

(第3条から第8条までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格)

第9条 第3条から第8条までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格は、次のとおりとする。

区分		基準
(略)		(略)
原材料	食品添加物以外の原材料	(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。 1～12 (略) 13 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>
(略)		(略)

(冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格)

第10条 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格は、次のとおりとする。

区分	基準		
	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
(略)	(略)	(略)	(略)
原材料	食品添加物以外の原材料	(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。 1～12 (略) 13 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～12 (略) 13 同左

原材料	食品添加物以外の原材料	(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。 1～11 (略)
(略)		(略)

(第3条から第8条までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格)

第9条 第3条から第8条までに掲げる規格のいずれかに該当する冷凍フライ類以外の冷凍フライ類の規格は、次のとおりとする。

区分		基準
(略)		(略)
原材料	食品添加物以外の原材料	(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。 1～12 (略)
(略)		(略)

(冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格)

第10条 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻の規格は、次のとおりとする。

区分	基準		
	冷凍しゅうまい	冷凍ぎょうざ	冷凍春巻
(略)	(略)	(略)	(略)
原材料	食品添加物以外の原材料	(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。 1～12 (略)	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～12 (略)

	アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン		
(略)	(略)	(略)	(略)

(冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格)

第11条 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原材料	食品添加物以外の原材料
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。 1～11 (略) 12 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>
(略)	(略)

(冷凍フィッシュボールの規格)

第12条 冷凍フィッシュボールの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原材料	食品添加物以外の原材料
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。 1～10 (略) 11 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン</u>

(略)	(略)	(略)	(略)

(冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格)

第11条 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボールの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原材料	食品添加物以外の原材料
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。 1～11 (略)
(略)	(略)

(冷凍フィッシュボールの規格)

第12条 冷凍フィッシュボールの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原材料	食品添加物以外の原材料
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。 1～10 (略)

	<u>ン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>
(略)	(略)

(冷凍米飯類の規格)

第13条 冷凍米飯類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
食品添加物	次に掲げるもの（第2条の表冷凍米飯類の項定義の欄の1に掲げるものにあつては、次の1から9までに掲げるものを除く。）以外のものを使用していないこと。 1～10 (略) 11 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>
(略)	(略)

(冷凍めん類の規格)

第14条 冷凍めん類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
めん	水分（調味料で味付け、及びかやくを加えて調理したものを除く。）
	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。 1～10 (略) 11 加工でん粉 <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>
(略)	(略)

(略)	(略)

(冷凍米飯類の規格)

第13条 冷凍米飯類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
食品添加物	次に掲げるもの（第2条の表冷凍米飯類の項定義の欄の1に掲げるものにあつては、次の1から9までに掲げるものを除く。）以外のものを使用していないこと。 1～10 (略)
(略)	(略)

(冷凍めん類の規格)

第14条 冷凍めん類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
めん	水分（調味料で味付け、及びかやくを加えて調理したものを除く。）
	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。 1～10 (略)
(略)	(略)

改 正 案	現 行
<p>（表示の方法）</p> <p>第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからエまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからエまでに規定するところにより記載すること。</p> <p>ア (略)</p> <p>イ つなぎ</p> <p>(ア) (略)</p> <p>(イ) <u>でん粉（加工でん粉を含む。）</u>、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）を(ア)の括弧内の末尾に「でん粉含有率〇%」と記載すること。ただし、でん粉含有率が3%以下である場合は、この限りでない。</p> <p>ウ・エ (略)</p>	<p>（表示の方法）</p> <p>第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからエまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからエまでに規定するところにより記載すること。</p> <p>ア (略)</p> <p>イ つなぎ</p> <p>(ア) (略)</p> <p>(イ) <u>でん粉</u>、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）を(ア)の括弧内の末尾に「でん粉含有率〇%」と記載すること。ただし、でん粉含有率が3%以下である場合は、この限りでない。</p> <p>ウ・エ (略)</p>

改 正 案	現 行
<p>（表示の方法）</p> <p>第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからエまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからエまでに規定するところにより記載すること。</p> <p>ア (略)</p> <p>イ つなぎ</p> <p>(ア) (略)</p> <p>(イ) <u>でん粉（加工でん粉を含む。）</u>、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）を(ア)の括弧内の末尾に「でん粉含有率〇%」と記載すること。ただし、でん粉含有率が3%以下である場合は、この限りでない。</p> <p>ウ・エ (略)</p>	<p>（表示の方法）</p> <p>第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからエまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからエまでに規定するところにより記載すること。</p> <p>ア (略)</p> <p>イ つなぎ</p> <p>(ア) (略)</p> <p>(イ) <u>でん粉</u>、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）を(ア)の括弧内の末尾に「でん粉含有率〇%」と記載すること。ただし、でん粉含有率が3%以下である場合は、この限りでない。</p> <p>ウ・エ (略)</p>

