

中国 食品添加物使用標準 (GB2760-2014)
(仮訳)

2015年3月

日本貿易振興機構 (ジェトロ)

農林水産・食品調査課

本仮訳は、2014年12月24日に中国国家衛生・計画生育委員会によって制定された「食品添加物使用標準」(GB2760-2014)(2015年5月24日施行)をジェトロが仮訳したものです。ご利用にあたっては、原文もご確認ください。

<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s3593/201412/d9a9f04bc35f42ecac0600e0360f8c89.shtml>

【免責条項】本報告書で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本報告書で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

目次

はじめに.....	4
1 範囲.....	6
2 専門用語及び定義.....	6
3 食品添加剤の使用原則.....	6
4 食品分類系統.....	7
5 食品添加剤の使用規定.....	7
6 食品用香料.....	7
7 食品工業用加工助剤.....	7
付録 A 食品添加剤の使用規定.....	8
付録 B 食品用香料の使用規定.....	154
付録 C 食品工業用加工助剤の使用規定.....	212
付録 D 食品添加剤機能類別.....	227
付録 E 食品分類系統.....	229
付録 F 付録 A 中の食品添加剤使用規定索引.....	240
表 A.1 食品添加剤の使用が認められる品種、使用範囲及び最大使用量または残留量.....	9
表 A.2 各種食品中生産の必要性から適量を使用できる食品添加剤のリスト.....	149
表 A.3 生産の必要性から適量を使用する食品添加剤において例外とされる食品類別リスト.....	152
表 B.1 添加してはならない食品用香料、エッセンスの食品リスト.....	155
表 B.2 使用が認められている食品用天然香料のリスト.....	157
表 B.3 使用が認められる食品用合成香料のリスト.....	168
表 C.1 各種食品の加工過程で使用でき、残留量に制限のない加工助剤のリスト（酵素製剤は含まない）.....	212
表 C.2 機能及び使用範囲の規定が必要な加工助剤リスト（酵素製剤は含まない）.....	213
表 C.3 食品用酵素製剤及びその由来リスト.....	221
表 E.1 食品分類系統.....	229

はじめに

本標準は、GB2760—2011「食品安全国家标准 食品添加剂使用标准」に取って代わる。

本標準は、GB2760—2011 と比べた場合、主な変更箇所が以下の通りとなる。

——旧衛生部の 2010 年 16 号公告、2010 年 23 号公告、2012 年 1 号公告、2012 年 6 号公告、2012 年 15 号公告、2013 年 2 号公告を追加し、国家衛生・計画生育委員会の 2013 年 2 号公告、2013 年 5 号公告、2013 年 9 号公告、2014 年 3 号公告、2014 年 5 号公告、2014 年 9 号公告、2014 年 11 号公告、2014 年 17 号公告における食品添加剂を以下の通り規定した。

——食品栄養強化剤及びガムベースのキャンディ中の基礎物質及びその配合材料リストの調整をその他の関連する標準に基づいて規定した。

——3.4 の使用原則を修正し、3.4.2 を追加した。

——付録 A の「食品添加剂の使用規定」を修正した。

a) 表 A.1 中の 4-フェニルフェノール、2-フェニルフェノールナトリウム塩、不飽及び脂肪酸モノグリセリド、テアフラビン、ティーングリーンピグメント、タンオークブラウン、カンゾウ、アルミノケイ酸ナトリウム、フェヌグreekガム、トロロアオイガム、酸性リン酸アルミニウムナトリウム、オクチルフェノキシポリエチレングループ、オクテニルコハク酸アルミニウムスターチ、薪草エキス、B-ナフトール、ブチルアミン等の食品添加剂品種及びその使用規定を削除した。

b) 表 A.1 中の硫酸アルミニウムカリウム、硫酸アルミニウムアンモニウム、エリスロシン及びそのアルミニウムレーキ、インジコ及びそのアルミニウムレーキ、ブリリアントブルー及びそのアルミニウムレーキ、タートラジン及びそのアルミニウムレーキ、サンセットイエロー及びそのアルミニウムレーキ、カルミン及びそのアルミニウムレーキ、アルラレッド及びそのアルミニウムレーキ、カラメル（アンモニアを加えて生産）、カラメル（亜硫酸アンモニウム法）、ソルビタンモノラウレート、ソルビタンモノパルミテート、ソルビタンモノステアレート、ソルビタントリステアレート、ソルビタンモノオレエート、ステビオシド、コチニールの使用規定を修正した。

c) 表 A.1 中に L(+)-酒石酸、dl-酒石酸、ネオテーム、β-カロチン、β-シクロデキストリン、モノジアセチル酒石酸エステル、アスパルテーム等の食品添加剂の使用範囲及び最大使用量を追加し、上述の食品添加剂の表 A.2 中の使用規定を削除した。

d) 表 A.1 中の一部食品類別中の加工の必要性のない食品添加剂規定を削除した。

e) 表 A.3 に「06.04.01 雑穀粉」を追加し、「13.03 特殊医学用途配合食品」を削除した。

——付録 B 食品用香料、エッセンスの使用規定を修正した。

a) 八角フェネル、オレガノ、カンゾウの根、中国シナモン、グローブ、オールスパイス、蒔蘿子等の香料品種を削除した。

b) 表 B.1 に「16.02.01 茶葉、コーヒー」を追加した。

——付録 C 食品工業用加工助剤(以下、「加工助剤」とする)の使用規定を修正した。

a) 表 C.1 に過酸化水素を追加した。

b) 表 C.2 からメタノール、パラジウム、グリセリン、リノール酸の品種及びその使用規定を削除した。

——付録 D のガムベースのキャンディ中の基礎物質及びその配合材料リストを削除した。

——付録 F の食品分類系統を修正した。

a) 付録 E 食品分類系統に修正した。

b) 01.0、02.0、04.0、08.0、09.0、11.0、12.0、13.0、14.0、16.0 等類別中の一部食品の分類番号及び食品の名称を修正すると共に、調整後の食品類別に基づいて、食品添加剤使用規定を調整した。

——付録 F の「付録 A 中の食品添加剤使用規定索引」を追加した。

食品安全国家標準 食品添加剤使用基準

1 範囲

本標準は、食品添加剤の使用原則、使用できる食品添加剤の品種、使用範囲及び最大使用量または残留量について規定している。

2 専門用語及び定義

2.1 食品添加剤

食品の品質及び色、香り、味を改善し、腐食を防ぎ、鮮度を保ち、加工工程の必要性から食品中に添加する人工合成または天然の物質である。食品用香料、ガムベースのキャンディ中の基礎剤物質、食品工業用加工助剤も含まれる。

2.2 最大使用量

食品添加剤を使用する場合に認められる最大の添加量。

2.3 最大残留量

食品中において認められる食品添加剤またはその分解産物の最終残留レベル。

2.4 食品工業用加工助剤

食品加工を順調に行えるようにする各種の物質で、食品自体とは関係性がない。例えば、ろ過補助剤、透明化剤、吸着剤、型わく分離剤、脱色剤、脱皮剤、抽出溶剤、発酵用栄養物質等である。

2.5 国際番号システム (INS)

食品添加剤の国際番号は、複雑な化学構造の名称の代わりに用いられる。

2.6 中国番号システム (CNS)

食品添加剤の中国番号は、食品添加剤の主要な機能類別（付録 D を参照）コード及び本機能類別中の番号から構成される。

3 食品添加剤の使用原則

3.1 食品添加剤を使用する場合には、以下の基本の要件を満たしていなければならない。

- a) 人体に危害を与えてはならない。
- b) 食品の腐敗変質を隠蔽してはならない。
- c) 食品自体または加工の過程での品質に欠陥があってはならない。または混入、偽者の混入、偽装を目的として食品添加剤を使用してはならない。
- d) 食品自体の栄養価値を低下させてはならない。
- e) 予期される効果が達成される前提の下で、出来る限り食品における使用量を減らすようにしなければならない。

3.2 以下に列挙する状況に当てはまる場合には、食品添加剤を使用できる。

- a) 食品自体の栄養価値を保持または高める場合。
- b) 若干の特別用途食品に必要な配合材料または成分である場合。
- c) 食品の品質及び安定性を高め、その感官特性を高める場合。

d) 食品の生産、加工、パッケージ、運搬または貯蔵に役立つ場合。

3.3 食品添加剤の質量基準

本標準に基づいて使用する食品添加剤については、対応する質量規格の要件を満たしていなければならない。

3.4 使用原則

3.4.1 下記に列挙する状況における食品添加剤については、食品原料（食品添加剤を含む）を通じて食品中に使用することができる。

- a) 本標準に基づき、食品原料中での使用が認められた当該食品添加剤である場合。
- b) 食品原料中での当該添加剤の使用量が認められた最大使用量を超過していない場合。
- c) 正常な生産加工条件の下でこれらの原料を使用し、かつ食品中での当該添加剤の含有量が原料に使用するレベルを超過していない場合。
- d) 原料から食品中に使用する当該添加剤の含有量が、直にその当該食品中に添加される通常の必要なレベルを大幅に下回っている場合。

