操作方法の説明

yushutsukisei.com (海外輸出規制プラットフォーム)から原例 Japan Food Industry Association

システムの使い方はこちらをご覧ください。















| A 49 E # 8



PDFのシステムの使い方が記載されています。









海外食品添加物規制早見表





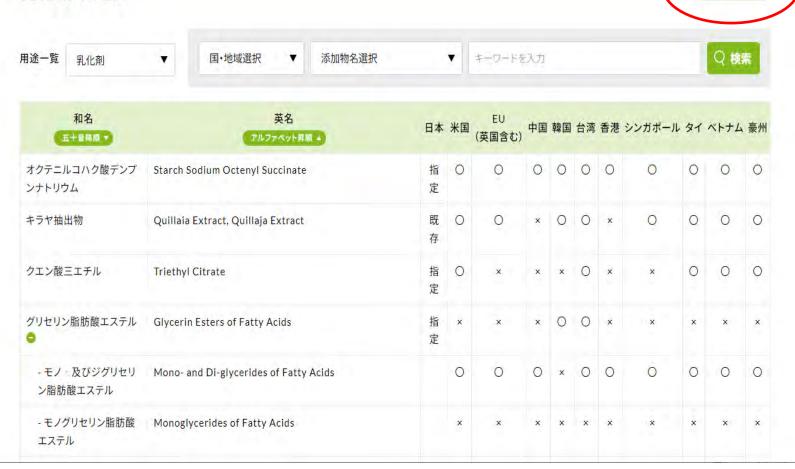




乳化剤解脱害

海外食品添加物規制早見表

乳化剤早見表







「早見表:着色料」を使うにあたって

1.はじめに

着色料は、食品に着色する目的で使用される食品添加物である。国・地域により、使用基準等の規制は異なるため、国・地域を特定して個別に確認することが重要である。

2. 定義

着色料の定義を表1にまとめた。

表1. 着色料の定義

我1. 看巴科切足我								
国·地域	定義(説明文)							
日本	食品に色を付与する添加物。	7						
米国	色安定剤、色固定剤、色保持剤などを含む、食品の色や色合いを付与、保存、または強化するために使用される物質。	21CFR§170.3(o)(4)						
EU (含UK)	食品に色を加えるか復元する物質で、食品の天然成分や、通常はそのまま食品として消費されず、食品の特徴成分としても通常使用されない天然源が含まれる。	Regulation (EC) No 1333/2008, Annex I						
中国	食品に色を与え、食品の色を改善する物質。	GB2760-2014、付録E						
韓国	食品に色を加えたり復元したりする食品添加物。	FOOD ADDITIVES CODE, I. 2(22)						
台湾	食品を着色する物質。	食品添加物手冊						
香港	食品をより魅力的に見せ、食品の加工中に失われた色を補う目的、異なる生産バッチ間の一貫性を維持する目的で使用される物質。	香港教育局資料						
シンガボール	食品に添加または適用すると、その食品に色を与えることができる物質。	Food Regulations						
タイ	食品に色を加えるまたは復元する食品添加物。	コーデックスに準拠						
ベトナム	食品に色を加えるまたは復元する食品添加物。	コーデックスに準拠						
豪州	食品に色を加えるか復元する。	Australia New Zealand						

日本では、ソルビタン脂肪酸エステルの総称として * トッフページへ戻る JEIA Japan Food Industry Association 使用可能 和名 英名 中国 韓国 台湾 香港 シンガポール タイ ベトナム 豪州 五十音降順 🔻 アルファベット昇順 🔺 ソルビタン脂肪酸エステル Sorbitan Esters of Fatty Acids 指 0 定 - ソルビタンモノステア Sorbitan Monostearate 0 0 リン酸エステル 0 0 - ソルビタントリステアリ Sorbitan Tristearate 0 0 0 ン酸エステル 0 - ソルビタンモノラウリン 0 0 0 0 Sorbitan Monolaurate 酸エステル 0 0 0 - ソルビタンモノオレイ Sorbitan Monooleate ン酸エステル - ソルビタンモノパルミ Sorbitan Monopalmitate 0 0 0 0 × チン酸エステル - ソルビタントリオレイン Sorbitan Trioleate × 酸エステル ダイズサポニン 既 Soybean saponin 存 指 0 0 0 0 0 0 0 0 ヒマワリレシチン Sunflower Lecithin 0 定 0 プロピレングリコール脂肪 0 0 0 0 0 Propylene Glycol Esters of Fatty Acids 指 0 酸エステル 定 Polysorbate 20 指 0 0 0 0 0 0 0 0 ポリソルベート20 0

