

# 第 132BD 章 - 食物中の保存料規則

2018年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

香港事務所

**【本報告書の利用についての注意・免責事項】**

本報告書は、日本貿易振興機構（ジェトロ）香港事務所が2018年3月現在入手している情報に基づくものであり、その後の法律改正等によって変わる場合がございます。

ジェトロは、本冊子の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の、付随的、あるいは懲罰的損害及び利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。

本冊子は信頼できると思われる各種情報に基づいて作成しておりますが、その正確性、完全性を保証するものではありません。ジェトロは、本冊子の論旨と一致しない他の資料を発行している、または今後発効する可能性があります。

本冊子には、ジェトロの公式見解ではなく外部委託先の論考、意見が含まれます。これらについてジェトロは一切の責任を負うものではありません。

第	132BD 章	食品保存料規則	官報番号	版日付
---	---------	---------	------	-----

		権限付与	2008 年第 85 号法律公告	2008 年 7 月 1 日
--	--	------	------------------	----------------

(第 132 章、第 55 条及び第 143 条)

[1973 年 2 月 2 日]

(初版は 1973 年第 20 号法律公告)

注：

この規則の表題は、「Preservatives in Food Regulations (食品保存料規則)」から「Preservatives in Food Regulation (食品保存料規則)」に改定された。2008 年第 85 号法律公告を参照。

第	1 条	(2008 年第 85 号法律公告により廃止)	2008 年第 85 号法律公告	2008 年 7 月 1 日
---	-----	-------------------------	------------------	----------------

第	2 条	解釈	2008 年第 85 号法律公告	2008 年 7 月 1 日
---	-----	----	------------------	----------------

別段の定めがない限り、本規則では次の用語を次の通りに定める。(2008 年第 85 号法律公告)

「航空トランシップ貨物(航空積み替え貨物)」(air transshipment cargo) とは、《輸出入条例》(第 60 章) 第 2 条が定めるものである。(2000 年第 29 号第 5 条法律公告)

「航空トランジット貨物(航空通過貨物)」(air transit cargo) とは、外国から到着した貨物であって、航空機に搭載されたまま、陸揚げされることなく通過する貨物である。

「代替物」(alternative form) とは、付表 1A の第 1 列に指定されている各認可食品添加剤に対して、当該付表の第 2 列で指定された物質である。(2008 年第 85 号法律公告)。

「酸化防止剤」(antioxidant) とは、酸化による劣化(脂肪酸敗及び変色を含む)を防止することで食品を保存する物質であるが、以下を除く。

- (a) レシチン
- (b) アスコルビン酸又はアスコルビン酸の塩類若しくはエステル類
- (c) トコフェロール
- (d) エリソルビン酸、クエン酸、酒石酸、リン酸、乳酸又は左記各酸のカルシウム塩、カリウム塩若しくはナトリウム塩
- (e) グルコン酸のカルシウム塩、カリウム塩若しくはナトリウム塩
- (f) グリセリン酢酸脂肪酸エステル、グリセリン乳酸脂肪酸エステル又はグリセリンクエン酸脂肪酸エステル
- (g) *Aspergillus niger* var. 由来のするグルコース酸化酵素。(2008 年第 85 号法律公告)

「トランジット貨物」(article in transit) とは、《輸出入条例》(第 60 章) 第 2 条が定めるものである。(2000 年第 29 号第 5 条法律公告)

「缶詰食品」(canned food)とは、密封容器内の食品で、pHが4.5未満か、十分的な熱加工処理をされたことで容器内及び食品内のボツリヌス菌を滅菌されたものである。

「香港国際空港貨物輸送区」(cargo transhipment area of Hong Kong International Airport)とは《輸出入条例》(第60章)第2条が定めるものである。(2000年第29号第5条)

「ケータリング事業」(catering business)とは、宿泊施設、パブ、レストラン、カフェ、喫茶店、スナックバー、コーヒースタンドを含む大衆へ飲食物を提供する場所を経営する、又はクラブ、寮、マンション、ケータリング請負業者、学校食堂、スタッフ食堂若しくはカフェテリアで飲食物を提供する事業。

「コーデックス委員会」(Codex Alimentarius Commission)とは、食品基準、ガイドライン及び関連文書を策定する目的で、世界保健機構及び食糧農業機関により1963年に創設された機関である。(2008年第85号法律公告)

「複合食品」(compounded food)とは、2つ以上の原料を含む食品である。

「容器」(container)とは、各形態の食品包装で、単品として販売される物、完全に若しくは部分的に食品が封入されている物、食品を他の物品に取り付ける物、特に包装紙又は包装紐である。

食品の「劣化」(deterioration)とは、細菌、酵母菌又は黴菌の活動による劣化である。

「食品添加物」(food additive)とは、保存料又は酸化防止剤である。(2008年第85号法律公告)

「GMP」とは、優良製造規範であり、以下の条件を全部満たしている製造規範である：

- (a) 食品に添加する食品添加物の量は、添加することで期待される効果のための最少必要量を上回らない。
- (b) 食品の製造過程、加工過程又は包装過程若しくはその材料で、食品の成分になるが、物理的若しくは技術的な効果の目的で使用されるではない食品添加物は、使用量を合理的に可能な限り減少されている。
- (c) 食品添加物は食品材料と同様の準備と扱い方をされている。(2008年第85号法律公告)

「輸入業者」(importer)とは、所有者、荷受人、代理人又は仲買人に限らず、香港以外の地点から持ち込まれた食品を所持又は管理の権利を有する、すべての者である。(1986年第10号第32(2)条法律公告)

「INS」とは、食品添加物の国際番号システム(International Numbering System for Food Additives)として知られ、包装食品の材料リストにある食品添加物を識別するためにコーデックス委員会が採用した物である。(2008年第85号法律公告)

「最大許容濃度」(maximum permitted level)とは、付表1の第2列で指定される認可食品添加物に対して、当該表の第3列で指定する当該食品添加物の含有率である。(2008年第85号法律公告)

「**認可酸化防止剤**」(permitted antioxidant)とは、付表1の第2列で指定された物質で、主として酸化防止剤として機能する物質である。(2008年第85号法律公告)

「**認可着色料**」(permitted colouring matter)とは、食品着色料規則(第132章付属法令H)で使用が認可された着色料である。

「**認可食品添加物**」(permitted food additive)とは、付表1の第2列で指定された食品添加物である。(2008年第85号法律公告)

「**認可保存料**」(permitted preservative)とは、付表1の第2列で指定された物質で、主として保存料として機能する物質である。(2008年第85号法律公告)

「**包装済み**」(pre-packed)とは、小売販売を前提に事前に容器の上、若しくは容器に入れられて保管されている物。いかなる食品の種類でも、容器の上、若しくは容器に入れられた物について、包装済みでないことが証明しない限り、包装済とみなされる。

「**調理**」(preparation)とは、製造及び各種の処理を含めたもので、「**販売の準備**」(preparation for sale)とは、包装過程を含めたものである。

「**保存料**」(preservative)とは、食品の発酵、酸性化若しくはその他の劣化の進行を抑制、妨害若しくは停止すること又は腐敗の表れを隠すことが可能な各物質であるが、以下を除く。

- (a) (2008年第85号法律公告により廃止)
- (b) すべての認可着色料
- (c) 食塩(塩化ナトリウム)
- (d) レシチン、糖類又はトコフェロール
- (e) ニコチン酸又はニコチン酸アミド
- (f) 酢若しくは酢酸、乳酸、アスコルビン酸、クエン酸、リンゴ酸、リン酸、ポリリン酸若しくは酒石酸又は左記各酸のカルシウム塩、カリウム塩若しくはナトリウム塩(2008年第85号法律公告)
- (g) グリセリン、アルコール若しくはポケットスピリッツ、イソプロピルアルコール、プロピレングリコール、モノアセチン、ジアセチン若しくはトリアセチン
- (h) ハーブ又はホップエキス
- (i) 風味付けの目的で使用される場合の香辛料又は精油
- (j) 薫製として知られる塩漬け加工処理によって食品に添加される各物質
- (k) 食品を密封容器に包装する過程に使用される場合の二酸化炭素、窒素又は水素
- (l) ホイップクリーム製造で使用される場合の亜酸化窒素(2008年第85号法律公告)
- (m) 「*Aspergillus niger var*」由来のするグルコース酸化酵素。(2008年第85号法律公告)

指定された食品区分に関する「**関連食品**」(relevant food)とは、指定された食品区分を構成する又は指定された食品区分に属する食品である。(2008年第85号法律公告)

「**小売販売**」(retail sale)及び「**小売による販売**」(sale by retail)とは、転売目的以外に個人へ各種の販売であるが、ケータリング業務が理由のケータリング業者への販売又は製造業務が理由の製造業者への販売ではない。

「**指定食品区分**」(scheduled food category)とは、付表1の第1列で指定された食品の区分又は副区分である。(2008年第85号法律公告)

「**販売**」(sell)とは、販売目的の提示若しくは陳列又は所持である。

食品の「**保管**」(storage)とは、各農場、波止場、車両、倉庫、燻蒸室、冷凍倉庫又は香港の水域にある各はしけ若しくは船舶における保管である。(2008年第85号法律公告)

(2008年第85号法律公告)

(2) この規則の適用上、百分率及びppmは、重量によって計算されるものとする。(2008年第85号法律公告)

(3) (2008年第85号法律公告により廃止)

第	2A条	代替物の使用	2008年第85号法律公告	2008年7月1日
---	-----	--------	---------------	-----------

(1) 代替物は、付表1Aの第1列で指定されている認可食品添加物の代替に使用することができるが、以下の場合に限る。

(a) 第(b)項を条件とし、食品添加物濃度は代替物を代替する認可食品添加物として計算し、代替物を代替する認可食品添加物の最大許容濃度まで使用することができる。

(b) エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムは、エチレンジアミン四酢酸二ナトリウムの代替物であるが、無水エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムとして計算される必要がある。

(2) この規則中で認可食品添加物に言及する際は、第(1)項に従って解釈するものとする。

(2008年第85号法律公告)

第	3条	食品添加物が含まれる食品の販売等に対する規制	2008年第85号法律公告	2008年7月1日
---	----	------------------------	---------------	-----------

(1) 本条により、いかなる者も、食品添加物を含む食品の輸入、販売目的の製造又は販売を行うことはできない。

(2) 関連食品は、当該指定食品区分に対して指定された認可食品添加物を含むことが可能であるが、含有率は当該最大許容濃度までとする。

(3) 第(4)項により、関連食品又はその食品の調理での使用が意図された他の食品は、

(a) 小売販売でない手段で輸入される場合、又は

(b) 小売販売でない手段での託送又は配送に従う場合、

当該指定食品区分に対して指定された認可保存料の含有率は任意である。

(4) 第(3)項は、

(a) 付表2で指定された書式の文書を、食品記述及び最大可能含有率を正確に記載し、販売者が輸入業者、

輸入者、買い手が書類を交付していた場合のみ適用される。及び

(b) 製造で使用されることが意図されたの包装済み食品、又は二酸化硫黄が含まれる果物若しくは果肉は適用されない。

(5) 一つの指定食品区分に二つ以上の認可食品添加物が指定された場合、当該指定食品区分に分類される関連食品は、その二つ以上の認可食品添加物の混合物が含まれることができるが、