3.4.2 ある食品原料を特定の最終製品の原材料とする場合には、上述の特定の最終製品の添加剤をこれらの食品原料中に添加するのが認められると同時に、当該添加剤の最終製品中の含有量も本標準の要件を満たしていなければならない。前述の特定食品原料のラベル上には当該食品原料を上述の特定食品の生産に用いていることを明確に表示しなければならない。

4 食品分類系統

食品分類系統は、食品添加剤の使用範囲を区分するのに用い、本標準にのみ適用される。詳細については付録 E を参照。ある食品添加剤のある食品類別への使用を許可する場合には、当該類別下の全ての類別食品への使用が認められる。但し、別途規定がある場合は除外する。

5 食品添加剤の使用規定

食品添加剤の使用については、付録 A の規定を満たしていなければならない。

6 食品用香料

食品用エッセンスの生産に用いられる食品用香料の使用については、付録 B の規定を満たしていなければならない。

7 食品工業用加工助剤

食品工業用加工助剤の使用については、付録 C の規定を満たしていなければならない。

付録 A 食品添加剤の使用規定

- A.1 表 A.1 は、食品添加剤の使用が認められる品種、使用範囲及び最大使用量または残留量について規定している。
- A.2 表 A.1 に列挙されている同一機能の食品添加剤（同色の着色剤、防腐剤、抗酸化剤）を混ぜ合わせて使用する場合には、それぞれの使用量のその最大使用量に占める割合が 1 を超えてはならない。
- A.3 表 A.2 は、各種食品（表 A.3 に列挙されている食品類別は除外する）において、生産の必要性から適量を使用できる食品添加剤について規定している。
- A.4 表 A.3 は、表 A.2 に列挙されていない食品類別について規定しており、これらの食品類別に添加剤を使用する場合には、表 A.1 の規定を満たしていなければならない。同時に、これらの食品類別には表 A.1 に規定されている、その上級食品類別において使用が認められている食品添加剤を使用してはならない。
- A.5 表 A.1 及び表 A.2 には、食品用香料及び食品工業用加工助剤として使用する食品添加剤に関する規定が含まれていない。
- A.6 上述の各表中の「機能」欄については、当該添加剤の主な機能が示されており、参考として提供されている。

表 A.1 食品添加剤の使用が認められる品種、使用範囲¹及び最大使用量または残留量

β-アポ-8'-カロテナール

β-apo-8'-carotenal

CNS 番号 08.018

INS 号 160e

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
01.02.02	風味発酵乳	0.015	β-アポ-8'-カロテナールで計算する。
01.06.04	プロセスチーズ	0.018	β-アポ-8'-カロテナールで計算する。
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	0.020	β-アポ-8'-カロテナールで計算する。
05.02	キャンディ	0.015	β-アポ-8'-カロテナールで計算する。
07.0	ベーカリー食品	0.015	β-アポ-8'-カロテナールで計算する。
12.10.02	半固体複合調味料	0.005	β-アポ-8'-カロテナールで計算する。
14.0	ドリンク類 (14.01 パッケージされた飲用水は除外する)	0.010	β-アポ-8'-カロテナールで計算し、固体ドリンクは水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

アミノ酸 (別名 : グリシン)

glycine

CNS 番号 12.007

INS 号 640

機能 旨味調味料

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
08.02	カット済み肉製品	3.0	
08.03	調理肉製品	3.0	
12.0	調味料	1.0	
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	1.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.02	植物タンパクドリンク	1.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

¹表 A.1 中の使用範囲は、食品分類及び食品名称で表示する。

リン酸アンモニウム **ammonium phosphatide**

CNS 番号 10.033 INS 号 442

機能 乳化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
05.01.02	チョコレート及びチョコレート製品、05.01.01 以外のカカオ製品を除く	10.0	

カルナバワックス **carnauba wax**

CNS 番号 14.008 INS 号 903

機能 被膜剤、固結防止剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
04.01.01	新鮮なフルーツ	0.0004	残留量で計算する。
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品（カカオバターチョコレート及び製品を含む）及びキャンディ	0.6	

ホワイトオイル（別名：流動パラフィン） **mineral oil, white (liquidparaffin)**

CNS 番号 14.003 INS 号 905a

機能 被膜剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
05.02.02	ガムベースのキャンディ以外のその他のキャンディ	5.0	
10.01	新鮮な卵	5.0	

L-システイン塩酸ナトリウム **L-cysteine and its hydrochlorides sodium and potassium salts**

CNS 番号 13.003 INS 号 920

機能 小麦粉処理剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）（ラーメンに限る）	0.3	
06.03.02.03	発酵麺製品	0.06	
06.08	冷凍ビーフン製品	0.6	

安息香酸及びそのナトリウム塩 **benzoic acid, sodium benzoat**

CNS 番号 17.001、17.002 INS 号 210,211

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
03.03	風味アイス、アイスクャンディー類	1.0	安息香酸で計算する。
04.01.02.05	ジャム（缶詰は除外する）	1.0	安息香酸で計算する。
04.01.02.08	飴菓子	0.5	安息香酸で計算する。
04.02.02.03	漬けた野菜	1.0	安息香酸で計算する。
05.02.01	ガムベースのキャンディ	1.5	安息香酸で計算する。
05.02.02	ガムベースのキャンディ以外のその他のキャンディ	0.8	安息香酸で計算する。
11.05	調味シロップ	1.0	安息香酸で計算する。
12.03	酢	1.0	安息香酸で計算する。
12.04	醤油	1.0	安息香酸で計算する。
12.05	ペースト及びペースト製品	1.0	安息香酸で計算する。
12.10	複合調味料	0.6	安息香酸で計算する。
12.10.02	半固体複合調味料	1.0	安息香酸で計算する。
12.10.03	液体複合調味料（12.03、12.04 を含まない）	1.0	安息香酸で計算する。
14.02.02	濃縮野菜フルーツジュース（シロップ）（食品工業用に限る）	2.0	安息香酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	1.0	安息香酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03	タンパクドリンク	1.0	安息香酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	0.2	安息香酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.05	茶、コーヒー、植物（類）ドリンク	1.0	安息香酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.07	特殊用途ドリンク	0.2	安息香酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク	1.0	安息香酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使

			用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	0.4	安息香酸で計算する。
15.03.03	ワイン	0.8	安息香酸で計算する。

アイス構造タンパク ice structuring protein

CNS 番号 00.020 INS 号 -

機能 その他

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	生産の必要性から適量を使用	

L-アラニン L-alanine

CNS 番号 12.006 INS 号 -

機能 旨味調味料

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
12.0	調味料	生産の必要性から適量を使用	

プロパンジオール propylene glycol

CNS 番号 18.004 INS 号 1520

機能 安定剤及び凝固剤、固結防止剤、消泡剤、乳化剤、水分保持剤、増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	1.5	
07.02	菓子	3.0	

プロピレングリコール脂肪酸エステル propylene glycol esters of fatty acid

CNS 番号 10.020 INS 号 477

機能 乳化剤、安定剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
01.0	牛乳及び乳製品（01.01.01、01.01.02、13.0 関連品種は除外する）	5.0	
02.0	脂肪、オイル及び乳化脂肪製品	10.0	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	5.0	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイ	2.0	

	ルで揚げたナッツ及び種子類に限る)		
06.03.02.05	オイルで揚げた麺製品	2.0	
07.02	菓子	3.0	
12.10	複合調味料	20.0	
16.06	膨化食品	2.0	

プロピオン酸及びそのナトリウム塩、カルシウム塩

propionic acid, sodium propionate, calcium propionate

CNS 番号 17.029、17.006、17.005

INS 号 280,281,282

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
04.04	豆類製品	2.5	プロピオン酸で計算する。
06.01	未加工穀物	1.8	プロピオン酸で計算する。
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	0.25	プロピオン酸で計算する。
07.01	パン	2.5	プロピオン酸で計算する。
07.02	菓子	2.5	プロピオン酸で計算する。
12.03	酢	2.5	プロピオン酸で計算する。
12.04	醤油	2.5	プロピオン酸で計算する。
16.07	その他（ヤマモモの缶詰加工工程）	50.0	プロピオン酸で計算する。

ポリフェノール(別名：TP)

eapolyphenol(TP)

CNS 番号 04.005

INS 号 -

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
02.01	基本的に水を含まない脂肪及びオイル	0.4	油脂中のカテキンで計算する。
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る）	0.2	油脂中のカテキンで計算する。
06.03.02.05	オイルで揚げた麺製品	0.2	油脂中のカテキンで計算する。
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦（フレーク）を含む。	0.2	油脂中のカテキンで計算する。
06.07	インスタントビーフン製品	0.2	油脂中のカテキンで計算する。