ヘナル

取り扱い説明書

乳化剤早見表 日本では、ショ糖脂肪酸エステルの総称として使用可能

到途一覧 乳化剤 ▼	国・地域選択 ▼ 添加物名選択	▼ +-!	Q 検索									
和名 五十音降順 🕶	英名 アルファベット昇順 ▲	日本	米国	EU (英国含む)	中国	韓国	台湾	香港	シンガポール	タイ	ベトナム	、豪州
グリセリン脂肪酸エステル 💁	Glycerin Esters of Fatty Acids	指定	×	×	×	0	0	×	×	×	×	×
ショ糖脂肪酸エステル	Sucrose Esters of Fatty Acids	指定	0	0	0	0	0	×	0	0	0	0
- ショ糖酢酸イソ酪酸エステル	Sucrose Acetate Isobutyrate		0	0	×	×	×	×	×	0	0	0
- スクログリセリド	Sucroglycerides		×	0	×	×	×	×	×	0	0	×
- ショ糖オリゴエステル タイプ I 及び II	Sucrose Oligoesters Type $ { m I} $ and Type $ { m I} $		0	×	×	×	×	×	0	0	0	×
ステアロイル乳酸カルシウム	Calcium Stearoyl Lactylate (Calcium Stearyl Lactylate)	指定	0	0	0	0	0	×	0	0	0	0
ステアロイル乳酸ナトリウム	Sodium Stearoyl Lactylate	指定	0	0	0	0	0	×	0	0	0	0
スフィンゴ脂質	Sphingolipid	既存	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
ノルビタン脂肪酸エステル 🝮	Sorbitan Esters of Fatty Acids	指定	×	×	×	0	0	×	×	×	×	×
- ソルビタンモノステアリン酸 エステル	Sorbitan Monostearate		0	0	0	×	×	×	0	0	0	0
- ソルビタントリステアリン酸エ ステル	Sorbitan Tristearate		×	0	0	×	×	×	0	0	0	0
- ソルビタンモノラウリン酸エ ステル	Sorbitan Monolaurate		×	0	0	×	×	×	0	0	0	×
- ソルビタンモノオレイン酸エ ステル	Sorbitan Monooleate		×	0	0	×	×	×	0	0	0	×
- ソルビタンモノパルミチン酸 エステル	Sorbitan Monopalmitate		×	0	0	×	×	×	0	0	0	×
- ソルビタントリオレイン酸エス テル	Sorbitan Trioleate		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×



合 トップページへ戻る

海外食品添加物規制早見表

◀ 前のページへ戻る

🔔 取扱説明書(必ずお読みください)

♥ Win:Ctrl+F で任意の文字を Mac:command+F ハイライトできます。

米国 : オクテニルコハク酸デンプンナトリウム

【国·地域名】

米国

【添加物名】 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム

【英名】STARCH,FOOD,MODIFIED:STARCH SODIUM OCTTENYL SUCCINATE

【別名】SODIUM STARCH OCTENYLSUCCINATE
STARCH SODIUM OCTENYLSUCCINATE

[INS] 1450

【品目番号/関連法規】21CFR§172.892

【機能】 安定剤、増粘剤 ←

【使用基準】全ての食品に必要最小量で使用可能。

【使用基準URL】 https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm?fr=172.892

別名 機能

- バージョンアップ

してデータ項目を

項目の追加しました!

INS番号

【成分規格】 エステル化に用いる1-オクテニルコハク酸無水物:3%以下

※成分規格は無償公開されておらず、詳細はFood_Chemicals_Codex(https://www.foodchemicalscodex.org/)を購入し確認する必要がある。

