

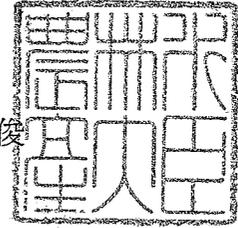
日本農林規格及び品質表示基準の見直しについて

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
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

20消安第2538号
平成20年6月10日

農林物資規格調査会
会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 若林 正俊



日本農林規格及び品質表示基準の改正について（諮問）

下記1から18までに掲げる日本農林規格の改正を行う必要があるので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第9条において準用する第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

また、下記19から26までに掲げる品質表示基準の改正を行う必要があるので、同法第19条の13第5項の規定に基づき貴調査会の意見を求める。

記

- 1 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（平成14年7月24日農林水産省告示第1305号）
- 2 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格（昭和60年4月20日農林水産省告示第531号）
- 3 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格（平成9年3月27日農林水産省告示第446号）
- 4 プレスハムの日本農林規格（昭和46年2月26日農林省告示第338号）
- 5 ソーセージの日本農林規格（昭和52年4月25日農林省告示第411号）
- 6 混合ソーセージの日本農林規格（昭和52年4月25日農林省告示第412号）
- 7 ハンバーガーパティの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1015号）

- 8 チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1016号）
- 9 チルドミートボールの日本農林規格（昭和62年9月5日農林水産省告示第1238号）
- 10 即席めん類の日本農林規格（昭和47年8月25日農林省告示第1571号）
- 11 生タイプ即席めん類の日本農林規格（平成9年3月31日農林水産省告示第478号）
- 12 パン粉の日本農林規格（平成19年11月28日農林水産省告示第1491号）
- 13 ドレッシングの日本農林規格（昭和50年10月4日農林省告示第955号）
- 14 風味調味料の日本農林規格（昭和50年3月25日農林省告示第310号）
- 15 乾燥スープの日本農林規格（昭和50年5月30日農林省告示第602号）
- 16 ウスターソース類の日本農林規格（昭和49年6月27日農林省告示第565号）
- 17 マーガリン類の日本農林規格（昭和60年6月22日農林水産省告示第932号）
- 18 調理冷凍食品の日本農林規格（昭和53年8月25日農林水産省告示第155号）
- 19 プレスハム品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1648号）
- 20 混合プレスハム品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1649号）
- 21 ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1650号）
- 22 混合ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1651号）
- 23 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1658号）
- 24 特殊包装かまぼこ類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1656号）
- 25 風味かまぼこ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1657号）
- 26 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（平成12年12月19日農林水産省告示第1667号）