			る。
07.02	菓子	0.4	油脂中のカテキンで計算する。
07.04	ベーカリー食品の詰め物及び表面用エンローブ（油脂を含む詰め物に限る）	0.4	油脂中のカテキンで計算する。
08.02.02	ベーコン製品類（例えば、塩漬け干し肉、干し肉、塩漬けにしたアヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセージ、腸詰）	0.4	油脂中のカテキンで計算する。
08.03.01	塩漬けした後に煮込んだ肉製品類	0.3	油脂中のカテキンで計算する。
08.03.02	スモーク、ロースト、バーベキュー肉類	0.3	油脂中のカテキンで計算する。
08.03.03	オイルで揚げた肉類	0.3	油脂中のカテキンで計算する。
08.03.04	西洋式ハム（ロースト、スモーク、スチームハム）類	0.3	油脂中のカテキンで計算する。
08.03.05	ソーセージ類	0.3	油脂中のカテキンで計算する。
08.03.06	発酵肉製品類	0.3	油脂中のカテキンで計算する。
09.03	予めカットされた水産品（半製品）	0.3	油脂中のカテキンで計算する。
09.04	調理済み水産品（直に食べられる）	0.3	油脂中のカテキンで計算する。
09.05	水産品の缶詰	0.3	油脂中のカテキンで計算する。
12.10	複合調味料	0.1	カテキンで計算する。
14.03.02	植物タンパクドリンク	0.1	カテキンで計算し、固体ドリンクは、希釈回数に応じて使用量を増やす。
14.06.02	タンパク固体ドリンク	0.8	カテキンで計算する。
16.06	膨化食品	0.2	油脂中のカテキンで計算する。

ポリフェノールパルミチン酸 tea polyphenol palmitate

CNS 番号 04.021

INS 号 -

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
02.01	基本的に水を含まない脂肪及びオイル	0.6	

エリスロシン及びそのアルミニウムレーキ erythrosine, erythrosine aluminum lake

CNS 番号 08.003

INS 号 127

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
04.01.02.08.02	ドライフルーツ類	0.05	エリスロシンで計算する。
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	0.1	エリスロシンで計算する。
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る）	0.025	エリスロシンで計算する。
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品（カカオバターチョコレート及び製品を含む）及びキャンディ（05.01.01 カカオ製品は除外する）	0.05	エリスロシンで計算する。
07.02.04	菓子上の着色料	0.05	エリスロシンで計算する。
08.03.05	ソーセージ類	0.015	エリスロシンで計算する。
08.03.08	肉缶の詰類	0.015	エリスロシンで計算する。
12.05	ペースト及びペースト製品	0.05	エリスロシンで計算する。
12.10	複合調味料	0.05	エリスロシンで計算する。
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.05	エリスロシンで計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	0.05	エリスロシンで計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク（フルーツ味のドリンクに限る）	0.05	エリスロシンで計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	0.05	エリスロシンで計算する。
16.06	膨化食品	0.025	エリスロシンのみ使用する

カラヤゴム karaya gum

CNS 番号 18.010 INS 号 416

機能 安定剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
02.02	水オイル状脂肪乳化製品	生産の必要性から 適量を使用	

タラゴム tara gum

CNS 番号 20.041 INS 号 417

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
01.06	チーズ及びプロセスチーズ及びその類似品	8.0	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	5.0	
04.01.02.05	ジャム	5.0	
07.0	ベーカリー食品	1.5	
08.02	カット済み肉製品	10.0	
08.03	調理肉製品	10.0	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	2.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	5.0	例えば、ゼラチンパウダーに用い、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

酢酸エステルデンプン starch acetate

CNS 番号 20.039 INS 号 1420

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）（生の湿った麺に限る）	生産の必要性から 適量を使用	

モノ、ダイグリセリド(オレイン酸、リノール酸、パルミチン酸、ベヘン酸、ステアリン酸、ラウリン酸、リノレン)

mono-and diglycerides of fatty acids

CNS 番号 10.006 INS 号 471

機能 乳化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
01.05.01	クリーム	生産の必要性から 適量を使用	
02.02.01.01	バター及び濃縮バター	20.0	
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02.02	生干し麺製品	30.0	
11.01.02	その他の糖及びシロップ[例えば、カソナード、ブラウンシュガー、氷砂糖、粗糖、フルクトース（蔗糖から得られる）、糖蜜、一部の転化糖、メープルシロップ等]	6.0	
12.09	香辛料類	5.0	
13.01	乳幼児の配合食品	生産の必要性から 適量を使用	
13.02	乳幼児の補助食品	生産の必要性から 適量を使用	

カプリル酸モノグリセライド **capryl monoglyceride**

CNS 番号 17.031

INS 号 -

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	1.0	
07.02	菓子	1.0	
07.04	ベーカリー食品の餡材料及び表面用エンロップ（豆の餡に限る）	1.0	
08.03.05	ソーセージ類	0.5	

デンプンリン酸エステルナトリウム **sodium starch phosphate**

CNS 番号 20.013

INS 号 -

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
02.02.01	脂肪含有量が 80%以上の乳化製品	生産の必要性から 適量を使用	

03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	生産の必要性から適量を使用	
04.01.02.05	ジャム	生産の必要性から適量を使用	
12.0	調味料	生産の必要性から適量を使用	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	生産の必要性から適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

インジコ及びそのアルミニウムレーキ

indigotine, indigotine aluminum lake

CNS 番号 08.008

INS 号 132

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.02.08.01	砂糖漬けしたフルーツ類	0.1	インジコで計算する。
04.01.02.08.02	ドライフルーツ類	0.1	インジコで計算する。
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	0.2	インジコで計算する。
04.02.02.03	漬けた野菜	0.01	インジコで計算する。
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る）	0.05	インジコで計算する。
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品（カカオバターチョコレート及び製品を含む）及びキャンディ（05.01.01 カカオ製品は除外する）	0.1	インジコで計算する。
05.02.02	ガムベースのキャンディ以外のその他のキャンディは除く	0.3	インジコで計算する。
07.02.04	菓子パン上の着色料	0.1	インジコで計算する。
07.04	ベーカリー食品の詰め物及び表面用エンローブ（サンドイッチビスケットに限る）	0.1	インジコで計算する。
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.1	インジコで計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	0.1	インジコで計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリン	0.1	インジコで計算し、固体ドリ

	クに限る)		ンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒 (コンパウンドワイン)	0.1	インジコで計算する。
16.06	膨化食品	0.05	インジコの使用に限る。

ブチルヒドロキシアニソール (BHA) butylated hydroxyanisole(BHA)

CNS 番号 04.001

INS 号 320

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.0	脂肪、オイル及び乳化脂肪製品	0.2	油脂中の含有量で計算する。
02.01	基本的に水を含まない脂肪及びオイル	0.2	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類 (オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る)	0.2	油脂中の含有量で計算する。
04.05.02.03	ナッツ及び種子類の缶詰	0.2	油脂中の含有量で計算する。
05.02.01	ガムベースのキャンディ	0.4	
06.03.02.05	オイルで揚げた麺製品	0.2	油脂中の含有量で計算する。
06.04.01	雑穀粉	0.2	油脂中の含有量で計算する。
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦 (フレーク) を含む。	0.2	油脂中の含有量で計算する。
06.07	インスタントビーフン製品	0.2	油脂中の含有量で計算する。
07.03	ビスケット	0.2	油脂中の含有量で計算する。
08.02.02	ベーコン製品類 (例えば、塩漬け干し肉、干し肉、塩漬けにした アヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセージ、腸詰)	0.2	油脂中の含有量で計算する。
09.03.04	自然乾燥、加熱乾燥、プレス乾燥等による水産品	0.2	油脂中の含有量で計算する。
12.10.01	固体複合調味料 (鶏肉の粉に限る)	0.2	油脂中の含有量で計算する。
16.06	膨化食品	0.2	油脂中の含有量で計算する。

p-ヒドロキシ安息香酸エステル類及びそのナトリウム塩 (p-ヒドロキシ安息香酸メチルナトリウム、p-ヒドロキシ安息香酸アセテート及びそのナトリウム塩)

p-hydroxy benzoates and its salts (sodium methyl p-hydroxy benzoate, ethyl p-hydroxy benzoate, sodium ethyl p-hydroxy benzoate)

CNS 番号 17.032、17.007、17.036

INS 号 219,214,215

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ	0.012	p-ヒドロキシ安息香酸で計算する。
04.01.02.05	ジャム（缶詰は除外する）	0.25	p-ヒドロキシ安息香酸で計算する。
04.02.01.02	表面を処理した新鮮な野菜	0.012	p-ヒドロキシ安息香酸で計算する。
07.04	ベーカリー食品の詰め物及び表面用エンローブ（菓子の詰め物に限る）	0.5	p-ヒドロキシ安息香酸で計算する。
10.03.02	熱凝固卵製品（例えば、カスタード風味のヨーグルト、ピータン）	0.2	p-ヒドロキシ安息香酸で計算する。
12.03	酢	0.25	p-ヒドロキシ安息香酸で計算する。
12.04	醤油	0.25	p-ヒドロキシ安息香酸で計算する。
12.05	ペースト及びペースト製品	0.25	p-ヒドロキシ安息香酸で計算する。
12.10.03.04	オイスターソース、エビソース、魚露等	0.25	p-ヒドロキシ安息香酸で計算する。
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.25	p-ヒドロキシ安息香酸で計算する。、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	0.2	p-ヒドロキシ安息香酸で計算する。固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	0.25	p-ヒドロキシ安息香酸で計算する。固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