【成分規格URL】https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm?fr=172.892

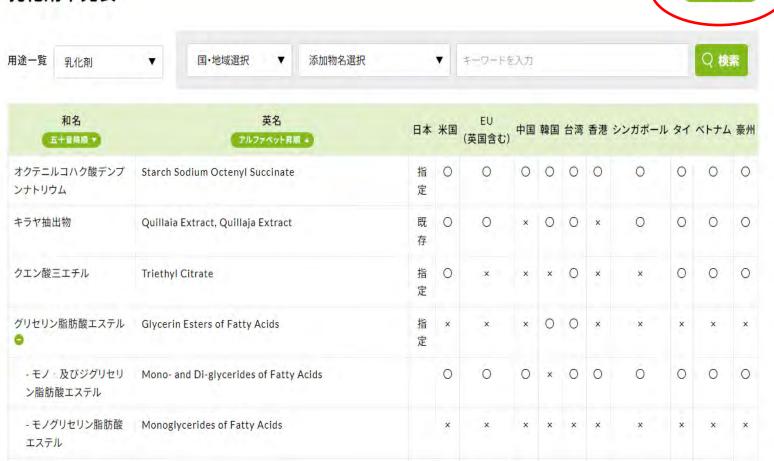




乳化剤解脱害

海外食品添加物規制早見表

乳化剤早見表









【使い方編】例1. 日本で使用している食品添加物の代替を探す



海外食品添加物規制早見表

化剤早見表											り扱い説	
生一覧 乳化剂	▼ 香港 ▼ 添加物名選択				Q検索							
和名	英名 アルファベット貝原 ▲	日本	米国	EU (英国含む)	中国	韓国	台湾	香港	シンガポール	91	ベトナム	、豪
クテニルコハク酸デン ンナトリウム	Starch Sodium Octenyl Succinate	指定	0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
ラヤ抽出物	Quillaia Extract, Quillaja Extract	既存	0	0	×	0	0	×	0	0	0	C
エン酸三エチル	Triethyl Citrate	指定	0	×	×	×	0	×	*	0	0	(
リセリン脂肪酸エステ	Glycerin Esters of Fatty Acids	指定	×	×	×	0	0	×	*	*	×	,
- モノ・及びジグリセ リン脂肪酸エステル	Mono- and Di-glycerides of Fatty Acids		0	0	0	*	0	0	0	0	0	(
- モノグリセリン脂肪 酸エステル	Monoglycerides of Fatty Acids		×	×	×	×	×	×	*	×	×	,
- グリセリンモノオレイ ン酸エステル	Glyceryl Monooleate		0	×	×	×	×	×	×	×	×	
- グリセリンモノステア リン酸エステル	Glyceryl Monostearate		0	×	×	×	×	×	×	×	×	
- グリセリンバルミチン 酸ステアリン酸エステ ル	Glyceryl Palmitostearate		0	×	×	×	×	×	×	×	×	
- グリセリンベヘン酸 エステル	Glyceryl Behenate		0	×	*	×	0	Ŷ.	*	×	×	
- グリセリントリステア リン酸エステル	Glyceryl Tristearate		0	×	×	×	×	×	*	×	×	
- オクチル及びデシル グリセリンエステル	Octyl and Decyl Glycerate		×	*	0	*	×	×	*	×	*	
- モノグリセリンカプリ ル酸エステル	Capryl Monoglyceride		×	×	0	×	×	×	×	×	×	
- トリグリセリンリノー ル酸エステル	Triglyceryl Linoleate		×	×	×	×	0	×	×	×	×	
- グリセリン酢酸脂肪 酸エステル	Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol, Acetylated Mono- and Diglycerides		0	0	0	*	0	0	0	0	0	(
- アセチル化モノグリ セリド	Acetylated Monoglycerides		0	*	×	×	×	×	*	×	×	
- グリセリン乳酸脂肪 酸エステル	Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol, Lactic Acid Esters of Mono- and Diglycerides, Glyceryl-lacto Esters of Fatty Acids		0	0	0	×	0	0	0	0	0	(
- グリセリン乳酸オレ イン酸エステル	Glyceryl Lactooleate		0	×	×	×	×	×	*	*	×	
- グリセリン乳酸パル ミチン酸エステル	Glyceryl Lactopalmitate		0	×	×	*	×	×	*	*	×	-4