加工でん粉（11品目）の食品添加物指定に伴うJAS規格及び品質表示基準の改正について（案）

平成20年6月25日
農 林 水 産 省

1 趣旨

厚生労働省は、食品衛生法に基づき、加工でん粉のうち11品目（アセチル化アジピン酸架橋デンプン等。以下「11品目」という。）を食品添加物として指定する予定である。

このため、11品目をでん粉（食品添加物以外の原材料）として取り扱っているJAS規格及び品質表示基準について、「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成17年8月農林物資規格調査会決定）に基づき、11品目が食品添加物に指定されても影響がないよう、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JAS規格について、規格不適合とならないよう11品目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等（18規格））
- (2) でん粉含有率の測定においては、食品添加物となる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は、全ての加工でん粉が含まれることを明確化する。（プレスハムの日本農林規格等（3規格）及びプレスハム品質表示基準等（7基準））
- (3) 用語の定義において、食品添加物となる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	改正内容
・ 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格	(1)
・ 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格	(1)
・ 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格	(1)
・ プレスハムの日本農林規格	(1) 及び (2)
・ ソーセージの日本農林規格	(1) 及び (2)
・ 混合ソーセージの日本農林規格	(1) 及び (2)
・ ハンバーガーパティの日本農林規格	(1)
・ チルドハンバーグステーキの日本農林規格	(1)
・ チルドミートボールの日本農林規格	(1)
・ 即席めん類の日本農林規格	(1)
・ 生タイプ即席めんの日本農林規格	(1)
・ パン粉の日本農林規格	(1)
・ ドレッシングの日本農林規格	(1)
・ 風味調味料の日本農林規格	(1)
・ 乾燥スープの日本農林規格	(1)
・ ウスターソース類の日本農林規格	(1)
・ マーガリン類の日本農林規格	(1)
・ 調理冷凍食品の日本農林規格	(1)
(2) 品質表示基準	改正内容
・ プレスハム品質表示基準	(2)
・ 混合プレスハム品質表示基準	(2)
・ ソーセージ品質表示基準	(2)
・ 混合ソーセージ品質表示基準	(2)
・ 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準	(2)
・ 特殊包装かまぼこ類品質表示基準	(2)
・ 風味かまぼこ品質表示基準	(2)
・ 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 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>																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">区 分</th> <th>基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">（略）</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">原材料</td> <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>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></td> </tr> <tr> <td colspan="2">（略）</td> <td>（略）</td> </tr> </tbody> </table>		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・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>	（略）		（略）	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">区 分</th> <th>基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">（略）</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">原材料</td> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>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 でん粉（クリームスタイルに限る。） 4 （略）</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td>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）</td> </tr> <tr> <td colspan="2">（略）</td> <td>（略）</td> </tr> </tbody> </table>		区 分		基 準	（略）		（略）	原材料	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・2 （略） 3 でん粉（クリームスタイルに限る。） 4 （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）	（略）		（略）
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・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>																													
（略）		（略）																													
区 分		基 準																													
（略）		（略）																													
原材料	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・2 （略） 3 でん粉（クリームスタイルに限る。） 4 （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）																													
（略）		（略）																													
<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>		<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>																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">区 分</th> <th>基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">（略）</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">原材料</td> <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>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></td> </tr> <tr> <td colspan="2">（略）</td> <td>（略）</td> </tr> </tbody> </table>		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。 1～4 （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>	（略）		（略）	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">区 分</th> <th>基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">（略）</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">原材料</td> <td>食品添加物以外の原材料</td> <td>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～5 （略） 6 でん粉</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td>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）</td> </tr> <tr> <td colspan="2">（略）</td> <td>（略）</td> </tr> </tbody> </table>		区 分		基 準	（略）		（略）	原材料	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。 1～5 （略） 6 でん粉	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）
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。 1～4 （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>																													
（略）		（略）																													
区 分		基 準																													
（略）		（略）																													
原材料	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。 1～5 （略） 6 でん粉																													
	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）																													

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	食肉については、牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉及び家きん肉以外のものを使用していないこと。
	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	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)
	食 品 添 加 物	食 品 添 加 物	<p>3 結着材料 でん粉及び植物性たん白</p> <p>4・5 (略)</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～5 (略)</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
	(略)		調味液以外の原材料については、いわし以外のものを使用していないこと。
	食品添加物		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)・(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>		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)・(2) (略)
	2 その他のものにあつては、 <u>1の(3)に掲げるもの以外のもの</u> を使用していないこと。		2 その他のものにあつては、使用していないこと。
(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
	(略)		調味液以外の原材料については、まぐろ・かつお以外のものを使用していないこと。
	食品添加物		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) 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>		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、 <u>1の(1)、(3)又は(4)に掲げるもの以外のもの</u> を使用していないこと。		2 その他のものにあつては、 <u>1の(1)又は(3)に掲げるもの以外のもの</u> を使用していないこと。
(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	調味液以外の原材料については、いか以外のものを使用していないこと。
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。
食品添加物以外の原材料	（略）	（略）	（略）	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 （略） 2 つなぎ 豚肉、牛肉、家兔肉、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 3・4 （略）	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 （略） 2 つなぎ 畜肉、家兔肉、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白及び血液たん白 3・4 （略）	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 （略） 2 つなぎ 畜肉、家兔肉、家きん肉、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 3・4 （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 <u>加工でん粉</u> <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>	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（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 <u>加工でん粉（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）

	<u>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)	(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	
（略）		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>でん粉含有率が5%以下であること。</u>	
	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	（略）	
食品添加物以外の原材料		（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</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。 1～3 （略） 4 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 4・5 （略） 5・6 （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。 1～12 （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）	

