

平成二十七年内閣府令第十号

食品表示基準

別表第九（第三条、第七条、第九条、第十二条、第二十一条、第二十三条、第二十六条、第三十四条関係）

栄養成分 及び熱量	表示の単 位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	〇と 表示 する こと がで きる 量
たんぱく 質	g	窒素定量換算法	プラス・マイナ ス二十パーセン ト（ただし、当 該食品百グラム 当たり（清涼飲 料水等にあっ ては、百ミリリッ トル当たり）の たんぱく質の量 が二・五グラム 未満の場合はプ ラス・マイナス 〇・五グラム）	〇・ 五グ ラム
脂質	g	ゲルベル法又は溶媒抽出 —重量法	プラス・マイナ ス二十パーセン ト（ただし、当 該食品百グラム 当たり（清涼飲 料水等にあっ ては、百ミリリッ トル当たり）の 脂質の量が二・ 五グラム未満の 場合はプラス・ マイナス〇・五 グラム）	〇・ 五グ ラム
飽和脂肪 酸	g	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナ ス二十パーセン	〇・ 一グ

			ト（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の飽和脂肪酸の量が〇・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・一グラム）	ラム
n-3系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス二十パーセント	
n-6系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス二十パーセント	
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）のコレステロールの量が二十五ミリグラム未満の場合はプラス・マイナス五ミリグラム）	五ミリグラム
炭水化物	g	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質及び脂質の量にあつては、第一欄の区分に応じ、第三欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量	プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の炭水化物の量が	〇・五グラム

		<p>にあつては、次に掲げる区分に応じ、次に定める方法により測定すること。</p> <p>一 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法</p> <p>二 水分 カールフィッシャー法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法</p>	<p>二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム)</p>	
糖質	g	<p>当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分の量を控除して算定すること。</p> <p>この場合において、たんぱく質、脂質及び食物繊維の量にあつては、第一欄の区分に応じ、第三欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、炭水化物の項の第三欄の一及び二に掲げる区分に応じ、一及び二に定める方法により測定すること。</p>	<p>プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の糖質の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム)</p>	〇・五グラム
糖類（単糖類又は二糖類であつて、糖アルコールでないものに限る。）	g	<p>ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法</p>	<p>プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の糖類の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム)</p>	〇・五グラム

食物繊維	g	プロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス・マイナス二十パーセント	
亜鉛	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
カリウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
カルシウム	mg	過マンガン酸カリウム容量法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
クロム	μg	原子吸光光度法、誘導結合プラズマ発光分析法又は誘導結合プラズマ質量法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
セレン	μg	蛍光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ質量法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
鉄	mg	オルトフェナントロリン吸光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
銅	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
ナトリウム	mg (千ミリグラム以上の量を表示する場合にあって	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス・マイナス二十パーセント (ただし、当該食品百グラム当たり (清涼飲料水等) にあって	五ミリグラム

	は、gを 含む。)		は、百ミリリットル当たり)のナトリウムの量が二十五ミリグラム未満の場合はプラス・マイナス五ミリグラム)	
マグネシウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
マンガン	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
モリブデン	μg	誘導結合プラズマ質量分析法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
ヨウ素	μg	滴定法、ガスクロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ質量法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
リン	mg	バナドモリブデン酸吸光光度法、モリブデンブルー吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
ナイアシン	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
パントテン酸	mg	微生物学的定量法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	

ビオチン	μg	微生物学的定量法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンA	μg	高速液体クロマトグラフ法又は吸光光度法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンB ₁	mg	高速液体クロマトグラフ法又はチオクローム法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンB ₂	mg	高速液体クロマトグラフ法又はルミフラビン法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンB ₆	mg	微生物学的定量法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンB ₁₂	μg	微生物学的定量法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンC	mg	二、四—ジニトロフェニルヒドラジン法、インドフェノール・キシレン法、高速液体クロマトグラフ法又は酸化還元滴定法	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンD	μg	高速液体クロマトグラフ法	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ法	プラス五十パーセント、マイナ	

			ス二十パーセント	
ビタミン K	μg	高速液体クロマトグラフ 法	プラス五十パー セント、マイナ ス二十パーセン ト	
葉酸	μg	微生物学的定量法	プラス八十パー セント、マイナ ス二十パーセン ト	
熱量	k c a l	修正アトウォーター法	プラス・マイナ ス二十パーセン ト（ただし、当 該食品百グラム 当たり（清涼飲 料水等にあっ ては、百ミリリ ットル当たり） の熱量が二十 五キロカロリー 未満の場合は プラス・マイナ ス五キロカロ リー）	五キ ロカ ロリ ー