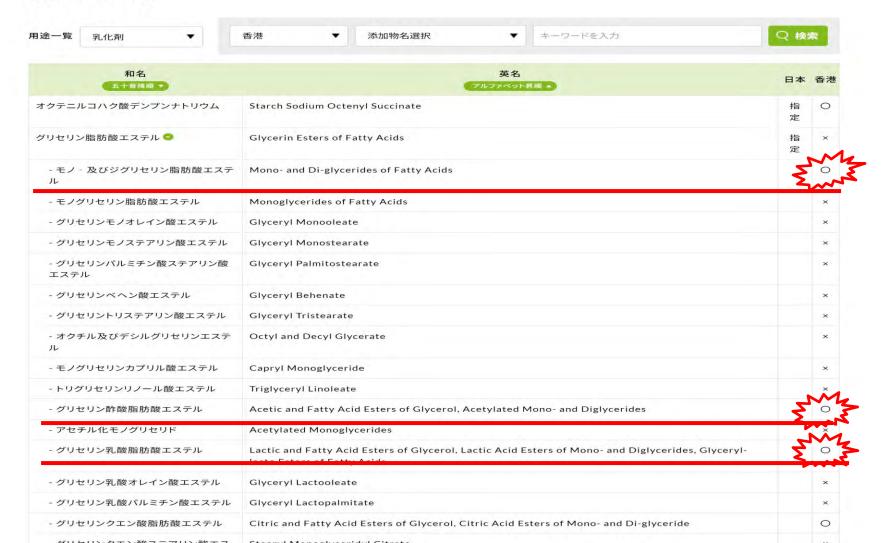






海外食品添加物規制早見表

検索結果一覧



例2:チーズに使用する乳化剤を検索する





※著作権の関係上、本コンテンツ、動画、資料につきましては、転載、録画、複製等一切を禁止いたします。
利用規約

Copyright (C) 食品産業センター All Rights Reserved.

添加物を特定できたら、ページ内を検索する





チーズの検索結果でカテゴリーや使用基準を確認する





-

乳化剤(事業者の判断で乳化剤を選択可能)



【使用基準】

風味付けのない生の発酵クリーム製品:必要最小量。

乳児・幼児用の栄養食品:20000 mg/kg。

乳幼児用の特殊医療目的の栄養食品: 20000 mg/kg、乳幼児用調製乳・フォローオン調製乳のみ。

小児用のその他の食品:50000 mg/kg。

乳幼児用の穀物ベースの加工食品・ベビーフード:50000 mg/kg、穀物ベースの加工食品・ベビーフードのみ。

<グループ I 添加物としての使用基準>

以下のカテゴリーの食品に必要量で使用可能:

発酵後に加熱処理された風味付けのない発酵乳製品

熱処理製品を含む風味付け発酵乳製品

その他のクリーム

プロセスチーズ

チーズ製品 (カテゴリー 16 に該当する製品を除く)

加工ナッツ

カテゴリー 1・3・4の製品を除くデザート

乳幼児向け食品を除く、カテゴリー1~17に該当しない加工食品

カテゴリー16の製品を除く未熟成チーズ(モッツァレラを除く)

ココア・チョコレート製品(カロリー減・砂糖無添加品のみ)

パン・ロールパン(カテゴリー7.1.1・7.1.2の製品を除く)

加熱加工肉 (foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbbenを除く)

魚卵(加工魚卵のみ)

グルテン不耐症用食品(乾燥パスタを含む)

果物ジュース・野菜ジュース(野菜ジュースのみ)

果物ネクター・野菜ネクター・同様製品(野菜ネクターのみ)

リンゴ酒・洋ナシ酒

果物ワイン・メイドワイン

ハチミツ酒

プロセスチーズ チーズ製品 未熟性チーズ

とあり、以下の カテゴリーの食品に 必要量で使用可能 であることがわかり ます。

リンク先も確認する





で英語

検索

検索

利用条件

この添加剤は、次のカテゴリーでの使用が認可されています。

1.6.2 **無香料の生発酵クリーム製品**(2011年11月11日の委員会規則(EU)No 1129/2011 EEA 関連。2011年2月12日から適用)

個別の制限/例外

ちょうど十分な距離

13.1.3 シリアルベースの加工食品および乳児用ベビーフード(2011年11月11日の欧州委員会規則(EU) No 1129/2011食品添加物の説明。EEA 関連のテキスト。2011年2月12日から適用)

個別の制限/例外

ML = 50000 mg/kg、シリアルベースの加工食品およびベビーフードのみ

13.1.4 **幼児向けのその他の食品**(2011年11月11日の委員会規則(EU)No 1129/2011 EEA 関連。2011年2月12日から適用)

