



おいしい時間

2013年 10月 /第27号

(公社)鹿児島県薬剤師会 試験センター

食品医薬品課

★添加物★

(定義) 食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの。(食品衛生法第4条)

食品添加物				平成25年3月12日現在
化学的合成品(指定添加物) 432品目	天然物(既存添加物) 365品目	天然香料基原物質 約600品目	一般飲食添加物 約100品目	
安全性、有効性が確認され、厚生労働大臣が指定した添加物	長い食経験から例外的に使用が認められている添加物	植物、動物を基原として着香目的で使用されるもの	通常、食品として用いられるが、添加物として使用されるもの	
例)ソルビン酸、キシリトール	例)クチナシ色素、柿タンニン	例)バニラ香料、カニ香料	例)イチゴジュース、寒天	

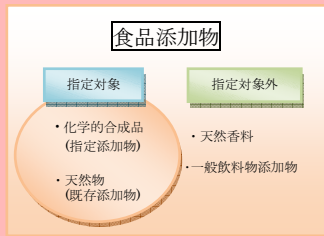
★表示方法★

使用した食品添加物は、原則



「物質名」で表示

●食品添加物



※未指定の添加物を製造、輸入、使用、販売等した場合には食品衛生法第10条違反となります。

●原材料名の表示方法

「食品添加物以外の原材料」と「食品添加物」に分け、それぞれ重量割合の多い順に記載。一般的に、まず原材料について重量の多いものから順に記載し、続いて添加物を表示します。

名称：キャンディー

原材料名：水あめ、ハーブエキス、香料、甘味料(アスパルテーム)



<別途規定>

(簡略)

・一般に広く知られた名称の添加物は、物質名の代わりに簡略名の記載が可

例)「L-アスコルビン酸ナトリウム」→「ビタミンC」、
「炭酸水素ナトリウム」→「重曹」

(用途名)

・食品添加物の主な用途である下記の8用途に該当する場合、物質名に加えて用途名の記載が必要。※使用目的や効果を表示する方が分かりやすい

甘味料、着色料、保存料、糊料(増粘剤、安定剤、ゲル化剤)、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤

例)保存料(ソルビン酸)、着色料(クチナシ色素)

(一括名)

・下記の14種類に該当する場合には、物質名の代わりに種類を示す一括名での記載が可能。

※複数の添加物の組み合わせで効果を発揮し、すべてを表示する必要性が低いもの

イーストフード、ガムベース、かんすい、苦味料、酵素、光沢剤、香料、酸味料、チューインガム軟化剤、調味料、豆腐用凝固剤、乳化剤、pH調整剤、膨張剤

例)「クエン酸」→「酸味料」、

「カフェイン」→「苦味料」、

「レシチン」→「乳化剤」

(省略)

・加工助剤、キャリアー、栄養強化の目的で使用されたものは表示省略可

※最終的に食品に残っていない、残量が少ないため添加物としての効果が発揮されないことから

例1) (加工助剤)

プロセスチーズ製造時に使われる炭酸水素ナトリウム(重曹)は、加熱融解の工程で分解され最終食品に無影響

例2) (キャリアー)

お菓子の味付けに保存料(サッカリン)を使用したしょうゆを用いても、最終製品に保存料として効果をもたない場合

例3) (栄養強化)

ビタミンAなどのビタミン類、塩化カルシウム等のミネラル類等

当センターでは、添加物検査をはじめ様々な検査を行っています。ご関心のある方は、お問い合わせ下さい。



(公社)鹿児島県薬剤師会 試験センター

鹿児島市与次郎 2-8-15

Tel: 099-253-8935

Fax: 099-255-2850

HP: www.minc.ne.jp/kpa-siken

E-mail: syokui-kgj@po.minc.ne.jp