(a) 認可食品添加物の含有率がそれぞれの最大許容濃度に上回らない場合に限る、又は

(b) 当該指定食品区分に対する付表 1 第 4 列に記載された注が別の条件を指定する場合、(a) 項の代替にその条件を遵守すること。

(6) 各食品は、5ppm を超えない比率で、以下の (a) 又は (b) 由来のホルムアルデヒドを含むことができる。

(a) ホルムアルデヒドを原料とする樹脂が含まれる、湿潤状態である強力包装材。

(b) ホルムアルデヒドが凝縮成分である樹脂から製造されるプラスチック食品容器又は用具。

(7) バナナの皮（ただし果肉を除く）は、ナイスタチンを含むことができる。

(8) 缶詰食品は、ナイシンが含まれることができる。また、各食品は調理の際にナイシンが含まれる缶詰食品が調理に使用される理由で、ナイシンを含むことができる。

(9) 各複合食品は、当該食品の調製で、関連食品材料の使用の理由で、認可食品添加物がを含むことができるが、（製造での使用が意図された果物若しくは果肉、及び製造での使用が意図された未発酵ぶどう果汁製品を除く）

(a) 当該認可食品添加物が、当該複合食品で使用される食品材料に対する認可食品添加物として付表 1 で指定された、及び

(b) 関連食品の使用量に応じて、当該複合食品での当該認可食品添加物含有率が最大許容濃度以下の場合。

(10) 第 (1) 項は、各食品に自然に含まれる食品添加物には適用されない。

(2008 年第 85 号法律公告)

第	4 条	<b>酸化防止剤を含む食品の乳児及び幼児への推奨の禁止</b>	2008 年第 85 号法律公告	2008 年 7 月 1 日
---	-----	---------------------------------	------------------	----------------

いかなる者も、食品に酸化防止剤が添加されている場合、当該食品に関わるラベル、広告又は記述に、主に乳児及び幼児用と直接的な又は間接的な記述があってはならない。

(a) 当該食品の容器に貼付及び印刷に限らず、販売される当該食品、展示及び販売のラベル

(b) 広告、当該商品の発表の場合

(c) 当該食品の販売に使用、または関連性の提示

[S. I. 1966/1500 r. 7 U.K. 参照]

第	5 条	<b>販売。保存料及び酸化防止剤のラベリング及び広告</b>	2008 年第 85 号法律公告	2008 年 7 月 1 日
---	-----	--------------------------------	------------------	----------------

- (1) いかなる者も、食品保存料又は食品酸化防止剤を使用していることを表記するラベルが、付表 2 で推奨されている形式でない物を、販売してはならない。
- (2) 第 (1) 項の規定に従った当該ラベルが当該容器にあるが、当該容器に紙又は他の包装材で包まれ、当該容器の当該ラベルが簡単に読み取れなさそうな場合、小売販売の際は外側の包装が第 (1) 項に従った容器のようにしてなければならない。
- (3) いかなる者も、以下を含む食品の販売及び、販売目的の広告を行ってはならない。
- (a) 認可食品添加物以外のすべての食品添加物 (2008 年第 85 号法律公告)
- (b) (2008 年第 85 号法律公告により廃止)
- (c) この規則に違反する可能性が高い方法で使用される全ての認可食品添加物

(2008 年第 85 号法律公告)

[S. I. 1962/1532 r. 6 U.K. 参照]

第	6 条	保存料又は酸化防止剤が含まれる食品の表記	2008 年第 85 号法律公告	2008 年 7 月 1 日
---	-----	----------------------	------------------	----------------

(1) 本条により、いかなる者も付表 2 の第 1 条で定めた関連食品に指定された認可保存料又は認可酸化防止剤が含まれる場合、付表 2 で定めたラベルがある容器に入った物以外、販売、引渡又は配送をしてはならない。ただし、小売販売の場合、当該食品に保存料又は酸化防止剤が含まれる趣旨が英語及び中国語で記載された告知が、消費者が読みやすい場所に展示してなければならない。

(2) 第 (1) 項の規定に従った当該ラベルが当該容器にあるが、当該容器に紙又は他の包装材で包まれ、当該容器の当該ラベルが簡単に読み取れなさそうな場合、小売販売の際は外側の包装が第 (1) 項に従った容器のようにしてなければならない。

(3) 本条は、売手の食品販売施設、又は露店若しくは移動販売車両など、直ちに消費される関連食品の販売に適用されないとする。

(2008 年第 85 号法律公告)

[S. I. 1962/1532 r. 5U.K. 参照]

第	7 条	再輸出用食品等に適用されない規則*	2008 年第 85 号法律公告	2008 年 7 月 1 日
---	-----	-------------------	------------------	----------------

本規則にある、各食品保存料又は各食品酸化防止剤が含まれることを禁止する規定並びに、食品保存料又は酸化防止剤として販売される品物の表記規定は、再輸出目的で香港に輸入された品物又は輸出目的で香港で製造された品物に適用されない。

(1986 年第 10 号第 32 (2) 条 ; 2008 年第 85 号法律公告)

注 :

\* (2008 年第 85 号法律公告により訂正)

第	7A 条	航空トランジット貨物又はトランシップ貨物の適用	2008 年第 85 号法律公告	2008 年 7 月 1 日
---	------	-------------------------	------------------	----------------



(1) 第3条は、航空トランジット又は航空トランシップ貨物として、香港に輸入された食品には適用されない。しかし、香港へ持ち込まれ通過する間に、香港国際空港貨物輸送区外に持ち出された場合、以下のように解釈される。(2008年第85号法律公告)

(a) (a) その食品は、香港国際空港貨物輸送区外に持ち出された際に、輸入されたとみなされる。

(b) (b) 香港国際空港貨物輸送区外に持ち出された際に、その食品を航空トランジット又は航空トランシップ貨物として香港に持ち込んだ者、又は持ち込ませた者がその食品を輸入する者とみなされる。

本条文が制定されなくても第3条が有効な場合に適用されない。

(2) 第9条に違反した者の司法手続きには(2008年第85号法律公告)

(a) 航空トランジット又は航空トランシップ貨物で輸入された、第3条の食品の輸入に関わるものであり、

(b) 検察がその食品が香港に持ち込まれ、通過する間に、当該食品が香港国際空港貨物輸送区から持ち出されたことについて、検察が立証する必要がある、

被告人は抗弁として、その食品が香港国際空港貨物輸送区外に持ち出されることを避けるために行った適切な措置及び努力を示すことができる。

(3) 段落(2)の司法手続きにおいて、被告人の抗弁に、違反行為は(2008年第85号法律公告)

(a) 他者の行動又は過失による、又は

(b) 他者から提供された情報による、

という主張が含まれる場合、被告人は裁判所の許可がない限り、又は審問の10日以上前に、以下の事柄について検察に文書を送付しない限り、抗弁をすることができない。

(i) 行動又は過失を犯した他者、又は情報を提供した他者についての情報、及び

(ii) その行動、過失、又は提供された情報の詳細。

送付の際に被告人は以上のことを承知している。

(4) 他者から提供された情報に基づき行動をした場合、あらゆる状況で情報が合理的で、信頼できるものであったと次のように示さなければ、段落(2)による抗弁はできない(2008年第85号法律公告)

(a) 情報の確認のために行った行動、及び行うべきであった合理的な行動についての詳細、並びに

(b) 情報を疑う理由の有無。

(2000年第29号第5条、2008年第85号法律公告)

第	8条	抗弁	2008年第85号法律公告	2008年7月1日
---	----	----	---------------	-----------

(1) 広告発表で本規則違反の司法手続きにおいて、被告人が広告の発表又は発表の手配を行うことを生業とする者であれば、当該広告発表の受理は通常の業務過程であることの証明を被告人の抗弁となるものである。[S. I. 1962/1532 r. 8 (4) U.K. 参照]

(2) 製造業者又は輸入業者の広告発表で本規則違反の司法手続きにおいて、当該業者が当該広告の発表を行わなかったこと又は当該広告発表の関係者ではなかったことの証明は、被告側がすることである。[S. I. 1966/1500 r. 10 (2) U.K. 参照]

(3) 第 3 条違反の司法手続きにおいて、食品内の認可保存料以外の保存料の存在又は、その認可保存料が関連食品以外の食品内の存在は、食品保管における当該保存料の以下の (a) 又は (b) の場合の使用のみによることの証明は、抗弁となるものである。(2008 年第 85 号法律公告)

(a) 保管中の食品の保護目的で、保存料を殺ダニ剤、殺菌剤、殺虫剤又は殺鼠剤としての使用。

(b) 食品が小売販売のために包装されている場所以外で、発芽阻害剤又は抑制剤としての使用。[S. I. 1962/1532 r. 8 (5) U.K. 参照]

(2008 年第 85 号法律公告)

第	9 条	違反及び罰則	2008 年第 85 号法律公告	2008 年 7 月 1 日
---	-----	--------	------------------	----------------

第 3 条、第 4 条、第 5 条、第 6 条に違反したいたる者は有罪となり、陪審によらない判決により、レベル 5 の罰金及び 6 か月の禁錮に処せられる。

(1984 年第 114 号法律公告、1987 年第 334 号法律公告、1996 年第 177 号法律公告、2008 年第 85 号法律公告)

第	10 条	原告の名義	2008 年第 85 号法律公告	2008 年 7 月 1 日
---	------	-------	------------------	----------------

起訴に関わる全ての規則と、起訴における律政司司長の権限を侵害しないかぎり、被告人は食物環境衛生署署長の名義で起訴される。

(1997 年第 362 号法律公告、1999 年第 78 号第 7 条、2008 年第 85 号法律公告)

第	10A 条	移行時：移行期間中の改定済規定の継続的適用	2008 年第 85 号法律公告	2008 年 7 月 1 日
---	-------	-----------------------	------------------	----------------

(1) 移行期間中、保存料又は酸化防止剤が含まれる食品の輸入、販売目的の製造又は販売を行う者（改定規則で定めた通り）は、当該輸入、販売目的の製造又は販売が旧規則の規則 3 の規定に違反しなかった場合には、第 3 条に違反しないと見なされる。

(2) 移行期間中、食品に含まれる酸化防止剤（改定規則で定めた通り）は旧規則で定めた酸化防止剤ではない場合、第 4 条で言及されたラベル、広告又は記述で当条文に違反しないと見なされる。

(3) 移行期間中、

(a) 当事者が販売し、かつ

(b) 食品保存料又は食品酸化防止剤としての使用が推奨される物質（改定規則で定めた通り）が、旧規則で定めた酸化防止剤ではない場合、当事者は、第 5 条 (1) に違反しないと見なされる。

(4) 移行期間中、食品調理での使用物として、販売又は販売目的の広告を行う者（改定規則で定めた通り）は、当該販売又は広告が旧規則の第 5 条 (3) に違反しない場合、第 5 条 (3) に違反しない。

(5) 移行期間中、販売、引渡又は配送が行われる食品に含まれる保存料又は酸化防止剤は、旧規則の第 1 付表中で当該食品に許可される物の場合、当該食品の販売、引渡又は配送が旧規則の規則 6 に従って行われたのであれば、当事者は、第 6 条に違反しない。

(6) 疑いを避けるため、本条に効果を与えることに必要な旧規則の規定は、2008 年食物中の保存料（改定）規則による廃止又は訂正にもかかわらず、必要な範囲で引き続き適用される（2008 年第 85 号法律公告）。

(7) 疑いを避けるため、本条（目的は、2008年食物保存料（改定）規則の代替として旧規則の継続的な適用を可能にすることである（2008年第85号法律公告））は、2008年食物保存料（改定）規則の適用を制限又侵害するものではない（2008年第85号法律公告）。

(8) 本条において、

「改定規則」(amended Regulation) は、2008年食物保存料（改定）規則による旧規則の改定版であり、（2008年第85号法律公告）

「旧規則」(former Regulations) は、2008年食物保存料（改定）規則の施行開始\*の直前に有効であった、食物保存料規則（第132章付属法令BD）である（2008年第85号法律公告）。

「移行期間」(transitional period) は、2008年7月1日から2010年6月30日までの期間（開始日と終了日を含む）である。

(2008年第85号法律公告)

