



中華人民共和国国家標準

GB 25596-2010

食品安全国家標準

特殊医療用乳児用調製食品の通則

2010年12月21日公布

2012年1月1日実施

中華人民共和国衛生部 公布

はじめに

本標準の附則 A、附則 B は規範性附則である。

食品安全国家標準

特殊医療用乳児用調製食品の通則

1 範囲

本標準は、特殊医療用乳児用調製食品に適用する。

2 規範的引用文書

本標準に引用されている文書は、本標準の使用にとって必要不可欠のものである。日付が記されている引用文書は、いずれもその日付のバージョンのみを本標準に適用する。日付が記されていない引用文書は、いずれもその最新版本（すべての改訂票を含む）を本標準に適用する。

3 用語と定義

3.1 乳児

月齢 0～12 カ月の人を指す。

3.2 特殊医療用乳児用調製食品

特殊な乱れ、疾病又は医療状況等を患っている等、特殊な医学的状況にある乳児の栄養ニーズのために設計、製造した粉末状又は液状の調製食品を指す。医師又は臨床栄養士の指導の下、単独での食用又はほかの食物と合わせて食する場合に、そのエネルギー量と栄養成分が月齢 0～6 カ月の特殊な医学的状況にある乳児の生育と発育のニーズを満たすことができる。

4 技術要件

4.1 一般要件

特殊医療用乳児用調製食品の調製にあたっては、医学及び栄養学の研究結果を根拠とし、その安全性、栄養充足性及び臨床上的効果がいずれも科学的に証明されなければならない。単独又はほかの食物と合わせて使用したとき、月齢 0～6 カ月の特殊な医学的状況にある乳児の生育と発育のニーズを満たすことができるものとする。

一般的な特殊医療用乳児用調製食品の種別と主要技術要件は、本標準の附則 A の規定に適合するものとする。

特殊医療用乳児用調製食品の加工製造技術は、国家の関連規定に適合するものとする。

4.2 原料要件

特殊医療用乳児用調製食品で使用する原料は、相応の食品安全国家標準及び/又は関連規定に適合するものとする。また、乳児の栄養と健康に危害を及ぼす物質の使用を禁ずる。

使用する原料と食品添加物は、グルテンを含んではならない。

水素化油脂を使用してはならない。

放射処理を施した原料を使用してはならない。

4.3 官能検査要件：表 1 の規定に適合するものとする。

表 1 官能検査要件

項目	要件
色あい	相応する製品の特性に適合すること。
味、におい	相応する製品の特性に適合すること。
組織状態	相応する製品の特性に適合すること。製品には、正常視力で視認できる外来性の異物があってはならない。
溶解性	相応する製品の特性に適合すること。

4.4 必須成分

4.4.1 特殊医療用乳児用調製食品のエネルギー量、栄養成分及び含有量は、本標準で規定する必須成分を基本とするものとするが、特殊な乱れ、疾病又は医療状況を患っている乳児の特殊な栄養ニーズに基づき、附則 A に列記する製品の種別及び主要技術要件に照らして適切に調整を行い、上述の特殊な医学的状況にある乳児の栄養ニーズを満たすことができる。

4.4.2 製品がすぐに食べられる状態にあるとき、100mL 当たりに含まれるエネルギー量は 250kJ(60kcal)～295kJ(70kcal)であるものとするが、一部の乳児の特殊な医学的状況と栄養ニーズに向けて、そのエネルギー量を相応に調整することができる。エネルギー量の計算は、製品 100mL 当たりに含まれるタンパク質、脂肪、炭水化物の含有量に、それぞれエネルギー換算係数 17kJ/g、37kJ/g、17kJ/g（食物繊維のエネルギー換算係数は、炭水化物のエネルギー換算係数の 50%で計算する）を乗じて得た和をキロジュール/100 ミリリットル (kJ/100mL) の値とし、さらにこれを 4.184 で除したものをキロカロリー/100 ミリリットル (kcal/100mL) の値とする。

4.4.3 通常、特殊医療用乳児用調製食品 100kJ(100kcal)当たりに含まれるタンパク質、脂肪、炭水化物の量は、表 2 の規定に適合するものとする。

4.4.4 特殊医療用乳児用調製食品については、特殊なニーズ（例えば、乳糖不耐症）がある場合を除き、まず乳糖及び（又は）ブドウ糖の重合体を炭水化物として選択するものとする。アルファ化を施したでん粉のみ特殊医療用乳児用調製食品中に入れることができる。果糖を使用してはならない。