ジブチルヒドロキシトルエン (BHT)

butylatedhydroxytoluene(BHT)

CNS 番号 04.002

INS 号 321

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.0	脂肪、オイル及び乳化脂肪製品	0.2	油脂中の含有量で計算する。
02.01	基本的に水を含まない脂肪及びオイル	0.2	
04.02.02.02	干した野菜(脱水した馬鈴薯粉に限る)	0.2	油脂中の含有量で計算する。
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類(オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る)	0.2	油脂中の含有量で計算する。
04.05.02.03	ナッツ及び種子類の缶詰	0.2	油脂中の含有量で計算する。
05.02.01	ガムベースのキャンディ	0.4	
06.03.02.05	オイルで揚げた麵製品	0.2	油脂中の含有量で計算する。
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦(フレーク)を含む。	0.2	油脂中の含有量で計算する。
06.07	インスタントビーフン製品	0.2	油脂中の含有量で計算する。
07.03	ビスケット	0.2	油脂中の含有量で計算する。
08.02.02	ベーコン製品類(例えば、塩漬け干し肉、干し肉、塩漬けにしたアヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセージ、腸詰)	0.2	油脂中の含有量で計算する。
09.03.04	自然乾燥、加熱乾燥、プレス乾燥等による水産品	0.2	油脂中の含有量で計算する。
16.06	膨化食品	0.2	油脂中の含有量で計算する。

**N-[N-(3,3-ジメチルブチル基)]-L-α-アスパラギン-L-フェニルアラニン 1-メチル (別名: ネオテーム)
neotame**

CNS 番号 19.019

INS 号 961

機能 甘味剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	0.02	
01.02.02	風味発酵乳	0.1	
01.03.02	調製粉ミルク及び調製クリームパウダー	0.065	
01.05	クリーム(ホイップクリーム)及びその類似品 (01.05.01 クリームは除外する)	0.033	
01.06.05	チーズ類似品	0.033	

01.07	牛乳を主要な配合材料するインスタント風味食品またはその予めカットされた製品（アイスクャンディー及び風味発酵乳は含まない）	0.1	
02.03	02.02 類以外の脂肪乳化製品、混ぜ合わせた及び（または）味付けした脂肪乳化製品	0.01	
02.04	脂肪類スイーツ	0.1	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	0.1	
04.01.02.01	冷凍フルーツ	0.1	
04.01.02.02	ドライフルーツ類	0.1	
04.01.02.03	酢、オイルまたは塩付けしたフルーツ	0.1	
04.01.02.04	フルーツの缶詰	0.033	
04.01.02.05	ジャム	0.07	
04.01.02.06	ピューレ	0.07	
04.01.02.07	04.01.02.05 を除くジャム（例えば、インド酸辣ペースト）	0.07	
04.01.02.08	飴菓子	0.065	
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	0.1	
04.01.02.10	フルーツスイーツ、フルーツ味液体スイーツ	0.1	
04.01.02.11	発酵したフルーツ製品	0.065	
04.01.02.12	煮込んだまたはオイルで揚げたフルーツ	0.065	
04.02.02	加工した野菜	0.033	
04.02.02.03	漬けた野菜	0.01	
04.03.02.03	漬けたキノコ及び藻類	0.01	
04.03.02.04	キノコ及び藻類の缶詰	0.033	
04.03.02.05	水煮またはオイルで揚げた藻類	0.033	
04.03.02.06	その他加の工キノコ及び藻類	0.033	
04.05.02	加工ナッツ及び種子類	0.032	
04.05.02.04	ナッツ及び種子類のペースト（ペースト）、ピーナッツクリーム等を含む。	0.033	

05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品(カカオバターチョコレート及び製品を含む)及びキャンディ(05.02 キャンディは除外する)	0.1	
05.02.01	ガムベースのキャンディ	1.0	
05.02.02	ガムベースのキャンディ以外のその他キャンディ。	0.33	
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦(フレーク)を含む。	0.16	
06.09	穀類及びデンプン類スイーツ(例えば、ライスプリン、パイナップルプリン)	0.033	
07.0	ベーカリー食品	0.08	
07.04	ベーカリー食品の詰め物及びその表面用エンロップ	0.1	
09.03	予めカットされた水産品(半製品)	0.01	
09.05	水産品の缶詰	0.01	
10.04	その他の卵製品	0.1	
11.04	食卓甘味料	生産の必要性から 適量を使用	
11.05	調味シロップ	0.07	
12.03	酢	0.012	
12.09.03	香辛料ペースト(例えば、マスタードペースト、ワサビペースト)	0.012	
12.10	複合調味料	0.07	
14.02.03	野菜フルーツジュース(シロップ)類ドリンク	0.033	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.01	牛乳入りドリンク	0.02	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.02	植物タンパクドリンク	0.033	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.03	複合タンパクドリンク	0.033	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	0.033	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.05	茶、コーヒー、植物(類)ドリンク	0.05	固体ドリンクは、希釈倍数に

	ク		応じて使用量を増やす。
14.05.03	植物ドリンク	0.02	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.07	特殊用途ドリンク	0.033	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク	0.033	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.03	発酵酒 (15.03.01 ワインは除外する)	0.033	
16.01	ゼラチン	0.1	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.032	

ジメチルディカーボネート (別名：ベルコリン)

dimethyl dicarbonate

CNS 番号 17.033

INS 号 242

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	0.25	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	0.25	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.05.01	茶 (類) ドリンク	0.25	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク (フルーツ味ドリンクに限る)	0.25	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.09	その他ドリンク類 (麦芽汁で発酵させたノンアルコールドリンクに限る)	0.25	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

2、4-ジクロロ酢酸

2,4-dichlorophenoxy acetic acid

CNS 番号 17.027

INS 号 -

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ	0.01	残留量≤2.0mg/kg
04.02.01.02	表面を処理した新鮮な野菜	0.01	残留量≤2.0mg/kg

二酸化ケイ素 **silicon dioxide**

CNS 番号 02.004 INS 号 551

機能 固結防止剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.03	粉ミルク（加糖牛乳を含む）及びクリームパウダー及びその調製製品	15.0	
01.08	その他の乳製品（例えば、牛乳清粉、酪タンパク粉）（ミルクタブレットに限る）	15	
02.05	その他の油脂または油脂製品（スキムミルクパウダーに限る）	15.0	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	0.5	
05.01.01	カカオ製品（カカオを主要な原料とする脂質、粉、ソース、ペースト、詰め物等に限る）	15.0	
06.01	未加工穀物	1.2	
06.03.02.04	ペースト（例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト）、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	20.0	
10.03.01	脱水した卵製品（例えば、タンパク粉、卵黄粉末、タンパクチップ）	15.0	
11.06	その他の甘味料（糖粉に限る）	15.0	
12.01	塩及び食塩代替物製品	20.0	
12.09	香辛料類	20.0	
12.10.01	固体複合調味料	20.0	
14.06	固体ドリンク	15.0	
16.07	その他（豆製品工程）	0.025	消泡剤と配合して用いる場合には、1000g の黄豆の使用量に応じて計算する。

二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム、ピロ亜硫酸ナトリウム、亜硫酸ナトリウム、亜硫酸水素ナトリウム、低亜硫酸ナトリウム

sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite

CNS 番号 05.001、05.002、05.003、05.004、05.005、05.006 INS 号 220,224,223,221,222,-

機能 漂白剤、防腐剤、抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ	0.05	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
04.01.02.02	ドライフルーツ類	0.1	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
04.01.02.08	飴菓子	0.35	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
04.02.02.02	干した野菜	0.2	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
04.02.02.02	干した野菜(脱水した馬鈴薯に限る)	0.4	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
04.02.02.03	漬けた野菜	0.1	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
04.02.02.04	野菜の缶詰(タケノコ、漬物に限る)	0.05	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
04.03.02.02	干したキノコ及び藻類	0.05	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
04.03.02.04	キノコ及び藻類の缶詰(キノコの缶詰に限る)	0.05	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
04.04.01.04	ユバ類(ユバ、オイル皮等を含む)	0.2	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
04.05.02.03	ナッツ及び種子類の缶詰	0.05	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品(カカオバターチョコレート及び製品を含む)及びキャンディ	0.1	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
06.03.02.01	新鮮な生地製品(例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮)(ラーメンに限る)	0.05	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
06.05.01	食用デンプン	0.03	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
06.08	冷凍ビーフン製品(風味パイに限る)	0.05	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
07.03	ビスケット	0.1	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
11.01	食糖	0.1	最大使用量は二酸化硫黄残