注：

\* 施行開始日：2008年7月1日。

第	11条	付表1の改定*	2008年第85号法律公告	2008年7月1日
---	-----	---------	---------------	-----------

食物環境衛生署署長は、官報での通知により、付表1の第3列で指定する濃度を改定することができる。

(1984年第114号法律公告、1985年第67号法律公告、1990年第85号法律公告、1999年第78号第7条、2008年第85号法律公告)

注：

\* (2008年第85号法律公告により改定)

表：	1	食品添加物含有可能な食品並びにその食品添加物の説明及び比率	2008年第85号法律公告	2008年7月1日
----	---	-------------------------------	---------------	-----------

[第2条、第3条及び第11条並びに付表1A]

第1列	第2列	第3列	第4列
	認可食品添加物		
No. 指定食品区分又は副区分	INS no. 及び名称	最大許容濃度 (PPM, 特 に定めな い限り ppm)	注
1	乳製品及び類似品。乳幼児フォーミュラ及びフォローアップフォーミュラ、並びに食品区分2及びその副区分の製品を除く。		

1.1	飲料用ホワイター			
	319	ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注1及び2
	320	ブチルヒドロキシアニソール	100	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	100	注1及び2
1.2	クロテッドクリーム			
	234	ナイシン	GMP	
1.3	粉末ミルク及び粉末クリーム(プレーン)。カゼイン及びカゼイン塩を含む。			
	320	ブチルヒドロキシアニソール	100	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
1.3.1	自動販売機用粉末ミルク			
	310	没食子酸プロピル	200	注1及び2
	320	ブチルヒドロキシアニソール	100	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
1.4	粉末ミルク及び粉末クリーム類似物			
	319	ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注1及び2
	320	ブチルヒドロキシアニソール	100	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	100	注1及び2
1.5	チーズ及び類似物			
1.5.1	フレッシュチーズ(例: カッテージチーズ、クリームチーズ及びモッツァレッタチーズ)			
	200	ソルビン酸	1000	
	234	ナイシン	12.5	
	235	ピマリシン	2 mg/dm <sup>2</sup>	注3
	250	亜硝酸ナトリウム	10	注8
	251	硝酸ナトリウム	50	注8
	280	プロピオン酸	GMP	
1.5.2	熟成チーズ(例: カマンベールチーズ、チェダーチーズ、エダムチーズ及びゴーダチーズ)			
	200	ソルビン酸	3000	
	234	ナイシン	12.5	
	235	ピマリシン	2mg/dm <sup>2</sup>	注3
	250	亜硝酸ナトリウム	10	注8
	251	硝酸ナトリウム	50	注8
	280	プロピオン酸	3000	
	1105	リゾチーム	GMP	
1.5.2.1	粉末チーズ(再構成用(例: チーズソース用))			
	200	ソルビン酸	3000	
	234	ナイシン	12.5	
	235	ピマリシン	2 mg/dm <sup>2</sup>	注3
	250	亜硝酸ナトリウム	10	注8

	251	硝酸ナトリウム	50	注 8
	280	プロピオン酸	3000	
	1105	リゾチーム	GMP	
1.5.2.2	プロヴォローネチーズ			
	200	ソルビン酸	3000	
	234	ナイシン	12.5	
	235	ピマリシン	2mg/dm <sup>2</sup>	注 3
	239	ヘキサメチレンテトラミン	25	注 4
	250	亜硝酸ナトリウム	10	注 8
	251	硝酸ナトリウム	50	注 8
	280	プロピオン酸	3000	
	1105	リゾチーム	GMP	
1.5.3	ホエイチーズ			
	200	ソルビン酸	1000	
	234	ナイシン	12.5	
	235	ピマリシン	2 mg/dm <sup>2</sup>	注 3
	250	亜硝酸ナトリウム	10	注 8
	251	硝酸ナトリウム	50	注 8
	280	プロピオン酸	3000	
1.5.4	プロセスチーズ			
	200	ソルビン酸	3000	注 5
	234	ナイシン	12.5	
	235	ピマリシン	2 mg/dm <sup>2</sup>	注 3
	250	亜硝酸ナトリウム	10	注 8
	251	硝酸ナトリウム	50	注 8
	280	プロピオン酸	3000	注 5
1.5.5	チーズ類似品、イミテーションチーズ、イミテーションチーズミックス及び粉末イミテーションチーズを含む。			
	200	ソルビン酸	1000	
	235	ピマリシン	2mg/dm <sup>2</sup>	注 3
	250	亜硝酸ナトリウム	10	注 8
	251	硝酸ナトリウム	50	注 8
1.5.6	ホエイプロテインチーズ(例：リコッタチーズ)			
	200	ソルビン酸	3000	
	234	ナイシン	12.5	
	235	ピマリシン	2mg/dm <sup>2</sup>	注 3
	250	亜硝酸ナトリウム	10	注 8
	251	硝酸ナトリウム	50	注 8

	280	プロピオン酸	3000	
1.6	乳製品ベースのデザート(例：アイスクリーム、プリン及び果物ヨーグルト又は調味されたヨーグルト)。プレーンヨーグルトを除く。			
	210	安息香酸	300	
	310	没食子酸プロピル	90	注1及び6
1.6.1	果物ベースのミルク及びクリームのデザート			
	200	ソルビン酸	300	注22
	210	安息香酸	300	注22
	220	二酸化硫黄	100	注10
	310	没食子酸プロピル	90	注1及び6
1.6.2	果物ヨーグルト			
	200	ソルビン酸	300	注18
	210	安息香酸	300	注18
	214	パラオキシ安息香酸エチル	120	注18
	218	パラオキシ安息香酸メチル	120	注18
	220	二酸化硫黄	60	注10
	310	没食子酸プロピル	90	注1及び6
<b>2</b>	<b>油脂及び脂肪乳剤</b>			
2.1	本質的に水分を含まない油脂			
2.1.1	澄ましバター及びギー			
	310	没食子酸プロピル	100	注1及び7
	311	没食子酸オクチル	100	注1及び7
	312	没食子酸ドデシル	100	注1及び7
	320	ブチルヒドロキシアニソール	175	注1及び7
	321	ブチルヒドロキシトルエン	75	注1及び7
2.1.2	植物性油と油脂			
	310	没食子酸プロピル	200	注1及び2
	311	没食子酸オクチル	100	注1及び2
	312	没食子酸ドデシル	100	注1及び2
	314	グアヤク樹脂	1000	
	319	ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注1及び2
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
	384	クエン酸イソプロピル	200	
	388	チオジプロピオン酸	200	
2.1.3	ラード、獣脂、魚油及びその他動物性脂肪			
	310	没食子酸プロピル	200	注1及び2
	311	没食子酸オクチル	100	注1及び2

312	没食子酸ドデシル	100	注1及び2
314	グアヤク樹脂	1000	
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注1及び2
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
384	クエン酸イソプロピル	200	
388	チオジプロピオン酸	200	

## 2.2 主に油中水型の脂肪乳剤

### 2.2.1 脂肪が80%以上含まれる乳剤

#### 2.2.1.1 マーガリン及び類似品

200	ソルビン酸	1000	注18
210	安息香酸	1000	注18
214	パラオキシ安息香酸エチル	1000	注18
218	パラオキシ安息香酸メチル	1000	注18
310	没食子酸プロピル	200	注1及び2
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注1及び2
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
384	クエン酸イソプロピル	200	
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	75	注9
388	チオジプロピオン酸	200	

#### 2.2.1.2 製造用バター

310	没食子酸プロピル	80	注1及び23
311	没食子酸オクチル	80	注1及び23
312	没食子酸ドデシル	80	注1及び23
320	ブチルヒドロキシアニソール	160	注1及び23
321	ブチルヒドロキシトルエン	160	注1及び23

#### 2.2.1.3 バターとマーガリンの混合物

310	没食子酸プロピル	200	注1及び2
314	グアヤク樹脂	1000	
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注1及び2
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2

#### 2.2.2 脂肪が80%以下含まれる乳剤。低脂肪バター、低脂肪マーガリン及びそれらの混合物を含む。

200	ソルビン酸	2000	注21
210	安息香酸	1000	注21
310	没食子酸プロピル	200	注1及び2
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注1及び2

	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
	384	クエン酸イソプロピル	100	
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	100	注 9
	388	チオジプロピオン酸	200	
2.3	主に水中油型の脂肪乳剤。脂肪乳剤ベースの混合製品及び調味された製品を含む。乳脂肪由来の脂肪が含まれる製品並びに食品区分 2.4 及びその副区分(適用可能な場合)のデザート製品を除く。			
	210	安息香酸	1000	
	310	没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	319	ターシャリーブチルヒドロキノ	200	注 1 及び 2
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
2.4	脂肪ベースのデザート。食品区分 1.6 及びその副区分(適用可能な場合)の乳製品ベースのデザート製品を除く。			
	210	安息香酸	1000	
	310	没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	319	ターシャリーブチルヒドロキノ	200	注 1 及び 2
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
3	食べられる氷。水ベースのフローズンデザート、菓子及びその他のもの(例:シャーベット及びソルベ)を含む。			
	319	ターシャリーブチルヒドロキノ	200	注 1 及び 2
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	100	注 1 及び 2
4	果物及び野菜(キノコ及び菌類、根野菜及び芋、豆類及び豆野菜並びにアロエベラを含む)、海草及び種実類。			
4.1	表面処理済みの生鮮果物			
	220	二酸化硫黄	50	注 10
4.1.1	リンゴ			
	220	二酸化硫黄	50	注 10
	324	エトキシキン	3	
4.1.2	ナシ			
		炭酸銅	3	注 24
	220	二酸化硫黄	50	注 10
	324	エトキシキン	3	
4.1.3	柑橘類			
	220	二酸化硫黄	50	注 10
	230	ビフェニル	100	



	231	オルトフェニルフェノール	12	
4.2		冷凍リンゴスライス		
	220	二酸化硫黄	500	注 10
4.3		ドライフルーツ		
	210	安息香酸	800	
	220	二酸化硫黄	1000	注 10
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	265	注 9
4.3.1		ドライイチジク		
	200	ソルビン酸	500	注 22
	210	安息香酸	800	注 22
	220	二酸化硫黄	1000	注 10
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	265	注 9
4.3.2		プルーン		
	200	ソルビン酸	1000	注 22
	210	安息香酸	800	注 22
	220	二酸化硫黄	1000	注 10
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	265	注 9
4.3.3		ドライアプリコット		
	200	ソルビン酸	500	注 22
	210	安息香酸	800	注 22
	220	二酸化硫黄	2000	注 10
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	265	注 9
4.3.4		レーズン		
	210	安息香酸	800	
	220	二酸化硫黄	1500	注 10
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	265	注 9
4.3.5		乾燥したココナッツ		
	210	安息香酸	800	
	220	二酸化硫黄	50	注 10
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	265	注 9
4.4		酢、油又は塩水に漬けた果物		
	200	ソルビン酸	1000	
	210	安息香酸	1000	注 20
	214	パラオキシ安息香酸エチル	250	注 20
	218	パラオキシ安息香酸メチル	250	注 20
	220	二酸化硫黄	100	注 10
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	250	注 9
4.5		缶詰又はビン詰の(低温殺菌又は加熱殺菌済み)果物		