		<u>化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>					
(略)	(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 以外の原材料	(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。 1～4 (略) 5 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白及び粗ゼラチン 6・7 (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 <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。 1～12 (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)		(略)	(略)	(略)		(略)	(略)
品 質	(略)	(略)	(略)	品 質	(略)	(略)	(略)
	原 材 材 料	食品添加物 以外の原材 料	(略)		原 材 材 料	食品添加物 以外の原材 料	(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。			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・2 (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。）	食品添加物 以外の原材料	（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。）	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。 1～3 （略） 4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵、粉乳及び乳たん白 5～9 （略）	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 つなぎ 上級の基準と同じ。 6～10 （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>	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				
（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。			（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。				
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	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	次に掲げるもの以外のもを使用し ていないこと。 1～3 （略） 4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末 状植物性たん白、卵、粉乳、乳た ん白及びゼラチン 5～9 （略）	次に掲げるもの以外のもを使用し ていないこと。 1～4 （略） 5 つなぎ 上級の基準と同じ。 6～10 （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。 1～11 （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>	次に掲げるもの以外のもを使用し 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。 1～13 （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	食品添 加物	め ん	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。 1～11 (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>		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)

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	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	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 米粉、とうもろこし粉、大豆粉、ライ麦粉及びでん粉 4～13 （略）
		食品添加物		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。 1～5 （略）
		次に掲げるもの以外のもの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</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>				
	（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	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 でん粉 8 (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)
(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	油脂、食酢及び砂糖類にあつては、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)
	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)
(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。																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">区 分</th> <th>基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">原材料</td> <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>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></td> </tr> <tr> <td colspan="2">(略)</td> <td>(略)</td> </tr> </tbody> </table>		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・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>	(略)		(略)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">区 分</th> <th>基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">(略)</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">原材料</td> <td>食品添加物 以外の原材 料</td> <td>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 賦形剤 でん粉、デキストリン及び乳糖</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td>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)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">(略)</td> <td>(略)</td> </tr> </tbody> </table>		区 分		基 準	(略)		(略)	原材料	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。 1～4 (略) 5 賦形剤 でん粉、デキストリン及び乳糖	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)
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・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>																													
(略)		(略)																													
区 分		基 準																													
(略)		(略)																													
原材料	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。 1～4 (略) 5 賦形剤 でん粉、デキストリン及び乳糖																													
	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)																													

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 (略)	原 材 料	食品添加物以外の原材料 砂糖類又は溶解促進剤として、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)
	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>		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)
(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 (略)	原 材 料	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 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>		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)
(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）	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。 1～8 （略） 9 でん粉	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 でん粉	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 でん粉
	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（特級の基準と同じ。）	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）	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	
（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。		（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。	
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 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 でん粉及びデキストリン
	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 <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</u> <u>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</u> <u>ドロキシプロピル化リン酸架橋デンブ</u> <u>ン、リン酸モノエステル化リン</u> <u>酸架橋デンブ</u> <u>ン、リン酸化デンブ</u> <u>ン及びリン酸架橋デンブ</u> <u>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。 1～13 （略）

改 正 案			現 行																										
<p>（定義） 第2条 （略）</p>			<p>（定義） 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> <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>衣</td> <td>フライ種を油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。 1 小麦粉、でん粉等 2 1に脱脂粉乳、卵等を加えたもの 3 2の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの</td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td>（略）</td> </tr> </tbody> </table>			用 語	定 義	（略）	（略）	衣	フライ種を油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。 1 小麦粉、でん粉等 2 1に脱脂粉乳、卵等を加えたもの 3 2の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの	（略）	（略）																
用 語	定 義																												
（略）	（略）																												
衣	フライ種を油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。 1 小麦粉、でん粉等 2 1に脱脂粉乳、卵等を加えたもの 3 2の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの																												
（略）	（略）																												
<p>（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。</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"> <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>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></td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td>（略）</td> </tr> </tbody> </table>			区 分	基 準	（略）	（略）	原 材 料	<table border="1"> <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>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></td> </tr> </table>	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 <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）	<p>（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。</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"> <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>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）</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td>（略）</td> </tr> </tbody> </table>			区 分	基 準	（略）	（略）	原 材 料	<table border="1"> <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>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）</td> </tr> </table>	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）
区 分	基 準																												
（略）	（略）																												
原 材 料	<table border="1"> <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>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></td> </tr> </table>	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 <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 <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）																												
区 分	基 準																												
（略）	（略）																												
原 材 料	<table border="1"> <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>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）</td> </tr> </table>	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）																								
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）																												
<p>（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。</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"> <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>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</u></td> </tr> </table> </td> </tr> </tbody> </table>			区 分	基 準	（略）	（略）	原 材 料	<table border="1"> <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>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</u></td> </tr> </table>	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</u>	<p>（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。</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"> <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>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）</td> </tr> </table> </td> </tr> </tbody> </table>			区 分	基 準	（略）	（略）	原 材 料	<table border="1"> <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>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）</td> </tr> </table>	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）				
区 分	基 準																												
（略）	（略）																												
原 材 料	<table border="1"> <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>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</u></td> </tr> </table>	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</u>																								
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</u>																												
区 分	基 準																												
（略）	（略）																												
原 材 料	<table border="1"> <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>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）</td> </tr> </table>	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）																								
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）																												