表 2 タンパク質、脂肪と炭水化物の指標

栄養素	100 kJ 当たり		100 kcal 当たり		検査方法
	最小値	最大値	最小値	最大値	
タンパク質 ^a	0.45	0.70	1.88	2.93	GB 5009.5
脂肪 ^{b/} (g)	1.05	1.40	4.39	5.86	GB 5413.3
うち：リノール酸/ (g)	0.07	0.33	0.29	1.38	GB 5413.27
α-リノレン酸/ (mg)	12	N.S. ^c	50	N.S. ^c	
リノール酸と α-リノレン酸の比	5:1	15.1	5:1	15.1	
炭水化物 ^{d/} (g)	2.2	3.3	9.2	13.8	—

^a タンパク質含有量の計算は、窒素 (N) ×6.25 とするものとする。
^b 最終製品の脂肪に含まれるラウリン酸とミリスチン酸（テトラデカン酸）の総量<総脂肪酸の 20%。トランス脂肪酸の最大含有量<総脂肪酸の 3%。エルカ酸の含有量<総脂肪酸の 1%。総脂肪酸とは C4～C24 脂肪酸の総和を指す。
^c N.S.は特に説明が無いことを表す。

表 2 (続き)

^d 炭水化物の含有量 A_1 は、式 (1) に従って計算する：

$$A_1=100-(A_2+A_3+A_4+A_5+A_6) \dots\dots\dots (1)$$

式中、

A_1 —炭水化物の含有量、g/100g
 A_2 —タンパク質の含有量、g/100g
 A_3 —脂肪の含有量、g/100g
 A_4 —水分の含有量、g/100g
 A_5 —灰分の含有量、g/100g
 A_6 —食物繊維の含有量、g/100g

4.4.5 ビタミン：表 3 の規定に適合するものとする。

表 3 ビタミンの指標

栄養素	100 kJ 当たり		100 kcal 当たり		検査方法
	最小値	最大値	最小値	最大値	
ビタミン A/ (g RE) ^a	14	43	59	180	GB 5413.9
ビタミン D (g) ^b	0.25	0.60	1.05	2.51	
ビタミン E/ (mg α -TE) ^c	0.12	1.20	0.50	5.02	
ビタミン K1/ (μ g)	1.0	6.5	4.2	27.2	GB 5413.10
ビタミン B1/ (μ g)	14	72	59	301	GB 5413.11
ビタミン B2/ (μ g)	19	119	80	498	GB 5413.12
ビタミン B6/ (μ g)	8.5	45.0	35.6	188.3	GB 5413.13
ビタミン B12/ (μ g)	0.025	0.360	0.105	1.506	GB 5413.14
ニコチン酸 (ニコチンアミド) / (μ g) ^d	70	360	293	1506	GB 5413.15
葉酸/ (μ g)	2.5	12.0	10.5	50.2	GB 5413.16
パントテン酸/ (μ g)	96	478	402	2000	GB 5413.17
ビタミン C/ (mg)	2.5	17.0	10.5	71.1	GB 5413.18
ビオチン/ (μ g)	0.4	2.4	1.5	10.0	GB 5413.19

^aRE はレチノール当量を指す。RE 1 μ g=全トランス型レチノール (ビタミン A) 1 μ g=ビタミン A 3.33 IU。ビタミン A には予め形成されていたレチノールのみを含み、ビタミン A 活性を計算、公言するときは、いかなるカロテノイド成分も含めない。

^bエルゴカルシフェロール。1 μ g ビタミン D=40IU ビタミン D。

^c1mg α -TE(α -トコフェロール当量)=1mg d- α -トコフェロール。グラム当たりの多価不飽和脂肪酸には、少なくとも 0.5mg の α -TE を含むものとし、ビタミン E 含有量の最小値は、調製食品中の多価不飽和脂肪酸と脂肪酸の二重結合数に基づいて調整するものとする：0.5mg α -TE/g リノール酸(18:2n-6)、0.75mg α -TE/g α -リノレン酸(18:3n-3)、1.0mg α -TE/g アラキドン酸(20:4n-6)、1.25mg α -TE/g エイコサペンタエン酸(20:5n-3)、1.5mg α -TE/g ドコサヘキサエン酸 (22:6 n-3)。