	210	安息香酸	800	注 20
	214	パラオキシ安息香酸エチル	800	注 20
	218	パラオキシ安息香酸メチル	800	注 20
	220	二酸化硫黄	350	注 10
	512	塩化スズ	20	注 11
4.6	ジャム、ゼリー、マーマレード			
	200	ソルビン酸	1000	注 18
	210	安息香酸	1000	注 18
	214	パラオキシ安息香酸エチル	500	注 18
	218	パラオキシ安息香酸メチル	500	注 18
	220	二酸化硫黄	100	注 10
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	130	注 9
4.7	果物ベースのスプレッド(例：リンゴバター、レモンカード及びチャツネ)。食品区分 4.6 及びその副区分(適用可能な場合)の製品を除く。			
	200	ソルビン酸	1000	注 22
	210	安息香酸	1000	注 22
	220	二酸化硫黄	500	注 10
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	100	注 9
4.8	砂糖漬けの果物			
	200	ソルビン酸	1000	注 18
	210	安息香酸	1000	注 18
	214	パラオキシ安息香酸エチル	1000	注 18
	218	パラオキシ安息香酸メチル	1000	注 18
	220	酸化硫黄	100	注 10
4.9	果物製品。果肉、ピューレ、果物ソース、果物トッピング、ココナッツミルク及びココナッツクリームを含む。			
	200	ソルビン酸	1000	注 18
	210	安息香酸	1000	注 18
	214	パラオキシ安息香酸エチル	800	注 18
	218	パラオキシ安息香酸メチル	800	注 18
	220	二酸化硫黄	500	注 10
4.10	果物ベースのデザート。水ベースの果物風味デザートを含む。食品区分 7.2.1、7.2.2 及びそれらの副区分に分類される果物が含まれる焼菓子(適用可能な場合)、食品区分 3 及びその副区分に分類される果物風味の食べられる氷(適用可能な場合)並びに食品区分 1.6 及びその副区分に分類される果物が含まれる乳製品ベースのデザート(適用可能な場合)を除く。			
	210	安息香酸	1000	
	310	没食子酸プロピル	90	注 1 及び 6
4.11	発酵果物製品			

	200	ソルビン酸	1000	
	210	安息香酸	1000	注 20
	214	パラオキシ安息香酸エチル	250	注 20
	218	パラオキシ安息香酸メチル	250	注 20
	220	二酸化硫黄	100	注 10
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	250	注 9
4.12	ペストリー製作用果物餡。食品区分 4.9 及びその副区分(適用可能な場合)のピューレを除く。			
	200	ソルビン酸	450	注 18
	210	安息香酸	1000	注 18
	214	パラオキシ安息香酸エチル	800	注 18
	218	パラオキシ安息香酸メチル	800	注 18
	220	二酸化硫黄	100	注 10
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	650	注 9
4.13	調理された果物			
	210	安息香酸	1000	注 20
	214	パラオキシ安息香酸エチル	800	注 20
	218	パラオキシ安息香酸メチル	800	注 20
	220	二酸化硫黄	350	注 10
4.14	皮むき、カット、又はシュレッドされた生鮮ジャガイモ及び白色野菜			
	220	二酸化硫黄	50	注 10
4.15	冷凍野菜(キノコ及び菌類、根野菜及び芋、豆類及び豆野菜並びにアロエベラを含む)、海草及び種実類			
4.15.1	冷凍フレンチフライドポテト			
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	100	注 9
4.15.2	冷凍アボカド			
	220	二酸化硫黄	300	注 10
4.15.3	冷凍ジャガイモ及び白色野菜			
	220	二酸化硫黄	50	注 10
4.16	乾燥野菜(キノコ及び菌類、根野菜及び芋、豆類及び豆野菜並びにアロエベラを含む)、海草並びにナッツ及び種子			
	210	安息香酸	1000	
	220	二酸化硫黄	500	注 10
4.16.1	乾燥ジャガイモ			
	210	安息香酸	1000	
	220	二酸化硫黄	500	注 10
	310	没食子酸プロピル	50	注 1 及び 2
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2

#### 4.16.2 ドライ豆類

210	安息香酸	1000	
220	二酸化硫黄	500	注 10
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	800	注 9 及び 27

#### 4.16.3 ドライインスタント野菜

210	安息香酸	1000	
220	二酸化硫黄	500	注 10
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	200	注 9 及び 27

#### 4.16.4 かんぴょう

210	安息香酸	1000	
220	二酸化硫黄	5000	注 10

#### 4.17 酢、油、塩水又は醤油に漬けた野菜(キノコ及び菌類、根野菜及び芋、豆類及び豆野菜並びにアロエベラを含む)及び海草。食品区分 12.13、12.14 及びそれらの副区分に分類される発酵大豆製品(適用可能な場合)並びに食品区分 4.21 及びその副区分に分類される発酵野菜(適用可能な場合)を除く。

200	ソルビン酸	1000	注 18
210	安息香酸	2000	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	250	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	250	注 18
220	二酸化硫黄	100	注 10
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	250	注 9

#### 4.17.1 オリーブの漬物

200	ソルビン酸	500	注 18
210	安息香酸	2000	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	250	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	250	注 18
220	二酸化硫黄	100	注 10
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	250	注 9
579	グルコン酸第一鉄	150	注 12

#### 4.18 缶詰若しくはビン詰の(低温殺菌又は加熱殺菌済み)又はレトルトパウチの野菜(キノコ及び菌類、根野菜及び芋、豆類及び豆野菜並びにアロエベラを含む)及び海草

220	二酸化硫黄	50	注 10
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	365	注 9
512	塩化スズ	25	注 11

#### 4.19 野菜(キノコ及び菌類、根野菜及び芋、豆類及び豆野菜並びにアロエベラを含む)、海草並びに種実類のピューレ及びスプレッド(例: トマトピューレ、ピーナッツバター及びカシューバター)

210	安息香酸	1000	
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	250	注 9

#### 4.19.1 低エネルギー製品

210	安息香酸	1000	
220	二酸化硫黄	500	注 10
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	250	注 9
4. 19. 2 トマトピューレ			
210	安息香酸	1000	注 20
214	パラオキシ安息香酸エチル	800	注 20
218	パラオキシ安息香酸メチル	800	注 20
220	二酸化硫黄	350	注 10
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	250	注 9
4. 20 野菜(キノコ及び菌類、根野菜及び芋、豆類及び豆野菜並びにアロエベラを含む)、海草並びに種実類の果肉、ペースト及び製品(例：野菜デザート及びソース、野菜の砂糖漬け)。食品区分 4. 19 及びその副区分に分類される物(適用可能な場合)を除く。			
210	安息香酸	3000	
220	二酸化硫黄	500	注 10
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	80	注 9
4. 20. 1 トマト果肉及びトマトペースト			
210	安息香酸	3000	注 20
214	パラオキシ安息香酸エチル	800	注 20
218	パラオキシ安息香酸メチル	800	注 20
220	二酸化硫黄	500	注 10
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	80	注 9
4. 20. 2 加糖ナッツペースト			
200	ソルビン酸	1000	注 22
210	安息香酸	3000	注 22
220	二酸化硫黄	500	注 10
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	80	注 9
4. 20. 3 ホースラディッシュ果肉			
210	安息香酸	3000	注 20
214	パラオキシ安息香酸エチル	250	注 20
218	パラオキシ安息香酸メチル	250	注 20
220	二酸化硫黄	500	注 10
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	80	注 9
4. 21 発酵野菜(キノコ及び菌類、根野菜及び芋、豆類及び豆野菜並びにアロエベラを含む)及び海草製品。食品区分 12. 13、12. 14 及びそれらの副区分に分類される発酵大豆製品(適用可能な場合)を除く。			
200	ソルビン酸	1000	注 18
210	安息香酸	1000	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	250	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	250	注 18

	220 二酸化硫黄	500	注 10
	386 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	250	注 9
4. 22	調理済又は揚げた野菜(キノコ及び菌類、根野菜及び芋、豆類及び豆野菜並びにアロエベラを含む)及び海草		
	210 安息香酸	1000	
	386 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	250	注 9
4. 22. 1	調理済み包装済みのビートルート		
	210 安息香酸	1000	注 20
	214 パラオキシ安息香酸エチル	250	注 20
	218 パラオキシ安息香酸メチル	250	注 20
	386 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	250	注 9
<b>5</b>	<b>菓子類</b>		
5. 1	ココア製品及びチョコレート製品。模造品及びチョコレート代替品を含む。		
5. 1. 1	ココアミックス(粉末)及びココアマス/ケーキ		
	310 没食子酸プロピル	200	注 1
5. 1. 2	ココアミックス(シロップ)		
	210 安息香酸	700	注 20
	214 パラオキシ安息香酸エチル	700	注 20
	218 パラオキシ安息香酸メチル	700	注 20
	310 没食子酸プロピル	200	注 1
5. 1. 3	ココアベースのスプレッド。餡(例カカオバター)を含む。		
	210 安息香酸	1500	
	310 没食子酸プロピル	200	注 1
	386 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	50	注 9
5. 1. 4	ココア及びチョコレート製品。チョコレートに包まれたナッツ及び果物を含む。		
	310 没食子酸プロピル	200	注 1
5. 1. 4. 1	ホワイトチョコレート		
	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	319 ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
5. 1. 4. 2	チョコレートに包まれたマシュマロ		
	200 ソルビン酸	1000	
	310 没食子酸プロピル	200	注 1
5. 1. 5	チョコレート模造品、チョコレート代替品		
	210 安息香酸	1500	
	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2

5.2	菓子類。ハードキャンディ、ソフトキャンディ及びヌガーを含む。食品区分 5.1、5.3、5.4 及びそれらの副区分に分類される製品(適用可能な場合)を除く。		
	210 安息香酸	1500	
	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	319 ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
5.2.1	マジパン		
	200 ソルビン酸	1000	注 22
	210 安息香酸	1500	注 22
	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	319 ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
5.3	チューインガム		
	210 安息香酸	1500	
	310 没食子酸プロピル	1000	注 2
	314 グアヤク樹脂	1500	
	319 ターシャリーブチルヒドロキノン	400	注 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	400	注 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	400	注 2
5.4	デコレーション(例：焼菓子類)、トッピング(果物以外)及びスイートソース		
	200 ソルビン酸	1000	注 22
	210 安息香酸	1500	注 22
	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	319 ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
6	根野菜及び芋、豆類及び豆野菜に由来のシリアル並びにシリアル製品。食品区分 7 及びその副区分に分類されるベーカリー商品を除く。		
6.1	全粒、挽き割り又はフレーク状の穀物。大麦、コーン、オート麦、米、モロコシ、大豆及び小麦を含む。		
	310 没食子酸プロピル	100	注 1
6.2	小麦粉		
	220 二酸化硫黄	200	注 10
6.3	澱粉類		
	220 二酸化硫黄	50	注 10
6.4	朝食シリアル。押しオート麦を含む。		

	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	100	注 1 及び 2
6.5	調理済みのパスタ及び麺並びに類似品		
	210 安息香酸	1000	
	220 二酸化硫黄	20	注 10
	310 没食子酸プロピル	100	注 1 及び 2
	319 ターシャリーブチルヒドロキノ	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
6.5.1	インスタント麺		
	200 ソルビン酸	2000	
	210 安息香酸	1000	
	220 二酸化硫黄	20	注 10
	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	319 ターシャリーブチルヒドロキノ	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
6.6	シリアル及び澱粉ベースのデザート(例：ライスプリン及びタピオカプリン)。シリアル又は澱粉ベースのデザート用餡を含む。		
	210 安息香酸	1000	
	310 没食子酸プロピル	90	注 1 及び 6
	386 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	315	注 9
7	ベーカリー製品		
7.1	パン及び一般的なベーカリー製品及びミックス粉。甘みのないベーカリー製品全般及びパン由来の製品を含む。		
7.1.1	パン及びロール(例白パン、ライ麦パン、レーズンパン、全粒粉パン、全粒粉ロール及びソーダパン)		
	210 安息香酸	1000	
	280 プロピオン酸	3000	
	319 ターシャリーブチルヒドロキノ	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
7.1.2	クラッカー(例ソーダクラッカー、ライクリスプ)。食品区分 14.1 及びその副区分に分類される調味されたクラッカー(適用可能な場合)を除く。		
	200 ソルビン酸	1000	注 5
	210 安息香酸	1000	
	280 プロピオン酸	1000	注 5
	319 ターシャリーブチルヒドロキノ	200	注 1 及び 2