		<u>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)

(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
(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)

(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 <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)

(冷凍クロッカの規格)

第7条 冷凍クロッカの規格は、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)	(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。

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)
(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)

(冷凍クロッカの規格)

第7条 冷凍クロッカの規格は、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)
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 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)

(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 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
-----	-----

(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)
(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) 13 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	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	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
(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。

	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	あんにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～4 (略) 5 つなぎ 小麦粉、でん粉、パン粉、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、小麦グルテン、米粉、卵、乳たん白、ゼラチン、デキストリン及び乳製品	あんにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～4 (略) 5 同左
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)	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)

(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	(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)	

(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	(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 <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	

区	分	基	準
(略)		(略)	
原 材 料	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・2 (略) 3 つなぎ パン粉、小麦粉、こんにやく粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペー ースト状植物性たん白、乳製品、卵及びゼラチン 4～7 (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)	

(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	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 つなぎ パン粉、小麦粉、こんにやく粉、でん粉、粉末状植物性たん白、ペー ースト状植物性たん白、乳製品、卵及びゼラチン 6～9 (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。）	(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 <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)	

	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。）	(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)	

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>		<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>	
用 語	定 義	用 語	定 義
(略)	(略)	(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（ <u>加工でん粉を含む。</u> ）、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。	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。

パブリック・コメント等募集結果

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きに寄せられた意見・情報
(加工でん粉の食品添加物指定に伴う日本農林規格及び品質表示基準の改正案)

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H20.2.7～H20.3.7）

意見が2件ありましたが、改正案に係る意見ではありませんでした。

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H20.4.21～H20.6.20）

受付件数 なし

加工でん粉の食品添加物指定について

1 経緯

- (1) 平成16年11月、厚生労働省は加工でん粉（アセチル化アジピン酸架橋デンプン等11品目）について、食品安全委員会に対し添加物指定に係る食品健康影響評価についての意見を求めた。

<背景>

厚生労働省は、近年、① FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）で国際的に安全性評価が終了し、一定の範囲内で安全性が確認されており、かつ、②米国及びEU 諸国等で使用が広く認められていて国際的に必要性が高いと考えられる食品添加物については、企業等からの指定要請を待つことなく、指定に向けた検討を開始する方針を取っている。

また、米国及びEU 諸国においては、既にこれらについては食品添加物として取り扱われていることから、国際的な整合性を図るため、わが国においても食品添加物として指定することが必要とされている。

- (2) 食品安全委員会は、数次の添加物専門調査会を経て、平成19年11月に「評価の対象となった11種類の加工でん粉が添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、一日摂取許容量を特定する必要はない。」との趣旨の食品健康影響評価結果を厚生労働省に通知した。

- (3) 厚生労働省においては、食品安全委員会の評価結果を受け、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会を開催し、加工でん粉の添加物指定の可否及び規格基準の設定について検討を行い、指定に向けた作業に入ることが了承された。

食品添加物指定に向けたパブコメ募集を3月13日から4月11日に、WTO通報を3月31日から5月29日に実施済みである。

今後、7月4日に薬事・食品衛生審議会添加物部会が、7月末に同食品衛生分科会が開催され、審議が行われる予定となっており、その後食品衛生法施行規則の改正が行われる予定である。

2 対応

JAS規格や品質表示基準においては、これまで加工でん粉はでん粉（食品添加物以外の原材料）として取り扱ってきたことから、当該11種類の加工でん粉が食品添加物に指定されると、現行規格・基準のまま同様の生産をした場合、JAS規格不適合品となるなど大きな影響が出ることが想定される。

