

## 食品添加物早見表

食品添加物早見表：シート1

和名	英名	色	日本	アメリカ	EU (英国含む)	中国
アナトー色素	Annatto Extract	赤	既存	21CFR§73.30	E160(j) E160(ii)	CNS08.15.01
ウコン色素	Turmeric OleoresinCurcumin	黄	既存	21CFR§73.30 §73.615	E100	CNS08.15.01
カラメルⅠ	Plain Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150a	
カラメルⅡ	Sulfite Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150b	
カラメルⅢ	Ammonia Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150c	
カラメルⅣ	Sulfite Ammonia Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150d	CNS08.15.01
クチナシ青色素	Gardenia Blue	青	既存	x	x	CNS08.15.01
クチナシ赤色素	Gardenia Red	赤	既存	x	x	x

縦軸に添加物、横軸に国名で交差するセルに使用可能の場合、その国の添加物番号もしくは○が表示されています。

例えば「アナトー色素」は「アメリカ」で使用可能なので、このセルをクリックします。



食品添加物



衛生管理規制



容器・包材

annatto extract us .DOCX ☆ □ □

ファイル 編集 表示 挿入 表示形式 ツール ヘルプ 最終編集: 数秒前

100% 標準テキスト

- クリックすると、このようなシートに移ります。
- 英名は、いくつも存在するため、早見表のトップ画面に配置すると検索しにくいので、クリックした画面のシート上部に記載しています。
- 使用基準、規格情報を記載しています。
- 作成日、更新日を記載します。

国名：アメリカ 添加物名：アナトー色素

#### 【英名】

ANNATTO EXTRACT  
COLOR, ANNATTO  
C.I. NATURAL ORANGE 4  
ANNOITA EXTRACT  
ARNOTTA EXTRACT  
ANNATTO (COLOR)  
BIXA ORELLANA EXTRACT  
NATURAL ORANGE 4  
EXTRACT, ANNATTO

#### 【使用基準】

一般的に食品の着色に安全に使用可能。  
法第401条に基づくアイデンティティ基準が公布されている食品については許可がある場合を除き使用不可。

#### 【成分規格】

ベニキ (Bixa orellana L.) の種子から、食品グレードの抽出剤 (アルカリ水溶液、アルカリ性プロピレングリコール、エチルアルコール又はそのアルカリ性溶液、食用植物油、食用植物油のグリセロリシスからのモノグリセリド及びジグリセリド) のいずれか1つまたは適切な組み合わせを使用して調製された抽出物である。  
アルカリ性アルコールまたは水性抽出物を食品グレードの酸で処理してアナトー色素を沈殿させることができ、中間再結晶の有無にかかわらず、溶媒 (アセトン、二塩化エチレン、ヘキサン、イソプロピルアルコール、メチルアルコール、塩化メチレン、トリクロロエチレン) を用いてこれを液体から分離し、乾燥させることができる。アルカリ度を調整するために食品グレードのアルカリまたは炭酸塩を添加することができる。  
製剤の希釈率は認められているもののみ使用可能。

ヒ素 (Asとして) : 3 ppm以下。  
鉛 (Pbとして) : 10 ppm以下。

溶媒を使用する場合、香辛料オレオレジン中の対応する溶媒に許容される以上の残留溶媒を含まないこと。



## 食品添加物早見表

食品添加物早見表：シート1

和名	英名	色	日本	アメリカ	EU (英国含む)	中国
アナトー色素	Annatto Extract	赤	既存	21CFR§73.600	E160(j) E160(ii)	
ウコン色素	Turmeric OleoresinCurcumin	黄	既存	21CFR§73.600 §73.615	E100	CNS08.102
カラメルⅠ	Plain Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150a	CNS08.10
カラメルⅡ	Sulfite Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150b	CNS08.15
カラメルⅢ	Ammonia Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150c	CNS08.11
カラメルⅣ	Sulfite Ammonia Caramel	茶	既存	21CFR§73.85	E150d	CNS08.10
クチナシ青色素	Gardenia Blue	青	既存	x	x	CNS08.12
クチナシ赤色素	Gardenia Red	赤	既存	x	x	x

それでは、前回の説明で使用基準(最大使用量)だけ表示するとしてもかなりの情報量になるEUを見ていきます。

「アナトー色素」の「EU」も使用可能なので、このセルをクリックします。



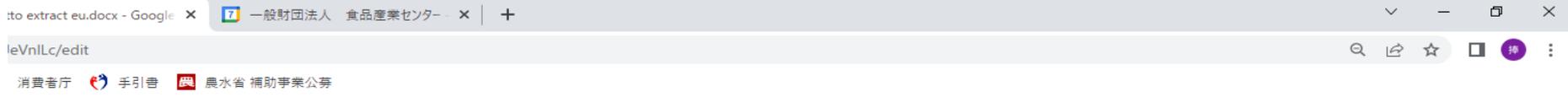
食品添加物



衛生管理規制



容器・包材



国名：EU 添加物名：アナトー色素

【英名】  
ANNATTO, BIXIN, NORBIXIN SOLVENT-EXTRACTED BIXIN AND NORBIXIN  
CI Natural Orange 4

【使用基準】  
使用範囲：最大使用基準値

<アナトー ビキシン>

加糖処理品を含むフレーバー付き発酵乳：15mg/kg  
(E 180b (i) (Annatto bixin) とE 180b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

熟成チーズ：15mg/kg (オレンジ・黄・割白色のチーズ・赤・緑のベストチーズのみ)  
(E 180b (i) (Annatto bixin) とE 180b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

可食チーズ表皮部：20mg/kg  
(E 180b (i) (Annatto bixin) とE 180b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