	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
7.1.3	その他の一般的なベーカリー製品(例: ベーグル、ピタ及びイングリッシュマフィン)			
	210	安息香酸	1000	
	280	プロピオン酸	3000	
	310	没食子酸プロピル	100	注1及び2
	319	ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注1及び2
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
7.1.4	パンタイプの製品。料理の詰め物としてのパン製品及びパン粉を含む。			
	210	安息香酸	1000	
	280	プロピオン酸	3000	
	319	ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注1及び2
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
7.1.5	蒸しパン(例: 中華まんじゅう)			
	210	安息香酸	1000	
	280	プロピオン酸	3000	
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
7.1.6	パン及び一般的なベーカリー製品の製作用のミックス粉			
	210	安息香酸	1000	
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
7.2	焼菓子及びミックス粉			
7.2.1	ケーキ、クッキー及びパイ(例: チーズケーキ、洋風ケーキ、月餅、オートミールクッキー、果物餡の パイ及びカスタードパイ)			
	200	ソルビン酸	1000	注5
	210	安息香酸	1000	
	220	二酸化硫黄	50	注10
	280	プロピオン酸	1000	注5
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
7.2.2	その他の焼菓子製品(例: パンケーキ、ワッフル、デニッシュペストリー、アイスクリーム用コーン、 小麦粉菓子、ドーナツ、スイートロール、スコーン及びマフィン)			
	200	ソルビン酸	1000	注5
	210	安息香酸	1000	
	220	二酸化硫黄	50	注10

280	プロピオン酸	1000	注 5
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
7.2.3	焼菓子用のミックス粉(例：ケーキミックス粉、小麦粉菓子ミックス粉、パンケーキミックス粉、パイミックス粉及びワッフルミックス粉)		
210	安息香酸	1000	
220	二酸化硫黄	50	注 10
310	没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
8	<b>食肉及び肉製品。家禽肉及び獣肉を含む。</b>		
8.1	食肉、家禽肉及び獣肉の生鮮ひき肉		
384	クエン酸イソプロピル	200	
8.2	食肉、鳥肉及び獣肉加工製品のホール又はカット		
8.2.1	保存処理(塩漬けを含む)された未加熱処理食肉、家禽肉及び獣肉加工製品のホール又はカット		
250	亜硝酸ナトリウム	200	
251	硝酸ナトリウム	500	
310	没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注 1、2 及び 25
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	100	注 1、2 及び 25
8.2.2	保存処理(塩漬けを含む)されたドライ未加熱加工食肉、家禽肉及び獣肉加工製品のホール又はカット		
210	安息香酸	1000	
235	ピマリシン	6	
250	亜硝酸ナトリウム	200	
251	硝酸ナトリウム	500	
310	没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注 1、2 及び 25
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	100	注 1、2 及び 25
384	クエン酸イソプロピル	200	
8.2.3	発酵未加熱処理食肉、家禽肉及び獣肉加工製品のホール又はカット		
250	亜硝酸ナトリウム	200	
251	硝酸ナトリウム	500	
310	没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注 1、2 及び 25
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	100	注 1、2 及び 25

8.2.4 加熱処理済食肉、家禽肉及び獣肉加工製品のホール又はカット。調理済み製品（保存処理及び完全調理済み、ドライ及び調理済みを含む）、加熱処理済製品（殺菌済みを含む）並びにカットされた食肉の缶詰製品を含む。

310 没食子酸プロピル	200	注1及び2
319 ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注1、2及び25
320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
321 ブチルヒドロキシトルエン	100	注1、2及び25

8.2.4.1 保存処理及び加熱処理済食肉

250 亜硝酸ナトリウム	125	
251 硝酸ナトリウム	500	
310 没食子酸プロピル	200	注1及び2
319 ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注1、2及び25
320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
321 ブチルヒドロキシトルエン	100	注1、2及び25

8.2.5 食肉、家禽肉及び獣肉の冷凍加工製品のホール又はカット。未加熱及び調理済みの冷凍食肉を含む。

310 没食子酸プロピル	200	注1及び2
319 ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注1、2及び25
320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
321 ブチルヒドロキシトルエン	100	注1、2及び25

8.3 食肉、家禽肉及び獣肉のひき肉の加工製品

8.3.1 保存処理（塩漬けを含む）された未加熱食肉、家禽肉及び獣肉のひき肉の加工製品

220 二酸化硫黄	450	注10
250 亜硝酸ナトリウム	200	
251 硝酸ナトリウム	500	
310 没食子酸プロピル	200	注1及び2
319 ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注1、2及び26
320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
321 ブチルヒドロキシトルエン	100	注1、2及び26

8.3.2 保存処理（塩漬けを含む）された未加熱食肉の干物、家禽肉及び獣肉のひき肉の加工製品

210 安息香酸	1000	
220 二酸化硫黄	450	注10
235 ピマリシン	1 mg/dm <sup>2</sup>	注3
250 亜硝酸ナトリウム	200	
251 硝酸ナトリウム	500	
310 没食子酸プロピル	200	注1及び2
319 ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注1、2及び26
320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
321 ブチルヒドロキシトルエン	100	注1、2及び26

384	クエン酸イソプロピル	200	
8.3.3	発酵未加熱処理食肉、家禽肉及び獣肉のひき肉の加工製品		
220	二酸化硫黄	450	注 10
250	亜硝酸ナトリウム	200	
251	硝酸ナトリウム	500	
310	没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注 1、2 及び 26
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	100	注 1、2 及び 26
8.3.4	加熱処理済み食肉、家禽肉及び獣肉のひき肉の加工製品。調理済み製品（保存処理及び調理済みドライ及び調理済みを含む）、加熱済み製品（殺菌済みを含む）並びにひき肉の缶詰製品を含む。（例：フォアグラ及びパテ、調理済みミートボール）		
310	没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注 1、2 及び 26
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	100	注 1、2 及び 26
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	35	注 9
8.3.4.1	保存処理された加熱処理済み食肉、家禽肉及び獣肉のひき肉の加工製品（例：調理済みで保存処理されたひき肉、缶詰のコンビーフ及びランチョンミート）		
220	二酸化硫黄	450	注 10
250	亜硝酸ナトリウム	125	
251	硝酸ナトリウム	500	
310	没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注 1、2 及び 26
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	100	注 1、2 及び 26
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	35	注 9
8.3.4.2	加熱済みハンバーガー又は類似品		
220	二酸化硫黄	450	注 10
310	没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注 1、2 及び 26
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	100	注 1、2 及び 26
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	35	注 9
8.3.4.3	加熱済みソーセージ又はソーセージ用のひき肉（例：朝食用小型ソーセージ）		
220	二酸化硫黄	450	注 10
310	没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注 1、2 及び 26

	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	100	注1、2及び26
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	35	注9
8.3.5	食肉、家禽肉及び獣肉のひき肉の冷凍加工製品。未加熱、部分調理済み及び完全調理済みの製品(例：パン粉付き又は衣付きの冷凍チキンフィンガー)を含む。			
	310	没食子酸プロピル	200	注1及び2
	319	ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注1、2及び26
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	100	注1、2及び26
8.3.5.1	冷凍ハンバーガー又は類似品			
	220	二酸化硫黄	450	注10
	310	没食子酸プロピル	200	注1及び2
	319	ターシャリーブチルヒドロキノン	100	注1、2及び26
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	100	注1、2及び26
9	魚類及び魚類製品。水生脊椎動物(魚及び水生哺乳類(例：クジラ))、水生無脊椎動物(例：クラゲ)、軟体動物(例：ハマグリ及びマキガイ)、甲殻類(例：エビ、カニ及びロブスター)並びに棘皮動物(例：ウニ及びナマコ)を含む。			
9.1	生鮮軟体動物、甲殻類及び棘皮動物			
	220	二酸化硫黄	100	注10
9.2	魚類及び魚類加工製品。軟体動物、甲殻類及び棘皮動物を含む。			
9.2.1	冷凍(生鮮及び部分調理済みを含む)魚類、魚類切り身及び魚類製品。軟体動物、甲殻類及び棘皮動物を含む(例：冷凍ハマグリ、冷凍タラ切り身、冷凍カニ、冷凍魚、冷凍ロブスター、冷凍エビ、冷凍魚卵及び冷凍すり身)。			
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	75	注9
9.2.1.1	冷凍軟体動物、甲殻類及び棘皮動物			
	220	二酸化硫黄	100	注10
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	75	注9
9.2.2	未調理の衣付き魚類、魚類切り身及び魚類の冷凍製品。軟体動物、甲殻類及び棘皮動物を含む。(例：冷凍パン粉付きフィッシュスティック及び冷凍衣付き魚類切り身)			
	320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
	321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
	386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	75	注9
	388	チオジプロピオン酸	200	注1

9.2.3 調理済み魚類及び魚類製品(フライを除く)。調理済みすり身、調理済み魚肉練り物及び調理済み魚卵を含む。

386 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	50	注 9
-----------------------	----	-----

9.2.3.1 調理済み魚肉団子(フライを除く)

200 ソルビン酸	1000	注 18
210 安息香酸	1000	注 18
214 パラオキシ安息香酸エチル	1000	注 18
218 パラオキシ安息香酸メチル	1000	注 18
386 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	50	注 9

9.2.4 調理済み軟体動物、甲殻類及び棘皮動物(フライを除く)

220 二酸化硫黄	150	注 10
-----------	-----	------

9.2.4.1 調理済み軟体動物、甲殻類及び棘皮動物の団子(フライを除く)

200 ソルビン酸	1000	注 18
210 安息香酸	1000	注 18
214 パラオキシ安息香酸エチル	1000	注 18
218 パラオキシ安息香酸メチル	1000	注 18
220 二酸化硫黄	150	注 10

9.2.4.2 調理済みエビ(フライを除く)

210 安息香酸	2000	
220 二酸化硫黄	150	注 10

9.2.4.2.1 調理済みエビのヨーロッパエビジャコ(Crangon crangon 及び Crangon vulgaris)(フライを除く)

210 安息香酸	6000	
220 二酸化硫黄	150	注 10

9.2.5 油で揚げた魚肉団子及び魚肉練り物。軟体動物、甲殻類及び棘皮動物を含む。

200 ソルビン酸	1000	注 18
210 安息香酸	1000	注 18
214 パラオキシ安息香酸エチル	1000	注 18
218 パラオキシ安息香酸メチル	1000	注 18

9.2.6 燻煙、乾燥、発酵や塩漬けの魚類及び魚類製品。軟体動物、甲殻類及び棘皮類を含む。

210 安息香酸	200	
220 二酸化硫黄	30	注 10
310 没食子酸プロピル	100	注 1 及び 2
320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2