改 正 案	現 行
<p>（義務表示事項）</p> <p>第3条 でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、<u>でん粉（加工でん粉を含む。）</u>、小麦粉、コーンミール等の結着材料の含有率（以下「でん粉含有率」という。）とする。ただし、でん粉含有率が5%以下である場合は、この限りでない。</p> <p>2 （略）</p>	<p>（義務表示事項）</p> <p>第3条 でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、<u>でん粉</u>、小麦粉、コーンミール等の結着材料の含有率（以下「でん粉含有率」という。）とする。ただし、でん粉含有率が5%以下である場合は、この限りでない。</p> <p>2 （略）</p>

改 正 案	現 行
<p>（義務表示事項）</p> <p>第3条 でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、<u>でん粉（加工でん粉を含む。）</u>、小麦粉、コーンミール等の結着材料の含有率（以下「でん粉含有率」という。）とする。ただし、でん粉含有率が5%以下である場合は、この限りでない。</p>	<p>（義務表示事項）</p> <p>第3条 でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、<u>でん粉</u>、小麦粉、コーンミール等の結着材料の含有率（以下「でん粉含有率」という。）とする。ただし、でん粉含有率が5%以下である場合は、この限りでない。</p>

改 正 案	現 行
<p>（義務表示事項）</p> <p>第3条 つなぎ又は結着材料にでん粉、小麦粉、コーンミール等を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、つなぎ又は結着材料に使用した<u>でん粉（加工でん粉を含む。）</u>、小麦粉、コーンミール等の含有率（以下「でん粉含有率」という。）とする。</p> <p>ただし、魚肉ハムにあつてはでん粉含有率が9%以下、普通魚肉ソーセージにあつてはでん粉含有率が10%以下、特種魚肉ソーセージにあつてはでん粉含有率が15%以下である場合は、この限りでない。</p> <p>2 （略）</p>	<p>（義務表示事項）</p> <p>第3条 つなぎ又は結着材料にでん粉、小麦粉、コーンミール等を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、つなぎ又は結着材料に使用した<u>でん粉</u>、小麦粉、コーンミール等の含有率（以下「でん粉含有率」という。）とする。</p> <p>ただし、魚肉ハムにあつてはでん粉含有率が9%以下、普通魚肉ソーセージにあつてはでん粉含有率が10%以下、特種魚肉ソーセージにあつてはでん粉含有率が15%以下である場合は、この限りでない。</p> <p>2 （略）</p>

改 正 案	現 行
<p>（義務表示事項）</p> <p>第3条 ケーシング詰普通かまぼこ又はリテーナ成形普通かまぼこであってでん粉を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、<u>でん粉（加工でん粉を含む。）の含有率（以下「でん粉含有率」という。）</u>とする。</p>	<p>（義務表示事項）</p> <p>第3条 ケーシング詰普通かまぼこ又はリテーナ成形普通かまぼこであってでん粉を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、<u>でん粉含有率</u>とする。</p>

改 正 案	現 行
<p>（義務表示事項）</p> <p>第3条 でん粉を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、<u>でん粉（加工でん粉を含む。）の含有率（以下「でん粉含有率」という。）</u>とする。</p>	<p>（義務表示事項）</p> <p>第3条 でん粉を使用したものにあつては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）がその容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、<u>でん粉含有率</u>とする。</p>

改 正 案		現 行													
<p>(定義) 第2条 この基準において、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>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>サラダクリーミードレッシング</td> <td>半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、<u>加工でん粉</u>、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び着色料以外の原材料を使用していないものをいう。</td> </tr> </tbody> </table>		用 語	定 義	(略)	(略)	サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、 <u>加工でん粉</u> 、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び着色料以外の原材料を使用していないものをいう。	<p>(定義) 第2条 この基準において、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>(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>サラダクリーミードレッシング</td> <td>半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び着色料以外の原材料を使用していないものをいう。</td> </tr> </tbody> </table>		用 語	定 義	(略)	(略)	サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び着色料以外の原材料を使用していないものをいう。
用 語	定 義														
(略)	(略)														
サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、 <u>加工でん粉</u> 、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び着色料以外の原材料を使用していないものをいう。														
用 語	定 義														
(略)	(略)														
サラダクリーミードレッシング	半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖類、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び着色料以外の原材料を使用していないものをいう。														