プロセスチーズ：15mg/kg  
(E 180b (i) (Annatto bixin) とE 180b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

実質的に水を含まない油脂：10mg/kg (ファットのみ)

スプレッドを含むその他の油脂エマルジョン：10mg/kg (咸ファットバターのみ)

ジャム・ゼリー・マーマレード・加糖栗ピューレ：20mg/kg (栗ピューレを除く)  
(E 180b (i) (Annatto bixin) とE 180b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。)

その他の同様の果物・野菜スプレッド：20mg/kg (crème de pruneauxを除く)  
(E 180b (i) (Annatto bixin) とE 180b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添

クリックすると、このようなシートに移ります。アナトー色素だけで、シート6枚分の情報がありますので、ctrl+Fでこのシート内を検索します。

この枠内に検索する「キーワード」を入力します。

ttto extract eu.docx - Google | 一般財団法人 食品産業センター | +

JeVnILc/edit

消費審庁 | 手引書 | 農水省 補助事業公募

共有

編集

スナック菓子 2 / 2

ソース：30 mg/kg（ピクルス・レリッシュ・チャツネ・ピカリリを含み、トマトベースのソースを除く）  
 （E 160b (i) (Annatto bixin) とE 160b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。）

フレーバー付き飲料：20mg/L

スピリッツ飲料：20mg/L（liqueurs'のみ）

ポテト・シリアル・小麦粉・デンプンベーススナック菓子：20mg/kg  
 （E 160b (i) (Annatto bixin) とE 160b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。）

加工ナッツ：10 mg/kg  
 （E 160b (i) (Annatto bixin) とE 160b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。）

発酵乳製品を除く デザート：15 mg/kg  
 （E 160b (i) (Annatto bixin) とE 160b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。）

<アナトー ノルピキシン>  
 加熱処理品を含むフレーバー付き発酵乳：4mg/kg  
 （E 160b (i) (Annatto bixin) とE 160b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。）

熟成チーズ：15mg/kg（オレンジ・黄・割白色のチーズ・赤・緑のベストチーズのみ）、15mg/kg（Mimolette cheeseのみ）、50mg/kg（赤いLeicester cheeseのみ）  
 （E 160b (i) (Annatto bixin) とE 160b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添加した場合、より高い方の最大基準値が合計に適用されるが、個別の最大基準値を超えてはならない。）

可食チーズ表皮部：20mg/kg  
 （E 160b (i) (Annatto bixin) とE 160b (ii) (Annatto norbixin) を組み合わせて添

- ctrl+Fでこのシート内を検索します。
- 例えば「スナック菓子」の最大使用基準を調べる場合、枠内に「スナック菓子」と入力します。
- クリックすると、検索結果で、キーワードがヒットして、蛍光ペンでマーキングされます。

⇒ **最大使用基準は、20mg/kg**であることがわかります。

あ 智 画 かな オフ

海外添加物規制検索画面(イメージ)

## 食用着色料

国名

EU

フリーワード

Amaranth

検索

使用できる食品、使用量、製品規格などは、リンクするようなイメージ

結果

NO.	添加物名	用途	最大使用量	(使用可否)
E123	赤色2号	着色料	0.5mg/kg*	○

- ① 国名(11か国)からプルダウンで選択
- ② キーワード(添加物名、物質名、英名、用途等)を入力する
- ③ 検索ボタンを押す
- ④ 結果として、使用可の時に結果が反映される。  
(不可の場合の対応についての参考資料も掲載予定)

# 添加物(着色料)早見表

R4年4月                      6月                      8月                      11月                      ~R5年度

## パイロット版製作

着色料    既存添  
加物18種類に限定

## テスト運用

○ターゲットユーザー  
に使い勝手を確認

## HP公開

すべての  
着色料に拡大

反映

反映

### 【現時点でできる事例】

- (1) 当社の製品Aにクチナシ黄色素を使用していますが規制で使用できない国があると聞きました。どこの国へ輸出できますか。
- (2) 当社は現在、スナック菓子にマリーゴールド色素を使用しています。香港や台湾へ輸出しています。EUへは輸出できますか。また、最大配合量はどのようになりますか。

食品事業者が  
本当に知りたいこと

### 【事例】

- (1) 当社の製品Aは添加物BとCとDを使用しています。どこの国に輸出ができますか？
- (2) 添加物Eは〇〇国で使用できない。代替品はどんなものがありますか？  
(例: 米国 ベニコウジ色素→赤色3号)
- (3) 添加物Fの表示はどうなりますか？

**説明文や解説書が必要**

## 将来的な機能拡張の案： AIチャットボットで調べる（例1）

どんな加工食品を輸出しますか。

菓子（ビスケット）

どこの国に輸出をしますか。

アメリカ

食品添加物は何を使用しますか。

ベニバナ色素

その添加物は使用できません。  
他の代替添加物を探しますか？

はい

代替添加物として、ニンジンカロテン  
が使用可能です。  
詳細は参考資料〇〇を確認ください

## 将来的な機能拡張の案： AIチャットボットで調べる（例2）

どんな加工食品を輸出しますか。

菓子（チューインガム）

どこの国に輸出をしますか。

EU（英国を含む）

食品添加物は何を使用しますか。

マリーゴールド色素

最大使用基準は300mg/kgです

## 最後に、食品産業センターよりお願い

- 海外添加物早見表（パイロット版）のテスト運用にご協力をいただける事業者を募集します。
- テスト運用で感じたご意見、ご要望をお聞かせください。皆様からのご要望をできる限り反映させた形で改良し、年内に一般公開したいと考えています。

ご清聴ありがとうございました