9.2.6.1 干物魚類の刻み。軟体動物、甲殻類及び棘皮動物を含む。

200 ソルビン酸	1000	注 18
210 安息香酸	200	注 18
214 パラオキシ安息香酸エチル	200	注 18

218	パラオキシ安息香酸メチル	200	注 18
220	二酸化硫黄	30	注 10
310	没食子酸プロピル	100	注 1 及び 2
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
9.2.6.2発酵魚類製品			
210	安息香酸	1000	
220	二酸化硫黄	30	注 10
310	没食子酸プロピル	100	注 1 及び 2
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
9.2.6.3塩漬け魚類			
200	ソルビン酸	200	
210	安息香酸	200	
220	二酸化硫黄	30	注 10
310	没食子酸プロピル	100	注 1 及び 2
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
9.3	半保存加工された魚類及び魚類製品。軟体動物、甲殻類及び棘皮動物を含む。		
9.3.1	酢又はワイン漬けの魚類及び魚類製品。ゼリーに包まれる物を含む。軟体動物、甲殻類及び棘皮動物を含む。		
200	ソルビン酸	1000	注 18
210	安息香酸	2000	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	250	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	250	注 18
220	二酸化硫黄	100	注 10
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
9.3.2	漬けた魚類及び魚類製品。塩水で保存される物を含む。軟体動物、甲殻類及び棘皮動物を含む。		
200	ソルビン酸	1000	注 18
210	安息香酸	2000	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	250	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	250	注 18
220	二酸化硫黄	100	注 10
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	250	注 9
9.3.3	塩漬けや保存料処理により半保存加工された鮭代替品、キャビア及びその他魚卵製品。		

200	ソルビン酸	1000	注 18
210	安息香酸	2000	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	250	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	250	注 18
220	二酸化硫黄	100	注 10
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
9.3.3.1 半保存加工されたキャビア			
200	ソルビン酸	1000	注 18
210	安息香酸	2500	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	250	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	250	注 18
220	二酸化硫黄	100	注 10
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
9.3.4 半保存加工を施した魚類及び魚類製品。軟体動物、甲殻類及び棘皮動物を含む(例：東南アジアの伝統的なフィッシュペースト)。食品区分 9.3.1～9.3.3 及びそれらの副区分に分類される製品(適用可能な場合)を除く。			
210	安息香酸	2000	
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
9.3.4.1 シュリンプペースト			
210	安息香酸	2000	注 20
214	パラオキシ安息香酸エチル	1000	注 20
218	パラオキシ安息香酸メチル	1000	注 20
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
9.4 完全保存加工された魚類及び魚類製品(缶詰及び発酵品を含む)。軟体動物、甲殻類及び棘皮動物を含む。			
220	二酸化硫黄	150	注 10
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	340	注 9
9.4.1 缶詰アワビ			
220	二酸化硫黄	1000	注 10
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	340	注 9



<b>10</b>	<b>卵製品</b>		
10.1	低温殺菌及び化学的な保存加工された（例：加塩）卵液製品。全卵、卵黄及び卵白を含む。		
	210 安息香酸	5000	
10.2	乾燥や熱凝固させた（低温殺菌）卵製品		
	386 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	200	注 9 及び 15
10.3	卵ベースのデザート（例：焼菓子用のエッグカスタード及びカスタード餡）		
	210 安息香酸	1000	
	310 没食子酸プロピル	90	注 1 及び 6
<b>11</b>	<b>糖類及び卓上甘味料。乳糖及び蜂蜜を除く。</b>		
11.1	白砂糖、無水結晶ブドウ糖、含水結晶ブドウ糖、果糖		
	220 二酸化硫黄	15	注 10
11.2	粉糖、粉末ブドウ糖		
	220 二酸化硫黄	15	注 10
11.3	ソフト白砂糖、ソフトブラウンシュガー、ブドウ糖果糖液糖、粉末水あめ、甘蔗原料糖		
	220 二酸化硫黄	20	注 10
11.3.1	キャンディ製品製造用の粉末水あめ		
	220 二酸化硫黄	150	注 10
11.3.2	キャンディ製品製造用のブドウ糖果糖液糖		
	220 二酸化硫黄	400	注 10
11.4	耕地白糖		
	220 二酸化硫黄	70	注 10
11.5	ブラウンシュガー（例：デメララシュガー）。食品区分 11.3 及びその副区分に分類される製品（適用可能な場合）を除く。		
	220 二酸化硫黄	40	注 10
11.6	糖溶液、シロップ及び（一部）転化糖。糖蜜及びモラセスを含む。食品区分 11.3 及びその副区分に分類される製品（適用可能な場合）を除く。		
	220 二酸化硫黄	70	注 10
11.7	その他の砂糖及びシロップ（例：キシロース、メープルシロップ及びデコレーション用シュガートッピング）		
	210 安息香酸	1000	
	220 二酸化硫黄	40	注 10
11.8	卓上甘味料。高甘味度甘味料が含まれる物を含む。（例：アセスルファムカリウム及びソルビトール）		
	210 安息香酸	2000	
	386 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	1000	注 9 及び 16
<b>12</b>	<b>スパイス、調味料、スープ、ソース、サラダ、イースト及び類似品、醤油、発酵大豆並びに大豆タンパク粉末及びミックス</b>		
12.1	ハーブ及び香辛料（例：バジル、オレガノ、チリペースト及びカレーペースト）		
	220 二酸化硫黄	150	注 10

310	没食子酸プロピル	200	注1及び2
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注1及び2
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	70	注9
12.1.1 カレーペースト			
210	安息香酸	350	注20
214	パラオキシ安息香酸エチル	350	注20
218	パラオキシ安息香酸メチル	350	注20
220	二酸化硫黄	150	注10
310	没食子酸プロピル	200	注1及び2
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注1及び2
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	70	注9
12.2 調味料(例：食肉軟化剤、アニオンソルト及びにんにく塩)。調味料ソース(例：ケチャップ、マヨネーズ及びマスタード)を除く。			
210	安息香酸	1000	
220	二酸化硫黄	200	注10
310	没食子酸プロピル	200	注1及び2
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注1及び2
320	ブチルヒドロキシアニソール	200	注1及び2
321	ブチルヒドロキシトルエン	200	注1及び2
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	70	注9
12.3 食酢。リンゴ酢、ワインビネガー、モルトビネガー、スピリットビネガー、穀物酢、レーズンビネガー及びフルーツ(ワイン)ビネガーを含む。			
210	安息香酸	1000	
220	二酸化硫黄	100	注10
12.4 マスタード			
210	安息香酸	1000	
220	二酸化硫黄	250	注10
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注1
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	75	注9
12.4.1 デイジョンマスタード			
210	安息香酸	1000	
220	二酸化硫黄	500	注10
319	ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注1
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	75	注9

12.5	インスタントのスープ及びダシ。缶詰、ビン詰め及び冷凍を含む(例：ブイヨン、コンソメ、水及びクリームベースのスープ、チャウダー及びビスク)		
	200 ソルビン酸	500	注 22
	210 安息香酸	500	注 22
	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	319 ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
12.6	スープ及びダシ用ミックス(例：粉末及び固形のブイヨン、粉末及び濃縮スープ並びに固形及び粉末スープの素)		
	200 ソルビン酸	500	注 22
	210 安息香酸	500	注 22
	218 パラオキシ安息香酸メチル	175	
	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	319 ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
12.7	乳化ソース(例：マヨネーズ及びサラダドレッシング)		
	200 ソルビン酸	1000	注 18
	210 安息香酸	1000	注 18
	214 パラオキシ安息香酸エチル	250	注 18
	218 パラオキシ安息香酸メチル	250	注 18
	220 二酸化硫黄	300	注 10
	236 ギ酸	200	
	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	314 グアヤク樹脂	600	注 1
	319 ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	100	注 1 及び 2
	386 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	100	注 9
12.8	非乳化ソース。水ベース、ココナッツミルクベース及びミルクベースのソースを含む。(例：バーベキューソース、ケチャップ、チーズソース、クリームソース、ウスターソース、ブラウングレービー及びチリソース)		
	200 ソルビン酸	1000	注 18
	210 安息香酸	1000	注 18
	214 パラオキシ安息香酸エチル	250	注 18
	218 パラオキシ安息香酸メチル	250	注 18
	220 二酸化硫黄	300	注 10

	236 ギ酸	200	
	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	314 グアヤク樹脂	600	注 1
	319 ターシャリーブチルヒドロキノ	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	100	注 1 及び 2
	386 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	75	注 9
12.9	ソース及びグレービー用ミックス(例：チーズソース、オランダーズソース及びサラダドレッシング用のミックス)		
	210 安息香酸	1000	
	220 二酸化硫黄	300	注 10
	236 ギ酸	200	
	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	314 グアヤク樹脂	600	注 1
	319 ターシャリーブチルヒドロキノ	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	100	注 1 及び 2
12.10	魚醤及びオイスターソース		
	200 ソルビン酸	1000	注 18
	210 安息香酸	1000	注 18
	214 パラオキシ安息香酸エチル	1000	注 18
	218 パラオキシ安息香酸メチル	1000	注 18
	220 二酸化硫黄	300	注 10
	236 ギ酸	200	
	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	314 グアヤク樹脂	600	注 1
	319 ターシャリーブチルヒドロキノ	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	100	注 1 及び 2
12.11	サラダ(例：マカロニサラダ、ポテトサラダ)及びサンドイッチ用スプレッド。食品区分 4.19、5.1.3 及びそれらの副区分に分類されるココア及び種実類ベースのスプレッド(適用可能な場合)を除く。		
	210 安息香酸	1500	
	386 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	100	注 9
12.12	イースト及び類似品		
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1
12.13	醤油		
	200 ソルビン酸	1000	注 18
	210 安息香酸	550	注 18

214	パラオキシ安息香酸エチル	550	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	550	注 18
12.13.1 無発酵醤油			
200	ソルビン酸	1000	注 18
210	安息香酸	1000	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	550	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	550	注 18
12.14 発酵大豆（例：トウチ）			
210	安息香酸	1000	注 20
214	パラオキシ安息香酸エチル	1000	注 20
218	パラオキシ安息香酸メチル	1000	注 20
12.15 粉末状大豆蛋白及びミックス(再構成用(例：大豆飲料及び手作り絹豆腐用))			
210	安息香酸	1000	
<b>13 飲料。乳製品を除く。</b>			
13.1 果汁			
200	ソルビン酸	1000	注 18
210	安息香酸	800	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	800	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	800	注 18
220	二酸化硫黄	50	注 10
13.1.1 グレープジュース製品(未発酵、聖餐用の物)			
200	ソルビン酸	1000	注 18
210	安息香酸	2000	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	2000	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	2000	注 18
220	二酸化硫黄	70	注 10
13.2 野菜ジュース			
200	ソルビン酸	400	注 18
210	安息香酸	160	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	160	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	160	注 18
220	二酸化硫黄	50	注 10
13.3 濃縮果汁			
200	ソルビン酸	1000	注 14 及び 18
210	安息香酸	800	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	800	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	800	注 18
220	二酸化硫黄	50	注 10 及び 14

13.4	濃縮野菜ジュース		
	200 ソルビン酸	2000	注 18
	210 安息香酸	800	注 18
	214 パラオキシ安息香酸エチル	800	注 18
	218 パラオキシ安息香酸メチル	800	注 18
	220 二酸化硫黄	50	注 10
13.5	フルーツネクター		
	200 ソルビン酸	1000	注 18
	210 安息香酸	800	注 18
	214 パラオキシ安息香酸エチル	800	注 18
	218 パラオキシ安息香酸メチル	800	注 18
	220 二酸化硫黄	50	
13.6	野菜ネクター		
	200 ソルビン酸	400	注 18
	210 安息香酸	160	注 18
	214 パラオキシ安息香酸エチル	160	注 18
	218 パラオキシ安息香酸メチル	160	注 18
	220 二酸化硫黄	50	注 10
13.7	濃縮フルーツネクター		
	200 ソルビン酸	1000	注 14 及び 18
	210 安息香酸	800	注 18
	214 パラオキシ安息香酸エチル	800	注 18
	218 パラオキシ安息香酸メチル	800	注 18
	220 二酸化硫黄	50	注 10 及び 14
13.8	濃縮野菜ネクター		
	200 ソルビン酸	2000	注 18
	210 安息香酸	600	注 18
	214 パラオキシ安息香酸エチル	600	注 18
	218 パラオキシ安息香酸メチル	600	注 18
	220 二酸化硫黄	50	注 10 及び 14
13.9	水ベースの調味された飲料。炭酸入り、炭酸なし及び濃縮液、「スポーツ」、「エネルギー」又は「電解質」飲料、粒入り飲料、インスタントコーヒー及び茶系飲料、ハーブベースの飲料を含む。(例：アイスティー、フルーツ風味アイスティー及び冷蔵缶詰カプチーノ飲料)		
	200 ソルビン酸	400	注 18
	210 安息香酸	160	注 18
	214 パラオキシ安息香酸エチル	160	注 18
	218 パラオキシ安息香酸メチル	160	注 18
	236 ギ酸	100	