^dニコチン酸は前駆体を含まない。

4.4.6 ミネラル：表 4 の規定に適合するものとする。

表 4 ミネラルの指標

栄養素	100 kJ 当たり		100 kcal 当たり		検査方法
	最小値	最大値	最小値	最大値	
ナトリウム/ (mg)	5	14	21	59	GB 5413.21
カリウム/ (mg)	14	43	59	180	
銅/ (μg)	8.5	29.0	35.6	121.3	
マグネシウム/ (mg)	1.2	3.6	5.0	15.1	
鉄/ (mg)	0.10	0.36	0.42	1.51	
亜鉛/ (mg)	0.12	0.36	0.50	1.51	
マンガン/ (μg)	1.2	24.0	5.0	100.4	
カルシウム/ (mg)	12	35	50	146	
リン/ (mg)	6	24	25	100	GB 5413.22
カルシウム-リン比	1:1	2:1	1:1	2:1	—
ヨウ素/ (μg)	2.5	14.0	10.5	58.6	GB 5413.23
塩素/ (mg)	12	38	50	159	GB 5413.24
セレン/ (μg)	0.48	1.90	2.01	7.95	GB 5009.93

4.5 選択可能な成分

4.5.1 4.4 項に記載する必須成分以外に、表 5 に記載されている 1 種類又は複数種類の成分を製品中に選択して添加する、もしくはラベルに表示する場合、その含有量は表 5 の規定に適合するものとする。

4.5.2 特殊な乱れ、疾病又は医療状況を患っている乳児の特殊な栄養ニーズに基づいて、GB 14880 又は本標準の附則 B に列記する L 型単体アミノ酸及びその塩類を添加することができるが、このとき、使用する L 型単体アミノ酸の質量規格は、附則 B の規定に適合するものとする。

4.5.3 製品中に表 5 と附則 B 以外の物質を添加する場合は、国家の関連規定に適合するものとする。

表 5 選択可能な成分の指標

選択可能な成分	100 kJ 当たり		100 kcal 当たり		検査方法
	最小値	最大値	最小値	最大値	
クロム/ (μg)	0.4	2.4	1.5	10	—
モリブデン/(μg)	0.4	2.4	1.5	10	—
コリン/ (mg)	1.7	12.0	7.1	50.2	GB/T 5413.20
イノシトール/ (mg)	1.0	9.5	4.2	39.7	GB 5413.25
タウリン/ (mg)	N.S. ^a	3	N.S. ^a	13	GB 5413.26
L-カルニチン/ (mg)	0.3	N.S. ^a	1.3	N.S. ^a	—

表 5 (続き)

選択可能な成分	100 kJ 当たり		100 kcal 当たり		検査方法
	最小値	最大値	最小値	最大値	
ドコサヘキサエン酸/ (%総脂肪酸 ^{b,c})	N.S. ^a	0.5	N.S. ^a	0.5	GB 5413.27
エイコサテトラエン酸/ (%総脂肪酸 ^{b,c})	N.S. ^a	1	N.S. ^a	1	GB 5413.27
^a N.S.は特に説明が無いことを表す。 ^b 特殊医療用乳児用調製食品中にドコサヘキサエン酸(22:6 n-3)を添加する場合は、少なくとも同量のエイコサテトラエン酸(20:4 n-6)を添加しなければならない。長鎖不飽和脂肪酸中のエイコサペンタエン酸(20:5 n-3)の量がドコサヘキサエン酸の量を超えてはならない。 ^c 総脂肪酸とは C4～C24 脂肪酸の総和を指す。					

4.6 その他の指標：表 6 の規定に適合するものとする。

表 6 その他の指標

項目	指標	検査方法
水分/ (%) ^a	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分		
粉末状製品/ (%)	≤ 5.0	GB 5009.4
液状製品 (総乾物質ベース) / (%)	≤ 5.3	
不純物度		
粉末状製品/(mg/kg)	≤ 12	GB 5413.30
液状製品/(mg/kg)	≤ 2	
^a 粉末状の特殊医療用乳児用調製食品に限る。		