このため、厚生労働省における加工でん粉の添加物指定に対応して、関係する規格・基準を改正することとする。

加工デンプンの処理方法と取り扱い状況

	和名	英語名	処理			取り扱い		
			架橋の有無	米	欧州	日本		
化学的処理による加工デンプン	アセチル化アジピン酸架橋デンプン	Acetylated distarch adipate	架橋	添加物	添加物	食品→添加物		
	アセチル化リン酸架橋デンプン	Acetylated distarch phosphate	架橋	添加物	添加物	食品→添加物		
	アセチル化酸化デンプン	Acetylated oxidized starch		添加物	添加物	食品→添加物		
	オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	Starch sodium octenylsuccinate		添加物	添加物	食品→添加物		
	酢酸デンプン	Starch acetate		添加物	添加物	食品→添加物		
	酸化デンプン	Oxidized starch		添加物	添加物	食品→添加物		
	ヒドロキシプロピルデンプン	Hydroxypropyl starch		添加物	添加物	食品→添加物		
	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	Hydroxypropyl distarch phosphate	架橋	添加物	添加物	食品→添加物		
	リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン	Phosphated distarch phosphate	架橋	添加物	添加物	食品→添加物		
	リン酸化デンプン	Monostarch phosphate		添加物	添加物	食品→添加物		
	リン酸架橋デンプン	Distarch phosphate	架橋	添加物	添加物	食品→添加物		
	デンプングリコール酸ナトリウム	Sodium carboxymethylstarch		—	—	添加物(指定済)		
	デンプンリン酸エステルナトリウム	Sodium starch phosphate	架橋	添加物	添加物	添加物(指定済)		
	焙焼デキストリン	Dextrin roasted starch		GRAS	食品	食品		
	酸処理デンプン	Acid treated starch		添加物	食品	食品		
アルカリ処理デンプン	Alkaline treated starch		添加物	食品	食品			
漂白デンプン	Bleached starch		添加物	食品	食品			
酵素処理デンプン	Enzym-treated starch		添加物	食品	食品			