242	二炭酸ジメチル	250	注 13
310	没食子酸プロピル	1000	注 1
384	クエン酸イソプロピル	200	
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	200	注 9
388	チオジプロピオン酸	1000	注 1
512	塩化スズ	20	注 11

#### 13.9.1 果汁ベースの飲料及びドライジンジャーエール

200	ソルビン酸	400	注 18
210	安息香酸	160	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	160	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	160	注 18
220	二酸化硫黄	70	注 10 及び 14
236	ギ酸	100	
242	二炭酸ジメチル	250	注 13
310	没食子酸プロピル	1000	注 1
384	クエン酸イソプロピル	200	
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	200	注 9
388	チオジプロピオン酸	1000	注 1
512	塩化スズ	20	注 11

#### 13.9.2 飲料に含まれるブドウ糖果糖液糖が 10 リットルにつき 2.3kg 以上のブドウ糖飲料

200	ソルビン酸	400	注 18
210	安息香酸	800	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	800	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	800	注 18
236	ギ酸	100	
242	二炭酸ジメチル	250	注 13
310	没食子酸プロピル	1000	注 1
384	クエン酸イソプロピル	200	
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	200	注 9
388	チオジプロピオン酸	1000	注 1
512	塩化スズ	20	注 11

#### 13.9.3 水ベースの調味された濃縮飲料（液体または固体）

200	ソルビン酸	2000	注 18
210	安息香酸	800	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	800	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	800	注 18
236	ギ酸	100	
242	二炭酸ジメチル	250	注 13

310	没食子酸プロピル	1000	注 1
384	クエン酸イソプロピル	200	
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	200	注 9
388	チオジプロピオン酸	1000	注 1
512	塩化スズ	20	注 11
13.10	コーヒー、コーヒー代替品、茶、ハーブ浸出液、その他のホットシリアル及び穀物飲料。コーヒー製品製造用に処理したコーヒー豆を含む。ココアを除く。		
210	安息香酸	1000	注 20
214	パラオキシ安息香酸エチル	450	注 20
218	パラオキシ安息香酸メチル	450	注 20
242	二炭酸ジメチル	250	注 13
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	35	注 9
13.10.1	コーヒー抽出物（固形）		
210	安息香酸	1000	注 20
214	パラオキシ安息香酸エチル	450	注 20
218	パラオキシ安息香酸メチル	450	注 20
220	二酸化硫黄	150	注 10
242	二炭酸ジメチル	250	注 13
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	35	注 9
13.11	ビール及び麦芽飲料		
210	安息香酸	70	注 20
214	パラオキシ安息香酸エチル	70	注 20
218	パラオキシ安息香酸メチル	70	注 20
220	二酸化硫黄	50	注 10
386	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	25	注 9
13.12	サイダー及びペリー		
200	ソルビン酸	200	
220	二酸化硫黄	200	注 10
242	二炭酸ジメチル	250	注 13
1105	リゾチーム	500	
13.12.1	アルコール度数 7%未満のサイダー及びペリー		
200	ソルビン酸	200	注 22
210	安息香酸	1000	注 22
220	二酸化硫黄	200	注 10
242	二炭酸ジメチル	250	注 13
1105	リゾチーム	500	
13.13	ブドウ酒		
200	ソルビン酸	400	



	220 二酸化硫黄	350	注 10
	242 二炭酸ジメチル	200	注 13
	1105 リゾチーム	500	
13.13.1	白ワイン		
	200 ソルビン酸	400	
	220 二酸化硫黄	400	注 10
	242 二炭酸ジメチル	200	注 13
	1105 リゾチーム	500	
13.14	ワイン(ブドウ、リンゴ及びナシ以外) (例: ライスワイン(日本酒)並びに発泡性及び無発泡性果実酒)		
	200 ソルビン酸	400	注 22
	210 安息香酸	1000	注 22
	220 二酸化硫黄	200	注 10
	242 二炭酸ジメチル	250	注 13
13.15	蜂蜜酒		
	200 ソルビン酸	400	注 22
	210 安息香酸	1000	注 22
	220 二酸化硫黄	200	注 10
	242 二炭酸ジメチル	200	注 13
13.16	アルコール度数 15%以上の蒸留酒飲料		
	200 ソルビン酸	400	
	220 二酸化硫黄	200	注 10
	386 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	25	注 9
13.17	風味のアルコール飲料(例: ワイン及びスピリッツの清涼飲料類及び低アルコール度数のリフレッシャー)		
	200 ソルビン酸	400	注 22
	210 安息香酸	1000	注 22
	220 二酸化硫黄	70	注 10
	386 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	25	注 9
<b>14</b>	<b>スナック菓子</b>		
14.1	スナック菓子: ジャガイモ、シリアル、小麦粉又は澱粉(根野菜及び芋、豆類及び豆野菜由来)ベースのもの。プレーン及び調味されたスナック菓子(例: ポテトチップス、ポップコーン及び調味されたクラッカー)を全て含む。食品区分 7.1.2 及びその副区分に分類されるプレーンクラッカー(適用可能な場合)を除く。		
	210 安息香酸	1000	
	220 二酸化硫黄	50	注 10
	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	319 ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2

	321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
	388 チオジプロピオン酸	200	
14.2	加工ナッツ。衣付きナッツ及びナッツミックス(例：ドライフルーツとの)を含む。		
	310 没食子酸プロピル	200	注 1 及び 2
	319 ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注 1 及び 2
	320 ブチルヒドロキシアニソール	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
	388 チオジプロピオン酸	200	
14.3	スナック：魚類ベースのもの。食品区分 9.2.6 の魚類干物スナック菓子及び食品区分 8.3.2 の食肉干物スナック菓子及びそれらの副区分(適用可能な場合)を除く。		
	319 ターシャリーブチルヒドロキノン	200	注 1 及び 2
	321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 2
	388 チオジプロピオン酸	200	
<b>15</b>	<b>その他</b>		
15.1	食品添加物		
15.1.1	着色料(認可着色料の溶液の場合)		
	200 ソルビン酸	1000	注 18
	210 安息香酸	2000	注 18
	214 パラオキシ安息香酸エチル	2000	注 18
	218 パラオキシ安息香酸メチル	2000	注 18
15.1.2	認可甘味料及び水のための調合品		
	210 安息香酸	750	
	214 パラオキシ安息香酸エチル	250	注 17
	218 パラオキシ安息香酸メチル	250	注 17
15.1.3	ジメチルポリシロキサン		
	200 ソルビン酸	1000	注 19
	210 安息香酸	2000	注 19
	214 パラオキシ安息香酸エチル	2000	注 19
	218 パラオキシ安息香酸メチル	2000	注 19
	220 二酸化硫黄	1000	注 10 及び 19
15.2	調味料及び調味シロップ		
	210 安息香酸	800	注 19
	214 パラオキシ安息香酸エチル	800	注 19
	218 パラオキシ安息香酸メチル	800	注 19
	220 二酸化硫黄	350	注 10 及び 19
15.3	酵素		
15.3.1	レンネット(液体)		

210	安息香酸	2000	注 20
214	パラオキシ安息香酸エチル	2000	注 20
218	パラオキシ安息香酸メチル	2000	注 20
15.3.2	パパイン(固形)		
220	二酸化硫黄	30000	注 10
15.3.3	パパイン(水溶液)		
200	ソルビン酸	1000	注 19
220	二酸化硫黄	5000	注 10 及び 19
15.3.4	別途指定されていない酵素製剤の水溶液。水媒体中の固定化酵素製剤を含む。		
200	ソルビン酸	3000	注 19
210	安息香酸	3000	注 19
214	パラオキシ安息香酸エチル	3000	注 19
218	パラオキシ安息香酸メチル	3000	注 19
220	二酸化硫黄	500	注 10 及び 19
15.4	精油及び濃縮精油由来の分離物		
310	没食子酸プロピル	1000	注 1 及び 2
311	没食子酸オクチル	1000	注 1 及び 2
312	没食子酸ドデシル	1000	注 1 及び 2
320	ブチルヒドロキシアニソール	1000	注 1 及び 2
321	ブチルヒドロキシトルエン	1000	注 1 及び 2
15.5	リキッドフォームヘディング		
210	安息香酸	10000	注 19
214	パラオキシ安息香酸エチル	10000	注 19
218	パラオキシ安息香酸メチル	10000	注 19
220	二酸化硫黄	5000	注 10 及び 19
15.6	ゼラチン		
220	二酸化硫黄	1000	注 10
15.7	ゼラチンカプセル		
200	ソルビン酸	3000	
15.8	シリコーン消泡乳剤		
200	ソルビン酸	1000	注 18
210	安息香酸	2000	注 18
214	パラオキシ安息香酸エチル	2000	注 18
218	パラオキシ安息香酸メチル	2000	注 18
15.9	ペクチン(液体)		
220	二酸化硫黄	250	注 10
15.10	一部グリセリン脂肪酸のエステル		
310	没食子酸プロピル	100	注 1 及び 28

311 没食子酸オクチル	100	注 1 及び 28
312 没食子酸ドデシル	100	注 1 及び 28
320 ブチルヒドロキシアニソール	100	注 1 及び 28
321 ブチルヒドロキシトルエン	200	注 1 及び 28

注 1 ブチルヒドロキシアニソール、ブチルヒドロキシトルエン、没食子酸プロピル、没食子酸オクチル、没食子酸ドデシル、ターシャリーブチルヒドロキノン、チオジプロピオン酸及びグアヤク樹脂の濃度は、当該食品の油脂含有量（重量）で計算する。

注 2 ブチルヒドロキシアニソール、ブチルヒドロキシトルエン、没食子酸プロピル、没食子酸オクチル、没食子酸ドデシル及びターシャリーブチルヒドロキノンに対して、これらの食品添加物の二つ以上の組み合わせ使用は、以下の条件が満たされる場合に限りできる。条件：当該食品に含まれる各食品添加物の量を最大許容濃度の百分率として計算される際、それらの百分率の合計が 100 を超えないこと。

注 3 ピマリシンは食品の表面に使用し、その存在は、最大深度 5mm までに限る。各 1mg/dm<sup>2</sup> は、食品の該当する表面の 20ppm に相当する。

注 4 ヘキサメチレンテトラミンの濃度は、ホルムアルデヒドとして計算する。

注 5 ソルビン酸及びプロピオン酸の組み合わせ使用は、以下の条件が満たされる場合に限りできる。条件：当該食品に含まれる各食品添加物の量を最大許容濃度の百分率として計算される際、それらの百分率の合計が 100 を超えないこと。

注 6 没食子酸プロピルの濃度は、乾燥原料、乾燥重量、乾燥ミックス又は濃縮物に基づいて計算すること。

注 7 ブチルヒドロキシアニソール、ブチルヒドロキシトルエン、没食子酸プロピル、没食子酸オクチル及び没食子酸ドデシルの組み合わせ使用が適切であれば、合計濃度が 200ppm 以下でかつ各自が各自の最大許容濃度以下の場合に限り、その使用ができる。

