

8

一般用加工食品の表示作成手順

作製例



商品名 おばあが作った サターアングギー



「みそ」のように、隠し味に少量使用しても、原材料に表示が必要です。

レシピ

- ・小麦粉 150g
- ・卵(Lサイズ) 1個
- ・砂糖 70g
- ・植物油 5g
- ・みそ 3g
- ・ベーキングパウダー 2g
- ・バニラエッセンス 0.1g
- ・揚げ油(植物油) ※1

※1 サターアングギーは油で揚げて油を吸っているため、吸油率を考慮します。(素揚げの吸油率10%として計算) 根拠資料の整備が必要になります。

STEP

01

用意したレシピをすべて重量(g)に換算します。

No	原材料名	配合量(g)
1	小麦粉	150
2	卵	64
3	砂糖	70
4	植物油	5
5	みそ	3
6	ベーキングパウダー	2
7	バニラエッセンス	0.1
8	揚げ油(植物油)	29.4

卵Lサイズは実際の重さを量ってもよいが、ここでは、公表されているサイズごとの基準の重量(1個64g以上~70g未満)を参考に、その下限値64gを用いた。

揚げ油の重量=原材料(揚げる前)の合計294.1g×10%=29.4g

STEP

02

原材料と添加物に分けて、それぞれ重量順に並べます。

原材料

No	原材料名	配合量(g)
1	小麦粉	150
2	砂糖	70
3	卵	64
4	植物油	5
5	揚げ油(植物油)	29.4
6	みそ	3

添加物

No	原材料名	配合量(g)
1	ベーキングパウダー	2
2	バニラエッセンス	0.1

同じ植物油を使用している場合、植物油・・・34.4gとまとめます。

原材料の規格書をもとに、原材料情報をまとめます。

原材料は、その内容を表す最も一般的な名称で表示します。

原材料情報					使用原材料		アレルゲン
No.	原材料名	配合量(g)	メーカー名	原産地 (最終加工地)	原材料	配合比	
1	小麦粉	150.0	〇〇(株)	国内製造	小麦粉	100%	小麦
2	砂糖	70.0	〇〇(株)	沖縄県製造	さとうきび	100%	
3	卵	64.0	〇〇(株)	沖縄県産	卵	100%	卵
4	植物油	34.4	〇〇(株)	国内製造	なたね油	100%	
5	みそ	3.0	〇〇(株)	国内製造	米	50%	
					大豆	40%	大豆
					食塩	5%	
					かつおエキス	3%	
					昆布エキス	2%	

複合原材料に使用された原材料に占める重量順위가3位以下で、かつ、割合がそれぞれ5%未満のため、「その他」と表示可能。

基本の表示例

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、植物油、 みそ(米、大豆、食塩、かつおエキス、昆布エキス)
------	---

「その他」とまとめて表示する場合

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、植物油、みそ(米、大豆、食塩、その他)
------	------------------------------------

複合原材料名を省略した場合

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、植物油、みそ
------	-----------------------

複合原材料の省略(カッコによる原材料表示を省略)のポイント

- ① 複合原材料の配合比が全体の5%未満の場合
- ② 複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合

- ・複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合(例:鶏唐揚げ、鯖の味噌煮等)
- ・複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合(例:ミートボール、魚介エキス等)
- ・JAS規格、食品表示基準別表第3、公正競争規約で定義されている場合(例:ロースハム、マヨネーズ等)
- ・上記以外で一般にその原材料が明らかである場合(例:かまぼこ、ハンバーグ等)

※ 複合原材料の原材料表示を省略する場合でも、アレルゲンや添加物は表示が必要です。

原材料の規格書をもとに、添加物情報をまとめます。



添加物情報									アレルギー	添加物 配合比
No.	添加物名	配合量(g)	メーカー名	原産地 (最終加工地)	物質名	添加物 分類	添加目的	加工助剤 キャリアー オーバー		
1	ベーキングパウダー	2.0	〇〇(株)	国内製造	ピロリン酸四 ナトリウム	一括名	ベーキングパ ウダー			35%
					炭酸水素ナ トリウム	一括名	ベーキングパ ウダー			25%
					DL-酒石酸 水素カリウム	一括名	ベーキングパ ウダー			15%
					ステアリン酸 カルシウム	副 剤	副 剤			5%
					コーンスター チ		食品素材			20%
2	香料	0.1	〇〇(株)	国内製造	エタノール	副 剤	副 剤			50%
					グリセリン	副 剤	副 剤			40%
					バニリン	一括名	香 料			10%

基本の表示例

添加物名	ベーキングパウダー、香料
------	--------------

ベーキングパウダーは、「膨張剤」
「ふくらし粉」として表示可能です。

添加物と一体となって使用される賦形剤(添加物製
剤中の食品素材)については、原材料には該当しな
いものと考えます。

なお、アレルギーを含む食品素材については、当該
食品素材に含まれるアレルギーは別途、アレルギー
表示が必要です。

添加物の表示方法

- ① 物質名を表示するもの例: トレハロース
- ② 物質名に用途名の併記が必要なもの(用途名の次にカッコして物質名を表示) 例: 甘味料(ステビア)
- ③ 一括名を表示できるもの例: 調味料(アミノ酸)