4.7 汚染物質限量：表 7 の規定に適合するものとする。

表 7 汚染物質限量 (粉末状製品で計量)

項目	指標	検査方法
鉛/ (mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
硝酸塩(NaNO ₃ で計量)/ (mg/kg)	≤ 100	GB 5009.33
亜硝酸塩(NaNO ₂ で計量)/ (mg/kg)	≤ 2	

4.8 真菌毒素限量：表 8 の規定に適合するものとする。

表 8 真菌毒素限量（粉末状製品で計量）

項目	指標	検査方法
アフラトキシン M ₁ (μg/kg)	≤	GB 5009.24
アフラトキシン B ₁ (μg/kg)	≤	

4.9 微生物限量：粉末状の特殊医療用乳児用調製食品の微生物指標は、表 9 の規定に適合するものとし、液状の特殊医療用乳児用調製食品の微生物指標は、商業的無菌性の要件に適合するものとする。GB/T 4789.26 で規定する方法に従って検査を行う。

表 9 微生物限量

項目	サンプリング方案 ^a 及び限量（特に指定が無い限り、すべて CFU/g 又は CFU/mL で表示する）				検査方法
	n	c	m	M	
一般生菌数 ^b	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大腸菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 プレートカウント法
黄色ブドウ球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 プレートカウント法
エンテロバクターサカザキ	3	0	0/100g	—	GB 4789.40
サルモネラ菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

^a サンプルの分析及び処理は、GB 4789.1 と GB 4789.18 に従って実施する。
^b 活性菌種（好気性及び通性嫌気性のプロバイオティクス）を添加している製品には適用しない[製品中の活性プロバイオティクスの生菌数は、 $\geq 10^6$ CFU/g (mL)であるものとする]。

4.10 食品添加物と栄養強化剤

4.10.1 食品添加物と栄養強化剤の質量は、相応の安全標準と関連規定に適合するものとする。

4.10.2 食品添加物と栄養強化剤の使用は、GB 2760 と GB 14880 の規定に適合するものとする。

4.11 ウレアーゼ活性：大豆成分を含む製品中のウレアーゼ活性は、表 10 の規定に適合するものとする。

表 10 ウレアーゼ活性の指標

項目	指標	検査方法
ウレアーゼ活性の定性測定	陰性	GB/T 5413.31 ^a

^a 液状の特殊医療用乳児用調製食品のサンプル取得量は、乾物質の含有量に基づいて換算するものとする。

5 その他

5.1 ラベル

5.1.1 製品ラベルは、GB 13432 の規定に適合するものとする。栄養素と選択可能な成分については、「100 キロジュール(100kJ)当たり」の含有量の表示を追加するものとする。

5.1.2 ラベルには、特殊医療用乳児用調製食品の種別（例：無乳糖調製）及び適用する特殊な医学的状況を明記するものとする。早産/出産時低体重児のための調製食品については、このほか、製品の浸透圧を表示するものとする。月齢 6 カ月以上の乳児の食事に供することができる特殊医療用乳児用調製食品には、「月齢 6 カ月以上の特殊な医学的状況にある乳児が本品を食する場合は、添加補助食品を合わせて使用すること」と明記するものとする。

5.1.3 ラベルには「医師又は臨床栄養士の指導の下で使用してください。」と明確に表示するものとする。

5.1.4 ラベルには、乳児と女性のイメージを表示したり、「人乳化」、「母乳化」又はそれらに類似する用語による表現を使用してはならない。

5.2 使用説明

5.2.1 関連製品の使用や調合に関する指導説明及び図解、保存条件は、ラベル上で明確に説明するものとする。包装の最大表面積が 100cm² 未満又は製品質量が 100g 未満の場合は、図解を表示しなくてよい。

5.2.2 指導説明には、不適切な調合や使用が引き起こす可能性のある健康危害についての警告説明を含まなければならない。

5.3 包装

食品クラス又は純度 $\geq 99.9\%$ の二酸化炭素及び（又は）窒素ガスを包装媒体として使用することができる。

附則 A
(規範性附則)