個別の制限/例外

ML = 50000 mg/kg

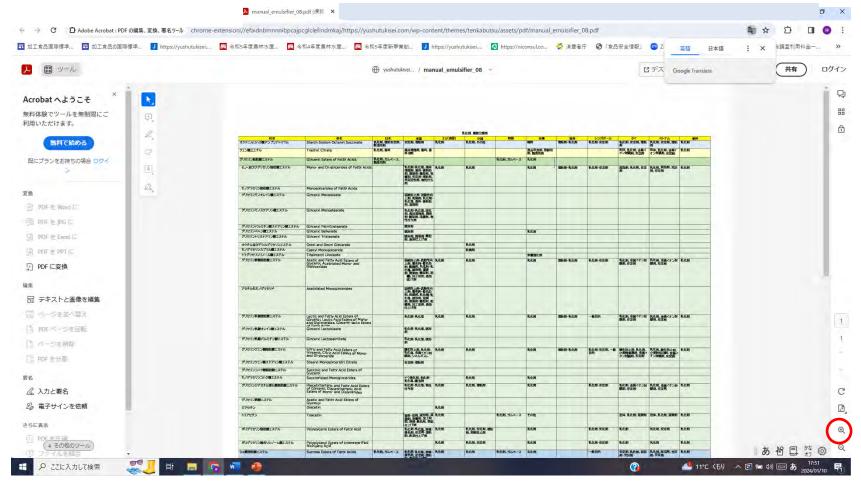
13.1.5.1 特別な医療目的の乳児用食事療法食品(2011 年 11 月 11 日の欧州委員会規則 (EU) No 1129/2011添加剤。EEA 関連のテキスト。2011 年 2 月 12 日から適用)

個別の制限/例外

ML = 20000 mg/kg、乳児用ミルクおよびフォローアップミルクのみ

機能·分類表 乳化剤 甘味料 調味料

機能・分類の一覧表を作成しました



解説書8にPDFで収載しています。 ・で拡大してください。

機能・分類の一覧表を作成しました(乳化剤のみ)

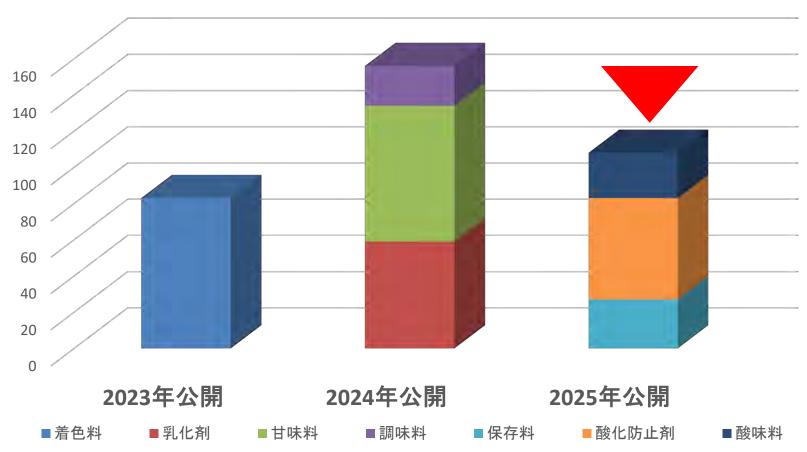




来年度の取り組みについて

保存料、酸化防止剤、酸味料の調査を実施し、用途拡大を検討しております。

用途拡大計画と取り組みアイテム数



- ・タイ保健省食品・医薬品局(FDA)は10月27日、保健省告示281号「食品添加物」の 関連文書として「植物または動物の一部から得た色素の品質規格、同色素のリスト」 (天然着色料リスト)を更新し、リストに「クチナシ(乾燥の実と果実)」を加えた。
- FDAは食品への使用が認められる天然着色料をリスト化している。
- ・一般的にタイで食品添加物を使用するには、保健省告示418号で定めた食品添加物 ごとの使用基準を順守する必要があり、使用基準が定めていない場合にはFDAに申請し、 承認を得る必要がある。

天然着色料リスト(タイ語/英語)

https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=510444297322110976&name=ListOfPlants.pdf

上記リストを確認しましたところ、クチナシ黄の他、ムラサキイモ色素、オレンジ 色素、カキ色素、スピルリナ色素も対象となります。

該当の着色料につきましては、12月14日にデータ更新を行っております。

なお、本情報は、農林水産省、日本食品添加物協会の情報提供によるものです。

ご清聴ありがとうございました。

本資料に掲載されております情報については、一般財団法人食品産業センターが作成した内容であり、その正確性、完全性、情報更新などに関して、万全を期しておりますが農林水産省および食品産業センターが本資料の情報を用いて行う一切の行為について、 何ら責任を負うものではございません。 情報を利用される場合には皆様で必ずご確認いただくか、皆様がご判断の上、ご利用いただきます様お願いいたします。

また、早見表の構成につきましては、テキスト作成時、システム開発中であったことから画面表示や方法が実際と異なる場合がございます。 更新されていない情報につきましては現物が優先されますのでご了承ください。

また転載・複製を行う場合には、食品産業センターへ承認申請を行っていただくようお願いいたします。

★無断での転載・複製利用は禁止いたします。