(*)酸処理、アルカリ処理、漂白処理といった加水分解程度の簡単な化学的加工を含む。

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の食品添加物の指定に関する添加物部会報告書（案）

2. 製法、分子式、性質

製法、分子式、性質は以下の通り。なお、性質はデンプンと比較した場合の付加的性質を示す。

① アセチル化アジピン酸架橋デンプン

製法：デンプンを無水酢酸と無水アジピン酸でエステル化する。

分子式： $(C_6H_{10}O_5)_n(C_6H_8O_2)_x(C_2H_3O)_y$

デンプン分子間のいくつかの水酸基がアジピン酸基で架橋されている。また、デンプン分子の水酸基のうち、いくつかがアセチル化されている。

性質：糊化開始温度が低い。加熱時に膨潤しにくい。離水等のデンプン老化が遅い。耐せん断性、耐酸性を有する。（酢酸デンプンと架橋デンプンの性質を併せ持つ。）

② アセチル化リン酸架橋デンプン

製法：デンプンをオキシ塩化リン又は三メタリン酸及び無水酢酸又は酢酸ビニルでエステル化する。

分子式： $(C_6H_{10}O_5)_n(PO_2)_x(C_2H_3O)_y$

デンプン分子間のいくつかの水酸基がリン酸で架橋されている。また、デンプン分子の水酸基のうち、いくつかがアセチル化されている。

性質：アセチル化アジピン酸架橋デンプンと同様。

③ アセチル化酸化デンプン

製法：デンプンを次亜塩素酸ナトリウムで処理（酸化）後、無水酢酸でエステル化する。

分子式： $(C_6H_{10}O_5)_n(CHO_2)_x(C_2H_3O)_y$

デンプン分子の水酸基のうち、いくつかアセチル化、酸化されている。

性質：糊化開始温度が低い。糊液の粘性が低い。透明性が高い。老化が遅い。色が白い。（酢酸デンプンと酸化デンプンの性質を併せ持つ。）

④ オクテニルコハク酸デンプンナトリウム

製法：デンプンを無水オクテニルコハク酸でエステル化する。

分子式： $(C_6H_{10}O_5)_n[C(O)CH(CH_2COONa)CH_2CH:CH(CH_2)_4CH_3]_x$

デンプン分子の水酸基のうち、いくつかオクテニルコハク酸でエステル化されている。

性質：糊化温度はやや低い。粘性が高い。保存安定性も高い。乳化能を持つ。

⑤ 酢酸デンプン

製法：デンプンを無水酢酸又は酢酸ビニルでエステル化する。

分子式： $(C_6H_{10}O_5)_n(C_2H_3O)_x$

デンプン分子の水酸基のうち、いくつかアセチル化されている。

性質：グルコース1残基当たりの置換基の数（以下「置換度」という。）が増すほど糊化温度が低下し、弾力が減少し、粘着性が強い。デンプンを含む食品の調理後の老化に対する安定性と透明性が高い。ただし、カルボキシメチルセルロースに比べ、耐塩性、耐酸性が低い。

⑥ 酸化デンプン

製法：デンプンを次亜塩素酸ナトリウムで処理（酸化）したもの。

分子式： $(C_6H_{10}O_5)_n(CHO_2)_x$

デンプン分子の水酸基のうち、いくつかは酸化されている。

性質：糊化開始温度が低い。糊液の粘度安定性が高い。老化が遅い。透明性が高い。色が白い。

⑦ ヒドロキシプロピルデンプン

製法：デンプンをプロピレンオキシドでエーテル化したもの。

分子式： $(C_6H_{10}O_5)_n[CH_2CH(OH)CH_2]_x$

デンプン分子の水酸基のうち、いくつかはヒドロキシプロピル基でエーテル化されている。

性質：ヒドロキシプロピル基の導入により親水性が増大する（置換度 0.1 で糊化温度が 10℃程度低下する）。水と加熱すると均一な糊液となる。糊液は冷却しても透明であり、冷蔵や、凍結融解に対して優れた安定性を持つ。電解性があるので耐塩性、耐酸性が低い。

⑧ ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン

製法：デンプンをトリメタリン酸ナトリウム又はオキシ塩化リンでエステル化し、プロピレンオキシドでエーテル化したもの。

分子式： $(C_6H_{10}O_5)_n(C_3H_7O)_x(PHO_2)_y$

デンプン分子間のいくつかの水酸基がリン酸で架橋されている。また、デンプン分子の水酸基のうち、いくつかはヒドロキシプロピル基でエーテル化されている。

性質：ヒドロキシプロピル基の導入により親水性が増大し、糊化温度が低下する、糊液が膨潤しにくい。粘性が調節されている。冷却時、凍結、融解時及び加熱時の透明性・安定性が高い。（ヒドロキシプロピルデンプンとリン酸架橋デンプンの性質を併せ持つ。）

⑨ リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン

製法：リン酸化デンプンとリン酸架橋デンプンの製造法を組み合わせる製造したもの。

分子式： $(C_6H_{10}O_5)_n(PHO_2)_x(PH_2O_3)_y$

デンプン分子間のいくつかの水酸基がリン酸で架橋されている。また、デンプン分子の水酸基のうち、いくつかはリン酸化されている。

性質：透明で安定性が高い。凍結に対する安定性が高い。電解性があるので耐塩性、耐酸性が低い。

⑩ リン酸化デンプン

製法：デンプンをオルトリン酸、又はオルトリン酸カリウム、又はオルトリン酸ナトリウム、又はトリポリリン酸ナトリウムでエステル化する。

分子式： $(C_6H_{10}O_5)_n(PH_2O_3)_x$

デンプン分子の水酸基のうち、いくつかはリン酸化されている。

性質：置換度が上がるにつれて糊化しやすくなる。置換度 0.05 付近から冷水でも膨潤する。糊液は高粘性で透明である。保水性が強く老化しにくいので耐冷凍性が高い。

⑪ リン酸架橋デンプン

製法：デンプンをトリメタリン酸ナトリウム又はオキシ塩化リンでエステル化する。

分子式： $(C_6H_{10}O_5)_n(PHO_2)_x$

デンプン分子間のいくつかの水酸基がリン酸で架橋されている。

性質：デンプン粒の膨潤や糊化が抑制され、かく拌や酸による粘度低下に抵抗性を持つ。低架橋度のものは、デンプン粒の膨潤が適度に抑制されて粘度が上昇するが、高架橋度ものはデンプン粒の膨潤が強く抑制され、粘度は低下する。