一般的な特殊医療用乳児用調製食品

表 A.1 一般的な特殊医療用乳児用調製食品

製品の種別	適用する特殊な医学的状況	調製の主要技術要件
無乳糖又は低乳糖の調製	乳糖不耐症の乳児	1. 調製の中で、その他の炭水化物で乳糖を完全又は部分的に代替する。 2. 調製の中で、タンパク質を乳タンパクで提供する。
乳タンパクの一部加水分解調製	乳タンパクアレルギー高リスクの乳児	1. 乳タンパクは、加工を通して低分子の乳タンパク、ペプチド断片及びアミノ酸に分解する。 2. 調製の中で、その他の炭水化物で乳糖を完全又は部分的に代替する。
乳タンパクの高度加水分解調製又はアミノ酸調製	食物タンパクアレルギーの乳児	1. 調製の中で食物タンパクを含めない。 2. 使用するアミノ酸の由来は、GB 14880 又は本標準の附則 B の規定に適合するものとする。 3. 一部のミネラルとビタミンの含有量は、適切に調整することができる。
早産/出産時低体重児の調製	早産/出産時低体重児	1. エネルギー量、タンパク質及びミネラルとビタミンの含有量は、4.4 項の規定より高くするものとする。 2. 早産/出産時低体重児のための調製には、消化吸収が容易な中鎖脂肪を脂肪由来の一部として採用するものとするが、このとき、中鎖脂肪が総脂肪の 40% を超えてはならない。
母乳の栄養補充剤	早産/出産時低体重児	4.4 項及び 4.5 項に記載する必須成分と選択可能な成分を選択して添加することができる。その含有量は、早産/出産時低体重児の栄養ニーズ及び公認の母乳データを根拠として適切に調整することができる。母乳と合わせて使用することで、早産/出産時低体重児の生育と発育ニーズを満たすことができる。
アミノ酸代謝障害の調製	アミノ酸代謝障害の乳児	1. 代謝障害に関連するアミノ酸は含まない、又は少量のみ含むようにして、その他のアミノ酸の組成と含有量については、アミノ酸代謝障害に基づいて適切に調整することができる。 2. 使用するアミノ酸の由来は、GB 14880 又は本標準の附則 B の規定に適合するものとする。 3. 一部のミネラルとビタミンの含有量は、適切に調整することができる。

附則 B
(規範性附則)

特殊医療用乳児用調製食品に使用できる単体アミノ酸

表 B.1 特殊医療用乳児用調製食品に使用できる単体アミノ酸^a

番号	アミノ酸	化合物の由来	化学名	分子式	分子量	比旋光度 [α] _D , 20°C	pH	純度 (%) ≥	水分 (%) ≤	灰分 (%) ≤	鉛 (mg/kg) ≤	ヒ素 (mg/kg) ≤
1	アスパラギン酸	L-アスパラギン酸	L-アミノコハク酸	C ₄ H ₇ NO ₄	133.1	+24.5~+26.0	2.5~3.5	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
		L-アスパラギン酸マグネシウム	L-アスパラギン酸マグネシウム	2(C ₄ H ₆ NO ₄)Mg	288.49	+20.5~+23.0	—	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
2	スレオニン	L-スレオニン	L-2-アミノ-3-ヒドロキシ酪酸	C ₄ H ₆ NO ₃	119.12	-26.5~-29.0	5.0~6.5	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
3	セリン	L-セリン	L-2-アミノ-3-ヒドロキシプロピオン酸	C ₃ H ₇ NO ₃	105.09	+13.6~+16.0	5.5~6.5	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
4	グルタミン酸	L-グルタミン酸	α-アミノグルタル酸	C ₅ H ₉ NO ₄	147.13	+31.5~+32.5	3.2	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
		L-グルタミン酸カリウム	α-アミノグルタル酸カリウム	C ₅ H ₈ KNO ₄ •H ₂ O	203.24	+22.5~+24.0	—	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
5	グルタミン	L-グルタミン	2-アミノ-4-アミノブタン酸	C ₅ H ₁₀ N ₂ O ₃	146.15	+6.3~+7.3	—	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
6	プロリン	L-プロリン	ピロリジン-2-カルボン酸	C ₅ H ₆ NO ₂	115.13	-84.0~-86.3	5.9~6.9	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
7	グリシン	グリシン	アミノ酢酸	C ₂ H ₅ NO ₂	75.07	—	5.6~6.6	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
8	アラニン	L-アラニン	L-2-アミノプロピオン酸	C ₃ H ₇ NO ₂	89.09	+13.5~+15.5	5.5~7.0	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
9	シスチン	L-シスチン	L-3,3'-ジオビス(2-アミノプロピオン酸)	C ₆ H ₁₂ N ₂ O ₄ S ₂	240.3	-215~-225	5.0~6.5	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
		L-システイン	L-α-アミノ-β-メルカプトプロピオン酸	C ₃ H ₇ NO ₂ S	121.16	+8.3~+9.5	4.5~5.5	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
		L-システイン塩酸塩	L-2-アミノ-3-メルカプトプロピオン酸塩酸塩	C ₃ H ₇ NO ₂ S•HC1•H ₂ O	175.63	+5.0~+8.0	—	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
10	バリン	L-バリン	L-2-アミノ-3-ヒドロキシ酪酸	C ₅ H ₁₁ NO ₂	117.15	+26.7~+29.0	5.5~7.0	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
11	メチオニン	L-メチオニン	2-アミノ-4-(メチルチオ)ブタン酸	C ₅ H ₁₁ NO ₂ S	149.21	+21.0~+25.0	5.6~6.1	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
		N-アセチル-L-メチオニン	N-アセチル-2-アミノ-4-(メチルチオ)ブタン酸	C ₇ H ₁₃ NO ₃ S	191.25	-18.0~-22.0	—	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
12	ロイシン	L-ロイシン	L-2-アミノ-4-メチル吉草酸	C ₆ H ₁₃ NO ₂	131.17	+14.5 ~+16.5	5.5~6.5	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
13	イソロイシン	L-イソロイシン	L-2-アミノ-3-メチル吉草酸	C ₆ H ₁₃ NO ₂	131.17	+38.6~+41.5	5.5~7.0	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2