添加物表示が免除されるケース

- ① 栄養強化の目的で使用されるもの(特別用途食品、機能性表示食品を除く)
- ② 加工助剤
- ③ キャリーオーバー

※特定原材料についてのアレルギー表示は必要です。

アレルギーの表示方法を整理します。

特定原材料8品目

卵、乳、小麦、えび、かに、
そば、落花生(ピーナッツ)、くるみ

特定原材料に準ずるもの(20品目)

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、
キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、
豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

表示が義務付けられているアレルギーは8品目です(特定原材料)。

20品目のアレルギーについても食物アレルギー症状を引き起こすことが知られており、表示が推奨されます
(特定原材料に準ずるもの)。

8

一般用加工食品の表示作成手順

STEP

05

アレルギーの表示方法を整理します。

つづき



アレルギーを個別表示する場合の表示例

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、植物油、みそ(大豆を含む) / ベーキングパウダー、香料
------	---



豆知識

- 乳の場合は「乳成分を含む」、卵黄や卵白を使った場合、「卵黄(卵を含む)」「卵白(卵を含む)」と表示します。
- 添加物のアレルギー表示は「○○由来」と表示します。
乳の場合は「乳由来」と表示。乳成分由来とは表示しない。
- 用途名併記の添加物は「用途名(物質名:○○由来)」と表示 [例] 増粘剤(ペクチン:リンゴ由来)

アレルギーを一括表示(すべてのアレルギーを最後にまとめて表示)する例

添加物の事項名を設けない場合

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、植物油、みそ / ベーキングパウダー、香料、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
------	--

原材料および添加物の事項名を設ける場合

原材料名	…○○、○○、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
添加物	増粘剤(ペクチン)、乳化剤、(一部にリンゴ・大豆を含む)

STEP

06

原料原産地名の表示方法を整理します。

表示義務の対象原材料

製品に占める重量割合上位1位の原材料すべての原産地を表示します。

対象原材料が生鮮食品の場合、その生鮮食品の産地を表示し、産地は国別重量順で表示します。

名称	ウィンナーソーセージ
原材料名	豚肉(国産)、豚脂肪、たん白加水分解物、…



対象原材料が加工食品の場合、その加工食品の製造地を表示し、製造地は国別重量順で表示します。製造地の表示に代えて、対象原材料の生鮮食品まで遡って併記することによりその原産地を表示することもできます。

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、植物油、みそ…
------	------------------------

小麦粉(小麦(国産)) ←それでもOK
生鮮食品まで遡り、小麦の原産地を表示してもよい。
※小麦粉の商品規格書を入手し、小麦の原産地を要確認。

一般用加工食品の表示作成手順

食品表示基準別表15-1に掲げる22食品群と農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし、おにぎりは個別に原料原産地表示の規定を設けています。

食品表示基準で定められた様式の表示例

名 称	揚げ菓子
原 材 料 名	小麦粉、砂糖、卵、植物油、みそ
添 加 物	ベーキングパウダー、香料
原料原産地名	国内製造 (小麦粉)
内 容 量	30個 (2個×15袋)
賞 味 期 限	令和〇年〇月〇日
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製 造 者	〇〇菓子店 (代表者: 〇〇〇〇〇) 沖縄県〇〇市〇〇111番地

名称は商品名の「おばあが作ったサーターアンタギー」ではなく、一般的な名称で表示します。

[例] 焼菓子・揚げ菓子・和菓子等

[例] 小麦粉 (小麦 (国産))

生鮮食品まで遡り、小麦の原産地を表示してもよい。

※小麦粉の商品規格書を入手し、小麦の原産地を要確認

食品関連事業者 (表示責任者) と最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工行為を行った事業者 (衛生責任者) が同一の場合、表示責任者を表示し、衛生責任者は省略可能。

添加物、原料原産地名を原材料名欄に表示する場合の表示例

名 称	揚げ菓子
原 材 料 名	小麦粉 (国内製造)、砂糖、卵、植物油、みそ／ベーキングパウダー、香料
内 容 量	30個 (2個×15袋)
賞 味 期 限	令和〇年〇月〇日
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製 造 者	〇〇菓子店 (代表者: 〇〇〇〇〇) 沖縄県〇〇市〇〇111番地



- ◆食品表示基準別表第 4 に規定がある食品は、個別の表示方法に従い表示します。
- ◆遺伝子組換え食品に該当する場合、遺伝子組み換え食品に関する事項が必要です。

8

一般用加工食品の表示作成手順

作成の際にご利用ください。

原材料シート

原材料情報					使用原材料		アレルゲン
No.	原材料名	配合量(g)	メーカー名	原産地 (最終加工地)	原材料	配合比	

作成の際にご利用ください。

添加物シート

添加物情報									アレルゲン
No.	添加物名	配合量(g)	メーカー名	原産地 (最終加工地)	物質名	添加物 分類	添加 目的	加工助剤 キャリア オーバー	