

表B.1 添加してはならない食品用香料、エッセンスの食品リスト

食品分類番号	食品名称
01.01.01	低温殺菌牛乳
01.01.02	滅菌牛乳
01.02.01	発酵乳
01.05.01	クリーム
02.01.01	植物油脂
02.01.02	動物油脂（ラード、バター、魚オイル及びその他動物脂肪等を含む）
02.01.03	無水バター、無水乳脂
04.01.01	新鮮なフルーツ
04.02.01	新鮮な野菜
04.02.02.01	冷凍野菜
04.03.01	新鮮なキノコ及び藻類
04.03.02.01	冷凍キノコ及び藻類
06.01	未加工穀物
06.02.01	米
06.03.01	小麦粉
06.04.01	雑穀粉
06.05.01	食用デンプン
08.01	生肉、新鮮な肉
09.01	新鮮な水産品
10.01	新鮮な卵
11.01	食糖
11.03.01	ハチミツ
12.01	塩及び食塩代替物製品
13.01	乳幼児の配合食品 ^a
13.02	乳幼児の補助食品 ^a
14.01.01	飲用ミネラルウォーター
14.01.02	飲用純水
14.01.03	その他の種類の飲用水
16.02.01	茶葉、コーヒー

a 比較的大きな乳幼児及び幼児の配合食品には、バニリン、エチルバニリン及びバニラの豆のエキス（エキス）を使用することができる。最大使用量はそれぞれ、5mg/100mL、5mg/100mL で、て適量使用する。100mL はインスタント食品を用いて計算し、生産メーカーは水を加えて元に戻す割合に応じて、配

合食品における使用量を換算しなければならない。乳幼児の穀類補助食品には、バニリンを使用することができる。最大使用量は 7mg/100g で、100g はインスタント食品を用いて計算し、生産メーカーは水を加えて元に戻す割合に応じて穀類食品における使用量を換算しなければならない。全ての使用範囲が 0 から 6 ヶ月までの乳幼児の配合食品については、如何なる食品用香料も添加してはならない。