GB 25596-2010

番号	アミノ酸	化合物の由来	化学名	分子式	分子量	比旋光度 [α]D、20°C	pH	純度 (%) ≥	水分 (%) ≤	灰分 (%) ≤	鉛 (mg/kg) ≤	ヒ素 (mg/kg) ≤
14	チロシン	L-チロシン	S-アミノ-3-(4-ヒドロキシフェニル)-プロピオン酸	C ₉ H ₁₁ NO ₃	181.19	-11.0~-12.3	—	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
15	フェニルアラニン	L-フェニルアラニン	L-2-アミノ-3-フェニルプロピオン酸	C ₉ H ₁₁ NO ₂	165.19	-33.2~-35.2	5.4~6.0	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
16	リシン	L-リシン塩酸塩	L-2,6-ジアミノカブロン酸塩酸塩	C ₆ H ₁₄ N ₂ O ₂ •HC ₁	182.65	+20.3~+21.5	5.0~6.0	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
		L-リシン	L-2,6-ジアミノカブロン酸酢酸塩	C ₆ H ₁₄ N ₂ O ₂ CHO ₂	206.24	+8.5~+10.0	6.5~7.5	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
17	アルギニン	L-アルギニン	L-2-アミノ-5-グアニジン吉草酸	C ₆ H ₁₄ N ₄ O ₂	174.2	+26.0~+27.9	10.5~12.0	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
		L-塩酸アルギニン	L-2-アミノ-5-グアニジン吉草酸塩酸塩	C ₆ H ₁₄ N ₄ O ₂ •HC ₁	210.66	+21.3~+23.5	—	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
18	ヒスチジン	L-ヒスチジン	α-アミノ β-イミダゾールプロピオン酸	C ₆ H ₉ N ₃ O ₂	155.15	+11.5~+13.5	7.0~8.5	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
		L-ヒスチジン塩酸塩	L-2-アミノ-3-イミダゾールプロピオン酸塩酸塩	C ₆ H ₉ N ₃ O ₂ •HC ₁ •H ₂ O	209.63	+8.5~+10.5	—	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2
19	トリプトファン	L-トリプトファン	L-2-アミノ-3-インドキシル-1-プロピオン酸	C ₁₁ H ₁₂ N ₂ O ₂	204.23	-30.0~-33.0	5.5~7.0	98.5	0.2	0.1	0.3	0.2

^a 食用ではない動植物原料を単体アミノ酸の由来として使用してはならない。