			留量で計算する。
11.02	デンプン糖（フルクトース、ブドウ糖、飴糖、転化糖等）	0.04	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
11.05	調味シロップ	0.05	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
12.10.02	半固体複合調味料	0.05	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
14.02.01	野菜フルーツジュース（シロップ）	0.05	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算し、濃縮野菜フルーツジュース（シロップ）按濃縮倍数折算、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.05	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算し、濃縮野菜フルーツジュース（シロップ）按濃縮倍数折算、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.03.01	ワイン	0.25g/L	甜型ワイン及びワイン系列製品の最大使用量は 0.4g/L、最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
15.03.03	ワイン	0.25g/L	甜型ワイン及びワイン系列製品の最大使用量は 0.4g/L、最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
15.03.05	ビール及び麦芽ドリンク	0.01	最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。

二酸化チタン titanium dioxide
 CNS 番号 08.011 INS 号 171
 機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.02.05	ジャム	5.0	
04.01.02.08.02	ドライフルーツ類	10.0	
04.01.02.08.04	カンゾウ類	10.0	
04.02.02.02	干した野菜（脱水した馬鈴薯に限	0.5	

	る)		
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る）	10.0	
05.01	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品、カカオバターチョコレート及び製品を含む。	2.0	
05.02.01	ガムベースのキャンディ	5.0	
05.02.02	ガムベースのキャンディ以外のその他のキャンディ。	10.0	
05.03	キャンディ及びチョコレート製品コーティング	生産の必要性から 適量を使用	
05.04	装飾キャンディ（例えば、プロセスモデリング、またはケーキ装飾に用いる）、クレスト（非フルーツ材料）及び甘いシロップ	5.0	
11.05	調味シロップ	5.0	
12.10.02.01	マヨネーズ、サラダドレッシング	0.5	
14.06	固体ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	
16.01	ゼラチン	10.0	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合、水を加えて元に戻す倍数に基づいて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	10.0	
16.07	その他（ドリンク混濁剤に限る）	10.0g/L	
16.07	その他（コンニャクグルコマンナン製品に限る）	2.5	

二酸化炭素

carbon dioxide

CNS 番号 17.014

INS 号 290

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
05.02.02	ガムベースのキャンディ以外のその他のキャンディ。	生産の必要性から 適量を使用	
14.0	ドリンク類	生産の必要性から 適量を使用	
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	生産の必要性から	

		適量を使用	
15.03.06	その他の発酵酒類（空気充填式）	生産の必要性から 適量を使用	

リコピン **tomato red**

CNS 番号 08.150 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.02.02	風味発酵乳	0.006	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	0.006	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

リコピン色素 **lycopene**

CNS 番号 08.017 INS 号 160d(i)

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	0.015	リコピンで計算する。
01.02.02	風味発酵乳	0.015	リコピンで計算する。
05.02	キャンディ	0.06	リコピンで計算する。
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦（フレーク）を含む。	0.05	リコピンで計算する。
07.0	ベーカリー食品	0.05	リコピンで計算する。
12.10.01.01	固体スープ材料	0.39	リコピンで計算する。
12.10.02	半固体複合調味料	0.04	リコピンで計算する。
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	0.015	リコピンで計算する。固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	0.05	リコピンで計算する。例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

蜜ろう **beeswax**

CNS 番号 14.013 INS 号 901

機能 被膜剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
05.02	キャンディ	生産の必要性から	

		適量を使用	
05.03	キャンディ及びチョコレート製品コーティング	生産の必要性から 適量を使用	

フマル酸 **fumaric acid**

CNS 番号 01.110 INS 号 297

機能 酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
05.02.01	ガムベースのキャンディ	8.0	
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	0.6	
07.01	パン	3.0	
07.02	菓子	3.0	
07.03	ビスケット	3.0	
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ	2.0	
07.05	その他ベーカリー食品	2.0	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.6	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	0.3	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

フマル酸一ナトリウム **monosodium fumarate**

CNS 番号 01.311 INS 号 365

機能 酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
05.02.01	ガムベースのキャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	生産の必要性から 適量を使用	
07.0	ベーカリー食品	生産の必要性から 適量を使用	
08.0	肉及び肉製品（08.01 生、新鮮な類は除外する）	生産の必要性から 適量を使用	
09.0	水産品及びその製品（魚類、甲殻類、貝類、軟体類、棘皮類等水産	生産の必要性から 適量を使用	

	品及びその加工製品等を含む) (09.01 新鮮な水産品は除外する)		
14.0	ドリンク類 (14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

カンゾウ酸アンモニウム、カンゾウ酸一カリウム及び三カリウム

ammonium glycyrrhizate, monopotassium and tripotassium glycyrrhizate

CNS 番号 19.012、19.010

INS 号 958

機能 甘味剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
04.01.02.08	飴菓子	生産の必要性から 適量を使用	
05.02	キャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
07.03	ビスケット	生産の必要性から 適量を使用	
08.03.08	肉の缶詰類	生産の必要性から 適量を使用	
12.0	調味料	生産の必要性から 適量を使用	
14.0	ドリンク類 (14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

カンゾウ抗酸化物

antioxidant of glycyrrhiza

CNS 番号 04.008

INS 号 -

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.01	基本的に水を含まない脂肪及び オイル	0.2	グリチルリチンで計算する。
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類 (オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る)	0.2	グリチルリチンで計算する。
06.03.02.05	オイルで揚げた麺製品	0.2	グリチルリチンで計算する。
06.07	インスタントビーフン製品	0.2	グリチルリチンで計算する。
07.03	ビスケット	0.2	グリチルリチンで計算する。
08.02.02	ベーコン製品類 (例えば、塩漬け 干し肉、干し肉、塩漬けにした ア	0.2	グリチルリチンで計算する。

	ヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセージ、腸詰)		
08.03.01	塩漬けた後に煮込んだ肉製品類	0.2	グリチルリチンで計算する。
08.03.02	スモーク、ロースト、バーベキューした肉類	0.2	グリチルリチンで計算する。
08.03.03	オイルで揚げた肉類	0.2	グリチルリチンで計算する。
08.03.04	西洋式ハム(ロースト、スモーク、スチームハム)類	0.2	グリチルリチンで計算する。
08.03.05	ソーセージ類	0.2	グリチルリチンで計算する。
08.03.06	発酵させた肉製品類	0.2	グリチルリチンで計算する。
09.03.02	塩漬けた水産品	0.2	グリチルリチンで計算する。
16.06	膨化食品	0.2	グリチルリチンで計算する。

D-マンニトール D-mannitol

CNS 番号 19.017 INS 号 421

機能 甘味剤、乳化剤、膨張剤、安定剤、増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
05.02	キャンディ	生産の必要性から 適量を使用	

シトラスイエロー orangeyellow

CNS 番号 08.143 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
06.03.02.02	生干し麺製品	生産の必要性から 適量を使用	

過マンガン酸カリウム potassium permanganate

CNS 番号 00.001 INS 号 -

機能 その他

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
06.05.01	食用デンプン	0.5	

トランスグルタミナーゼ glutamine transaminase

CNS 番号 18.013 INS 号 -

機能 安定剤及び凝固剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.04	豆類製品	0.25	由来は表 C.3 と同様となる。

グアーガム

guar gum

CNS 番号 20.025

INS 号 412

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.05.01	クリーム	1.0	
13.01.02	比較的大きな乳幼児及び幼児の 配合食品	1.0g/L	インスタント状態の食品中の 使用量で計算する。

ケイ酸カルシウム

calcium silicate

CNS 番号 02.009

INS 号 552

機能 固結防止剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
01.03	粉ミルク（加糖粉ミルクを含む） 及びクリームパウダー及びその 調製製品	生産の必要性から 適量を使用	
01.06	チーズ及びプロセスチーズ及び その類似品	生産の必要性から 適量を使用	
05.01.01	カカオ製品（カカオを主要な原料 とする脂質、粉、ソース、ペース ト、詰め物等を含む）	生産の必要性から 適量を使用	
06.05	デンプン及びデンプン類製品	生産の必要性から 適量を使用	
11.01	食糖	生産の必要性から 適量を使用	
11.04	食卓甘味料	生産の必要性から 適量を使用	
12.01	塩及び食塩代替物製品	生産の必要性から 適量を使用	
12.09.01	香辛料及び粉	生産の必要性から 適量を使用	
12.10	複合調味料	生産の必要性から 適量を使用	
14.06	固体ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	

16.04	酵母及び酵母類製品	生産の必要性から 適量を使用	
-------	-----------	-------------------	--

ペクチン

pectins

CNS 番号 20.006

INS 号 440

機能 乳化剤、安定剤、増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.05.01	クリーム	生産の必要性から 適量を使用	
02.02.01.01	バター及び濃縮バター	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02.02	生干し麺製品	生産の必要性から 適量を使用	
11.01.02	その他糖及びシロップ[例えば、カソナード、ブラウンシュガー、氷砂糖、粗糖、フルクトース（蔗糖から得られる）、糖蜜、転化糖、メープルシロップ等]	生産の必要性から 適量を使用	
12.09	香辛料類	生産の必要性から 適量を使用	
14.02.01	野菜フルーツジュース（シロップ）	3.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