注 8 硝酸ナトリウム及び亜硝酸ナトリウムの組み合わせ使用は、以下の条件が満たされる場合に限りできる。条件：当該食品に含まれる各食品添加物の量が最大許容濃度の百分率として計算される際、それらの百分率の合計が 100 を超えないこと。

注 9 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウムの濃度は、無水エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムとして計算する。

注 10 二酸化硫黄の濃度は、残留二酸化硫黄として計算する。

注 11 塩化スズの濃度は、スズとして計算する。

注 12 グルコン酸第一鉄の濃度は、鉄として計算する。

注 13 最大許容濃度は、当該食品の製造過程で食品添加物の添加による濃度をいう。

注 14 当該食品添加物の濃度は、メーカーの説明通りに再構成した又は消費者に提供する際の状態で測定する。

注 15 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウムの濃度は、卵黄の乾燥重量で計算する。

注 16 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウムの濃度は、高甘味度甘味料の乾燥重量で計算する。

注 17 パラオキシ安息香酸エチル及びパラオキシ安息香酸メチルの組み合わせ使用は、以下の条件が満たされる場合に限りできる。条件:当該食品に存在する各食品添加物の量が最大許容濃度の百分率として計算される際、それらの百分率の合計が 100 を超えないこと。

注 18 安息香酸、パラオキシ安息香酸エチル、パラオキシ安息香酸メチル及びソルビン酸の組み合わせ使用が適切であれば、以下の条件が満たされる場合に限り、その使用ができる。条件:当該食品に存在する各食品添加物の量が最大許容濃度の百分率として計算される際、それらの百分率の合計が 100 を超えないこと。

注 19 安息香酸、パラオキシ安息香酸エチル、パラオキシ安息香酸メチル、ソルビン酸及び二酸化硫黄の組み合わせ使用が適切であれば、以下の条件が満たされる場合に限り、その使用ができる。条件:当該食品に存在する各食品添加物の量が最大許容濃度の百分率として計算される際、それらの百分率の合計が 100 を超えないこと。

注 20 安息香酸、パラオキシ安息香酸エチル及びパラオキシ安息香酸メチルはの組み合わせ使用が適切であれば、以下の条件が満たされる場合に限り、その使用ができる。条件:当該食品に存在する各食品添加物の量が最大許容濃度の百分率として計算される際、それらの百分率の合計が 100 を超えないこと。

注 21 安息香酸及びソルビン酸の組み合わせ使用は、混合濃度が 2000ppm 以下でかつ各自が各自の最大許容濃度以下の場合に限りできる。

注 22 安息香酸及びソルビン酸の組み合わせ使用は、以下の条件が満たされる場合に限りできる。条件:当該食品に存在する各食品添加物の量が最大許容濃度の百分率として計算される際、それらの百分率の合計が 100 を超えないこと。

注 23 ブチルヒドロキシアニソール、ブチルヒドロキシトルエン、没食子酸プロピル、没食子酸オクチル及び没食子酸ドデシルの組み合わせ使用は、合計濃度が 240ppm 以下、かつ、没食子酸プロピル、没食子酸オクチル若しくは没食子酸ドデシル各自の濃度又はそれらの混合物の濃度が 80ppm 以下、かつ、ブチルヒドロキシアニソール若しくはブチルヒドロキシトルエン各自の濃度又はそれらの混合物の濃度が 160ppm 以下の場合に限りできる。

注 24 炭酸銅の濃度は、銅として計算する。

注 25 乾燥製品用のみ。

注 26 乾燥製品及びサラミタイプの製品用のみ。

注 27 エチレンジアミン四酢酸二ナトリウムの濃度は、乾燥重量で計算する。

注 28 ブチルヒドロキシアニソール、ブチルヒドロキシトルエン、没食子酸プロピル、没食子酸オクチル及び没食子酸ドデシルの組み合わせ使用は、混合濃度が 300ppm 以下で、かつ、没食子酸プロピル、没食子酸オクチル若しくは没食子酸ドデシル各自の濃度又はそれらの混合物の濃度が 100ppm 以下、かつ、ブチルヒドロキシアニソール若しくはブチルヒドロキシトルエン各自の濃度がそれぞれ 100ppm、200ppm 以下又はそれらの混合物の濃度が 200ppm 以下の場合に限りができる。

(付表 1 は、2008 年第 85 号法律公告により改定)

表：	1A	2008 年第 85 号法律公告	2008 年 7 月 1 日
----	----	------------------	----------------

[第 2 条及び第 2A 条]

項目	第 1 列 付表 1 中で指定された認可食品添加物 (INS no.)	第 2 列 認可食品添加物の代替として使用可能な物質 (INS no.) (第 1 列の認可食品添加物として計算すること)
1.	ソルビン酸 (200)	ソルビン酸ナトリウム (201) ソルビン酸カリウム (202) ソルビン酸カルシウム (203)
2.	安息香酸 (210)	安息香酸ナトリウム (211) 安息香酸カリウム (212) 安息香酸カルシウム (213)
3.	パラオキシ安息香酸エチル (214)	パラオキシ安息香酸エチルナトリウム (215)
4.	パラオキシ安息香酸メチル (218)	パラヒドロキシ安息香酸メチルナトリウム (219)
5.	二酸化硫黄 (220)	亜硫酸ナトリウム (221) 亜硫酸水素ナトリウム (222) メタ重亜硫酸ナトリウム (223) メタ重亜硫酸カリウム (224) 亜硫酸カリウム (225)

	亜硫酸カルシウム(226)
	亜硫酸水素カルシウム(227)
	亜硫酸水素カリウム(228)
	チオ硫酸ナトリウム(539)
	亜硫酸
6.	オルトフェニルフェノール(231)      オルトフェニルフェノールナトリウム(232)
7.	亜硝酸ナトリウム(250)      亜硝酸カリウム(249)
8.	硝酸ナトリウム(251)      硝酸カリウム(252)
9.	プロピオン酸(280)      プロピオン酸ナトリウム(281)
	プロピオン酸カルシウム(282)
	プロピオン酸カリウム(283)
10.	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム(386)      エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム(385)
11.	チオジプロピオン酸(388)      チオジプロピオン酸ジラウリル(389)

(付表 1A は、2008 年第 85 号法律公告により追加)

表：	2	<b>保存料又は酸化防止剤が含まれる食品の表記、保存料又は酸化防止剤の表記及び認可保存料の含有量が超過される食品の記述</b>	2008 年第 85 号法律公告	2008 年 7 月 1 日
----	---	---	------------------	----------------

[第 3 条、第 5 条及び第 6 条]

(2008 年第 85 号法律公告)

1. 本表で定めた表記に関する規則が適用される保存料が含まれる食品(関連食品)とは、ソーセージ、ソーセージ用のひき肉、コーヒー抽出液、茶抽出液、ピクルス及びソース、(安息香酸の比率が 800ppm を超える場合には) 聖餐用の未発酵グレープジュース製品並びに酸化防止剤が含まれる各食品である。(2008 年第 85 号法律公告)
2. (1) 第 6 条に関する容器は、以下のように正確に記述された声明が明瞭及び目立つように印刷されたラベルを持つ物とする。(2008 年第 85 号法律公告)

(X)                      CONTAIN(S) PRESERVATIVE(S)
--

(2) 当該声明は、(X)に「This」又は「These」の後に当該食品の一般的な名前又は通称を挿入することにより、完了する物とする。

(3) 本規則が適用される聖餐用の未発酵グレープジュース製品の場合、当該声明には、「and is not intended for use as a beverage (また、飲料としての使用を意図しない)」を追加する物とする。(2008 年第 85 号法律公告)

3. 上述の食品に酸化防止剤が含まれる場合、当該食品に添加されたことによって含まれる各酸化防止剤の以下の(a)及び(b)が記載されたラベルを持つ物とする。

(a) 当該酸化防止剤の正確な記述

(b) ppm で表記された当該酸化防止剤の最大可能含量(重量により算定)

4. (1) 第3条(3)及び(4)に関する記述は、以下のように正確に記述された声明が明瞭及び目立つように印刷された物とする。(2008年第85号法律公告)

(X) CONTAINS NOT MORE THAN (Y) PER CENT OF (Z) (Y) PER CENT OF (Z) AND IS/ARE NOT FOR RETAIL SALE
---

(2) 当該声明は、(X)に「This」又は「These」の後に当該食品の一般的な名前又は通称を挿入、(Y)に当該食品に含まれる各保存料の最も近い整数で四捨五入された最大可能含有百分率の文字及び数字を挿入(例: 「seventy (70)」)、(Z)に当該百分率に関する保存料の正確な記述を挿入することにより、完了するものとする。

ただし、声明においては、「per cent」を「parts per million」に置き換えることができる。その場合、(Y)に挿入する文字及び数字は、当該食品に含まれる各保存料の重量 ppm の数字とする。

5. (1) 第5条(1)に関する各容器は、以下のように正確に記述された声明が明瞭及び目立つように印刷されたラベルを持つ物とする。(2008年第85号法律公告)

THIS PRESERVATIVE CONTAINS (X) PER CENT OF (Y) (X) PER CENT OF (Y)
--

(2) 当該声明は、(X)に当該容器内の物質に含まれる各保存料の最も近い整数で四捨五入された含有百分率を文字及び数字を挿入(たとえば、「seventy (70)」)、(Y)に当該百分率に関する保存料の正確な記述を挿入することにより、完了するものとする。

ただし、声明においては、「per cent」を「parts per million」に置き換えることができる。その場合、(X)に挿入する文字及び数字は、当該容器内の物質に含まれる各保存料の重量 ppm の数字とする。

6. (1) 酸化防止剤の場合、第5条(1)に関する各容器は、以下のように正確に記述された声明が印刷されたラベルを持つ物とする。(2008年第85号法律公告)

This antioxidant contains (X) (Y)
---



(2)各声明において、(X)に当該容器内の製剤に含まれる各酸化防止剤の最も近い整数で四捨五入された含有百分率又は ppm の文字及び数字の正確な記述並びに、当該記述の関連する各酸化防止剤の正確な記述を挿入するものとする。(Y)に当該容器中の製剤に存在する他の物質の正確な記述を挿入する物とするが、当該物質が 2 種類以上含まれる場合、メーカーから購入する時点で当該物質の含有率の降順で記載するものとする。

7. 本表で規定する各声明は、明るい色の下地に暗い色の文字又は暗い色の下地に明るい色の文字で、明瞭及び目立つように印刷する物とし、文字高さ 3mm 以上及び周囲に囲み線が必要、また囲み線の中にはそれ以外の物を印刷してはならない。声明の文字及び数字の大きさ及び色は均一とし、上述の囲み線内の地色は均一とする。ただし、単語の頭文字を当該単語の他の文字より大きくすることができる。(1979 年第 89 号法律公告)

8. 本表で義務にしたラベルは、包装材料又は容器に確かに貼り付け又はその一部とするものとし、いずれの場合も、明瞭に見せるように配置された物とし、主要ラベルの一部又は主要ラベルの近くに配置された別ラベルとする。ただし、当該物品に当該物品のラベルはブランドを代表する名称、商標若しくはデザインが含まれる又はメーカー若しくはディーラーの名称及び所在地が含まれる場合、所定の声明は主要ラベルの一部として印刷するものとする。

9. 本表で規定する声明は、以下のいずれかの場合、読みやすい漢字を含めて印刷するものとする。

(a) 包装材料又は容器に中身が香港で製造、加工又は包装された物である場合。

(b) 包装材料又は容器の中身が香港での販売のために輸入された食品の上、漢字で記述されたラベル又は標識がある場合。

10. 規定する声明についての意見又は説明(保存料又は酸化防止剤の場合の使用法に関する説明を除く)は、当該ラベル又は包装材料若しくは容器に記載してはならない。