フノラン

funoran (gloiopeltis furcata)

CNS 番号 20.040

INS 号 -

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
05.02.01	ガムベースのキャンディ	10.0	

アルギン酸プロパンジオールエステル

propylene glycol alginate

CNS 番号 20.010

INS 号 405

機能 増粘剤、乳化剤、安定剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.0	牛乳及び乳製品（01.01.01、01.01.02、13.0 関連品種は除外す）	3.0	

	る)		
01.01.03	調製牛乳	4.0	
01.02.02	風味発酵乳	4.0	
01.04.01	無糖練乳（オリジナルテースト）	5.0	
02.01.01.02	硬化植物オイル	5.0	
02.02	水オイル状脂肪乳化製品	5.0	
02.03	02.02 類以外の脂肪乳化製品、包括混ぜ合わせた及び（または）味付けした脂肪乳化製品	5.0	
03.01	アイスキャンディー、アイスクリーム類	1.0	
04.01.02.05	ジャム	5.0	
05.01	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品、カカオバターチョコレート及び製品を含む。	5.0	
05.02.01	ガムベースのキャンディ	5.0	
05.04	装飾キャンディ（例えば、プロセスモデリング、またはケーキ装飾に用いる）、クレスト（非フルーツ材料）及び甘いシロップ	5.0	
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	5.0	
06.03.02.02	生干し麺製品	5.0	
06.07	インスタントビーフン製品	5.0	
06.08	冷凍ビーフン製品	5.0	
11.05	調味シロップ	5.0	
12.10.02	半固体複合調味料	8.0	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	0.3	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	3.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.01	牛乳入りドリンク	4.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.02	植物タンパクドリンク	5.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.05.02	コーヒー（類）ドリンク	3.0	固体ドリンクは、希釈倍数に

			応じて使用量を増やす。
15.03.05	ビール及び麦芽ドリンク	0.3	

アルギン酸ナトリウム (別名 : アルギン酸ナトリウム)

odium alginate

CNS 番号 20.004

INS 号 401

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.05.01	クリーム	生産の必要性から 適量を使用	
02.02.01.01	バター及び濃縮バター	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02.01	新鮮な生地製品 (例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮)	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02.02	生干し麺製品	生産の必要性から 適量を使用	
11.01.02	その他の糖及びシロップ [例えば、カソナード、ブラウンシュガー、氷砂糖、粗糖、フルクトース (蔗糖から得られる)、糖蜜、転化糖、メープルシロップ等]	10.0	
12.09	香辛料類	生産の必要性から 適量を使用	
14.02.01	野菜フルーツジュース (シロップ)	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

リボフラビン

riboflavin

CNS 番号 08.148

INS 号 101(i)

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.02.02.02	干した野菜 (脱水した馬鈴薯に限る)	0.3	
06.07	インスタントビーフン製品	0.05	
12.10.01	固体複合調味料	0.05	

ブラックビーンレッド

black bean red

CNS 番号 08.114

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
05.02	キャンディ	0.8	
07.02.04	菓子上の着色料	0.8	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.8	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	0.8	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	0.8	

ブラックカラントレッド black currant red

CNS 番号 08.122 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
07.02.04	菓子上の着色料	生産の必要性から 適量を使用	
14.04	炭酸ドリンク	0.3	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.03.03	ワイン	生産の必要性から 適量を使用	

サフランイエロー carthamins yellow

CNS 番号 08.103 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	0.5	
04.01.02.04	フルーツの缶詰	0.2	
04.01.02.08	飴菓子	0.2	
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	0.2	
04.02.02.03	漬けた野菜	0.5	
04.02.02.04	野菜の缶詰	0.2	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る）	0.5	
05.02	キャンディ	0.2	
06.04.02.01	雑穀の缶詰	0.2	
06.07	インスタントビーフン製品	0.5	

06.10	穀物製品の詰め物	0.5	
07.02.04	菓子上の着色料	0.2	
08.02.02	ベーコン製品類（例えば、塩漬け干し肉、干し肉、塩漬けにしたアヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセージ、腸詰）	0.5	
12.0	調味料（12.01 塩及び食塩代替物製品は除外する）	0.5	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.2	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	0.2	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	0.2	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	0.2	
16.01	ゼラチン	0.2	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.5	

赤米レッド

red rice red

CNS 番号 08.111

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	生産の必要性から 適量を使用	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	生産の必要性から 適量を使用	
05.02	キャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
14.03.01	牛乳入りドリンク	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	生産の必要性から 適量を使用	

アンカフラビン

monascus yellow pigment

CNS 番号 08.152

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
07.02	菓子	生産の必要性から 適量を使用	
08.03	調理肉製品	生産の必要性から 適量を使用	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	
14.03	タンパクドリンク	生産の必要性から 適量を使用	
14.04	炭酸ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	
14.06	固体ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	
14.08	風味ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	生産の必要性から 適量を使用	
16.01	ゼラチン	生産の必要性から 適量を使用	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

レッドイーストライス、ベニコウジ色素

red kojic rice, monascus red

CNS 番号 08.119、08.120

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	生産の必要性から 適量を使用	
01.02.02	風味発酵乳	0.8	
01.04.02	調製練乳（加糖練乳及び牛乳以外の原料を使用した調製練乳等を含む）	生産の必要性から 適量を使用	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	生産の必要性から 適量を使用	
04.01.02.05	ジャム	生産の必要性から 適量を使用	

04.02.02.03	漬けた野菜	生産の必要性から 適量を使用	
04.02.02.05	野菜ペースト（ペースト）、トマトソースは除外する。	生産の必要性から 適量を使用	
04.04.02.01	腐乳類	生産の必要性から 適量を使用	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る）	生産の必要性から 適量を使用	
05.02	キャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
05.04	装飾キャンディ（例えば、プロセスモデリング、またはケーキ装飾に用いる）、クレスト（非フルーツ材料）及び甘いシロップ	生産の必要性から 適量を使用	
06.07	インスタントビーフン製品	生産の必要性から 適量を使用	
06.10	穀物製品の詰め物	生産の必要性から 適量を使用	
07.02	菓子	0.9	
07.03	ビスケット	生産の必要性から 適量を使用	
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ	1.0	
08.02.02	ベーコン製品類（例えば、塩漬け干し肉、干し肉、塩漬けにしたアヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセージ、腸詰）	生産の必要性から 適量を使用	
08.03	調理肉製品	生産の必要性から 適量を使用	
11.05	調味シロップ	生産の必要性から 適量を使用	
12.0	調味料（12.01 塩及び食塩代替物製品は除外する）	生産の必要性から 適量を使用	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	
14.03	タンパクドリンク	生産の必要性から	

		適量を使用	
14.04	炭酸ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	
14.06	固体ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	生産の必要性から 適量を使用	
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	生産の必要性から 適量を使用	
16.01	ゼラチン	生産の必要性から 適量を使用	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	生産の必要性から 適量を使用	

β-カロチン

beta-carotene

CNS 番号 08.010

INS 号 160(a)

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	1.0	
01.02.02	風味発酵乳	1.0	
01.03.02	調製粉ミルク及び調製クリームパウダー	1.0	
01.05	クリーム（ホイップクリーム）及びその類似品（01.05.01 クリームは除外する）	0.02	
01.06.01	非熟成チーズ	0.6	
01.06.02	熟成チーズ	1.0	
01.06.04	プロセスチーズ	1.0	
01.06.05	チーズ類似品	1.0	
01.07	牛乳を主な配合材料とするインスタント風味食品またはその予めカットされた製品（アイスクャンディー及び風味発酵乳を含まない）	1.0	
02.02	水オイル状脂肪乳化製品（02.02.01.01 バター及び濃縮バ	1.0	

	ターは除外する)		
02.03	02.02 類以外の脂肪乳化製品、混ぜ合わせた及び（または）味付けした脂肪乳化製品	1.0	
02.04	脂肪類スイーツ	1.0	
02.05	その他油脂または油脂製品（スキムミルクパウダーに限る）	0.065	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	1.0	
04.01.02.03	酢、オイルまたは塩付けしたフルーツ	1.0	
04.01.02.04	フルーツの缶詰	1.0	
04.01.02.05	ジャム	1.0	
04.01.02.07	04.01.02.05 以外のジャム（例えば、インド酸辣ペースト）	0.5	
04.01.02.08	飴菓子	1.0	
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	0.1	
04.01.02.10	フルーツスイーツ、フルーツ味液体スイーツを含む。	1.0	
04.01.02.11	発酵のフルーツ製品	0.2	
04.02.02.02	干した野菜	0.2	
04.02.02.03	漬けた野菜	0.132	
04.02.02.04	野菜の缶詰	0.2	
04.02.02.05	野菜ペースト（ペースト）、トマトソースは除外する。	1.0	
04.02.02.08	その他の加工野菜	1.0	
04.03.02.03	漬けたキノコ及び藻類	0.132	
04.03.02.04	キノコ及び藻類の缶詰	0.2	
04.03.02.06	その他の加工キノコ及び藻類	1.0	
04.05.02	加工ナッツ及び種子類	1.0	
05.01	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品、カカオバターチョコレート及び製品を含む。	0.1	
05.02	キャンディ	0.5	
05.03	キャンディ及びチョコレート製品コーティング	20.0	
05.04	装飾キャンディ（例えば、プロセ	20.0	

	スモデリング、またはケーキの装飾に用いる)、クレスト (フルーツ材料以外) 及び甘いシロップ		
06.03.02.04	ペースト (例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト)、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	1.0	
06.03.02.05	オイルで揚げた麺製品	1.0	
06.04.02.01	雑穀の缶詰	1.0	
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦 (フレーク) を含む。	0.4	
06.07	インスタントビーフン製品	1.0	
06.08	冷凍ビーフン製品	1.0	
06.09	穀類及びデンプン類スイーツ (例えば、ライスプリン、パパイアプリン)	1.0	
06.10	穀物製品の詰め物	1.0	
07.0	ベーカリー食品	1.0	
07.04	ベーカリー食品の詰め物及び表面用エンロープ	0.1	
08.03	調理した肉製品	0.02	
08.04	肉製品の可食用動物ケーシング類	5.0	
09.02.03	冷凍魚のすり身製品 (魚肉団子等を含む)	1.0	
09.03	予めカットされた水産品 (半製品)	1.0	
09.04	調理済み水産品 (直に食べられるもの)	1.0	
09.05	水産品の缶詰	0.5	
10.03	卵製品 (その物理的性状が変化したもの) (10.03.01、10.03.03 は除外する)	1.0	
10.04	その他の卵製品	0.15	
11.05	調味シロップ	0.05	
12.10.01	固体複合調味料	2.0	
12.10.02	半固体複合調味料	2.0	

12.10.03	液体複合調味料（12.03、12.04は含まない）	1.0	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03	タンパクドリンク類	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.05.01	茶（類）ドリンク	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.05.02	コーヒー（類）ドリンク	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.05.03	植物ドリンク	1.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.07	特殊用途ドリンク	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.01	蒸留酒	0.6	
15.03	発酵酒（15.03.01 ワインは除外する）	0.6	
16.01	ゼラチン	1.0	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.1	

コハク酸モノグリセリンエステル **succinylated monoglycerides**

CNS 番号 10.038

INS 号 472g

機能 乳化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	5.0	
01.06.05	チーズ類似品	10.0	
01.07	牛乳を主な配合材料とするインスタント風味食品またはその予めカットされた製品（アイスクャンディー及び風味発酵乳は含まない）	5.0	

02.0	脂肪、オイル及び乳化脂肪製品 (02.01 基本的に水を含まない脂肪及びオイルは除外する)	10.0	
07.0	ベーカリー食品	5.0	
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	2.0	
14.03	タンパクドリンク	2.0	
14.03.01	牛乳入りドリンク	5.0	
14.05	茶、コーヒー、植物 (類) ドリンク	2.0	
14.06	固体ドリンク	20.0	希釈の 10 倍に基づいて計算する。

コハク酸二ナトリウム **disodium succinate**

CNS 番号 12.005 INS 号 -

機能 旨味調味料

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
12.0	調味料	20.0	

ピーナッツ皮レッド **peanut skin red**

CNS 番号 08.134 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
05.02	キャンディ	0.4	
07.03	ビスケット	0.4	
08.03.05	ソーセージ類	0.4	
14.04	炭酸ドリンク	0.1	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

タルカムパウダー **talc**

CNS 番号 02.007 INS 号 553iii

機能 固結防止剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.02.08.02	ドライフルーツ類	20.0	
04.01.02.08.04	カンゾウ類	20.0	

ローカストビーンガム (別名：刺ローカストビーンガム) **carob bean gum**

CNS 番号 20.023 INS 号 410

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
13.01	乳幼児の配合食品	7.0	

シクロヘキシルスルファメートナトリウム (別名：チクロ)、シクロヘキシルスルファメートカルシウム

Sodium cyclamate, calcium cyclamate

CNS 番号 19.002

INS 952

機能 甘味剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用米は除外する)	0.65	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
04.01.02.04	フルーツの缶詰	0.65	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
04.01.02.05	ジャム	1.0	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
04.01.02.08	飴菓子	1.0	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
04.01.02.08.02	ドライフルーツ類	8.0	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
04.01.02.08.04	カンゾウ類	8.0	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
04.01.02.08.05	フルーツケーキ類	8.0	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
04.02.02.03	漬けた野菜	1.0	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
04.04.01.06	煮豆類	1.0	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
04.04.02.01	腐乳類	0.65	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
04.05.02.01.01	殻が付いた調理済みナッツ及び種子類	6.0	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
04.05.02.01.02	殻を取った調理済みナッツ及び種子類	1.2	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
07.01	パン	1.6	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
07.02	菓子	1.6	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
07.03	ビスケット	0.65	シクロヘキシルスルファメ

			ートで計算する。
12.10	複合調味料	0.65	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
14.0	ドリンク類 (14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	0.65	シクロヘキシルスルファメートで計算する。固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒 (コンパウンドワイン)	0.65	シクロヘキシルスルファメートで計算する。
16.01	ゼラチン	0.65	シクロヘキシルスルファメートで計算する。例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

β-シクロデキストリン beta-cyclodextrin

CNS 番号 20.024 INS 号 459

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
05.02.01	ガムベースのキャンディ	20.0	
06.07	インスタントビーフン製品	1.0	
08.02	カット済み肉製品	1.0	
08.03	調理した肉製品	1.0	
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	0.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.02	植物タンパクドリンク	0.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.03	複合タンパクドリンク	0.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.04	その他のタンパクドリンク	0.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	0.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.05	茶、コーヒー、植物 (類) ドリンク	0.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.07	特殊用途ドリンク	0.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

14.08	風味ドリンク	0.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.5	

キサントランゴム (別名：キサントランゴム) (訳注：日本語では表記が同じになります) **xanthan gum**

CNS 番号 20.009 INS 号 415

機能 安定剤、増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.05.01	クリーム	生産の必要性から 適量を使用	
02.02.01.01	バター及び濃縮バター	5.0	
06.03.02.01	新鮮な生地製品 (例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮)	10.0	
06.03.02.02	生干し麺製品	4.0	
11.01.02	その他糖及びシロップ[例えば、カソナード、ブラウンシュガー、氷砂糖、粗糖、フルクトース (蔗糖から得られる)、糖蜜、転化糖、メープルシロップ等]	5.0	
12.09	香辛料類	生産の必要性から 適量を使用	
13.01.03	特殊な医学用途の乳幼児の配合食品	9.0	使用量は粉状製品に限り、液体製品は、希釈倍数に応じて換算する。
14.02.01	野菜フルーツジュース (シロップ)	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

アジピン酸 **adipic acid**

CNS 番号 01.109 INS 号 355

機能 酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
05.02.01	ガムベースのキャンディ	4.0	
14.06	固体ドリンク	0.01	
16.01	ゼラチン	0.1	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

4-ヘキシルレゾルシノール **4-hexylresorcinol**

CNS 番号 04.013

INS 号 586

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
09.01	新鮮な水産品（蝦類に限る）	生産の必要性から 適量を使用	残留量≤1mg/kg

キチン（別名：キチン）

chitin

CNS 番号 20.018

INS 号 -

機能 増粘剤、安定剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.01.01.02	硬化植物オイル	2.0	
02.05	その他の油脂または油脂製品（スキムミルクパウダーに限る）	2.0	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	2.0	
04.01.02.05	ジャム	5.0	
04.05.02.04	ナッツ及び種子類のペースト（ペースト）、ピーナッツクリーム等を含む。	2.0	
12.03	酢	1.0	
12.10.02.01	マヨネーズ、サラダドレッシング	2.0	
14.03.01.03	乳酸菌ドリンク	2.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.03.05	ビール及び麦芽ドリンク	0.4	

ウコン

turmeric

CNS 番号 08.102

INS 号 100ii

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.03.02	調製粉ミルク及び調製クリームパウダー	0.4	クルクミンで計算する。
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	生産の必要性から 適量を使用	
04.01.02.05	ジャム	生産の必要性から 適量を使用	
04.01.02.08.02	ドライフルーツ類	生産の必要性から	

		適量を使用	
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	生産の必要性から 適量を使用	
04.02.02.03	漬けた野菜	0.01	クルクミンで計算する。
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る）	生産の必要性から 適量を使用	
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品（カカオバターチョコレート及び製品を含む）及びキャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
06.05.02.04	タピオカ入りミルクティー	1.2	クルクミンで計算する。
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦（フレーク）を含む。	0.03	クルクミンで計算する。
06.07	インスタントビーフン製品	生産の必要性から 適量を使用	
07.0	ベーカリー食品	生産の必要性から 適量を使用	
12.0	調味料	生産の必要性から 適量を使用	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	生産の必要性から 適量を使用	
16.01	ゼラチン	生産の必要性から 適量を使用	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.2	クルクミンで計算する。

クルクミン

curcumin

CNS 番号 08.132

INS 号 100i

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	0.15	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に	生産の必要性から 適量を使用	

	限る)		
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品(カカオバターチョコレート及び製品を含む)及びキャンディ	0.01	
05.02	キャンディ	0.7	
05.04	装飾キャンディ(例えば、プロセスモデリング、またはケーキの装飾に用いる)、クレスト(フルーツ材料以外)及び甘いシロップ	0.5	
06.03.02.04	ペースト(例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト)、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	0.3	
06.07	インスタントビーフン製品	0.5	
06.10	穀物製品の詰め物	生産の必要性から 適量を使用	
11.05	調味シロップ	0.5	
12.10	複合調味料	0.1	
14.04	炭酸ドリンク	0.01	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	0.01	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	生産の必要性から 適量を使用	

カラメル(アンモニアを加えて生産)

caramel colour classIII-ammonia process

CNS 番号 08.110

INS 号 150c

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	備考
01.04.02	調製練乳(加糖練乳及び牛乳以外の原料を使用した調製練乳等を含む)	2.0	
03.0	冷凍ドリンク(03.04 食用氷は除外する)	2.0	
04.01.02.05	ジャム	1.5	

05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品(カカオバターチョコレート及び製品を含む)及びキャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02.04	ペースト(例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト)、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	12.0	
06.05.02.04	タピオカ入りミルクティー	生産の必要性から 適量を使用	
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦(フレーク)を含む。	生産の必要性から 適量を使用	
07.03	ビスケット	生産の必要性から 適量を使用	
11.05	調味シロップ	生産の必要性から 適量を使用	
12.03	酢	1.0	
12.04	醤油	生産の必要性から 適量を使用	
12.05	ペースト及びペースト製品	生産の必要性から 適量を使用	
12.10	複合調味料	生産の必要性から 適量を使用	
14.02.03	野菜フルーツジュース(シロップ)類ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.01	牛乳入りドリンク	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク(フルーツ味ドリンクに限る)	5.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.01.03	ブランデー	50.0g/L	
15.01.04	ウィスキー	6.0g/L	
15.01.06	ラム酒	6.0g/L	
15.02	配合酒(コンパウンドワイン)	50.0g/L	
15.03.01.03	フレーバードワイン	50.0g/L	
15.03.02	黄酒	30.0g/L	
15.03.05	ビール及び麦芽ドリンク	50.0g/L	
16.01	ゼラチン	50.0	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて

			元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
--	--	--	--------------------

カラメル（苛性硫酸ナトリウム） caramel colour class II -caustic sulfite

CNS 番号 08.151

INS 号 150b

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/L)	備考
15.01.03	ブランデー	6.0	
15.01.04	ウィスキー	6.0	
15.01.06	ラム酒	6.0	
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	6.0	

カラメル（普通法）

caramel colour class I -plain

CNS 番号 08.108

INS 号 150a

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.04.02	調製練乳（加糖練乳及び牛乳以外の原料を使用した調製練乳等を含む）	生産の必要性から適量を使用	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	生産の必要性から適量を使用	
04.01.02.05	ジャム	1.5	
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品（カカオバターチョコレート及び製品）及びキャンディを含む。	生産の必要性から適量を使用	
06.03.02.04	ペースト（例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト）、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	生産の必要性から適量を使用	
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦（フレーク）を含む。	生産の必要性から適量を使用	
07.03	ビスケット	生産の必要性から適量を使用	
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ（風味パイ詰め物に限る）	生産の必要性から適量を使用	
08.02.01	調味肉製品（生肉添加調味料）	生産の必要性から	

		適量を使用	
11.05	調味シロップ	生産の必要性から 適量を使用	
12.03	酢	生産の必要性から 適量を使用	
12.04	醤油	生産の必要性から 適量を使用	
12.05	ペースト及びペースト製品	生産の必要性から 適量を使用	
12.10	複合調味料	生産の必要性から 適量を使用	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.01	牛乳入りドリンク	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.01.03	ブランデー	生産の必要性から 適量を使用	
15.01.04	ウィスキー	6.0g/L	
15.01.06	ラム酒	6.0g/L	
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	生産の必要性から 適量を使用	
15.03.01.03	フレーバードワイン	生産の必要性から 適量を使用	
15.03.02	黄酒	生産の必要性から 適量を使用	
15.03.05	ビール及び麦芽ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	
16.01	ゼラチン	生産の必要性から 適量を使用	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	2.5	

カラメル（亜硫酸アンモニウム法）

caramel colour classIV-ammonia sulphite process

CNS 番号 08.109

INS 号 150d

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.04.02	調製練乳 (加糖練乳及び牛乳以外の原料を使用した調製練乳等を含む)	1.0	
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	2.0	
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品 (カカオバターチョコレート及び製品を含む) 及びキャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02.04	ペースト (例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト)、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	2.5	
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦 (フレーク) を含む	2.5	
06.10	穀物製品の詰め物 (風味パイに限る)	7.5	
07.03	ビスケット	50.0	
12.04	醤油	生産の必要性から 適量を使用	
12.05	ペースト及びペースト製品	10.0	
12.07	料理酒及び製品	10.0	
12.10	複合調味料	50.0	
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	
14.03.01	牛乳入りドリンク	2.0	
14.04	炭酸ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	
14.08	風味ドリンク (フルーツ味ドリンクに限る)	生産の必要性から 適量を使用	
14.05.01	茶 (類) ドリンク	10.0	
14.05.02	コーヒー (類) ドリンク	0.1	
14.05.03	植物ドリンク	0.1	
14.06	固体ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	
15.01.03	ブランデー	50.0g/L	

15.01.04	ウイスキー	6.0g/L	
15.01.06	ラム酒	6.0g/L	
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	50.0g/L	
15.03.01.03	フレーバードワイン	50.0g/L	
15.03.02	黄酒	30.0g/L	
15.03.05	ビール及び麦芽ドリンク	50.0g/L	

ナニワイバラブラウン

rose laevigata michx brown

CNS 番号 08.131

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
07.02	菓子	0.9	
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ	1.0	
14.04	炭酸ドリンク	1.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	0.2	

L (+) -酒石酸、dl-酒石酸

L (+)-tartaric acid, dl-tartaric acid

CNS 番号 01.111、01.313

INS 号 334,-

機能 酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
06.03.02.04	ペースト（例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト）、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	10.0	酒石酸で計算する。
06.03.02.05	オイルで揚げた麺製品	10.0	酒石酸で計算する。
12.10.01	固体複合調味料	10.0	酒石酸で計算する。
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	5.0	酒石酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.02	植物タンパクドリンク	5.0	酒石酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.03	複合タンパクドリンク	5.0	酒石酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	5.0	酒石酸で計算し、固体ドリンク

			クは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.05	茶、コーヒー、植物（類）ドリンク	5.0	酒石酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.07	特殊用途ドリンク	5.0	酒石酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク	5.0	酒石酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.03.01	ワイン	4.0g/L	酒石酸で計算する。

酒石酸水素カリウム potassium bitartrate

CNS 番号 06.007 INS 号 336

機能 膨張剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
06.03	小麦粉及びその製品	生産の必要性から 適量を使用	
07.0	ベーカリー食品	生産の必要性から 適量を使用	

菊フラワールイエローエキス coreopsis yellow

CNS 番号 08.113 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品（カカオバターチョコレート及び製品を含む）及びキャンディ	0.3	
07.02.04	菓子上の着色料	0.3	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.3	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	0.3	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

ポリジメチルシロキサン及びその乳液 polydimethyl siloxane and emulsion

CNS 番号 03.007 INS 号 900a

機能 被膜剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ	0.0009	
04.02.01.02	表面を処理した新鮮な野菜	0.0009	

ポリグリセリンリシノールエステル (PGPR)

polyglycerol polyricinoleate (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid) (PGPR)

CNS 番号 10.029 INS 号 476

機能 乳化剤、安定剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.02	水オイル状脂肪乳化製品	10.0	
05.01	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品、カカオバターチョコレート及び製品を含む。	5.0	
05.03	キャンディ及びチョコレート製品コーティング	5.0	
12.10.02	半固体複合調味料	5.0	

ポリグリセリン脂肪酸エステル **polyglycerol esters of fatty acids (polyglycerol fatty acid esters)**

CNS 番号 10.022 INS 号 475

機能 乳化剤、安定剤、増粘剤、固結防止剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	10.0	
01.03.02	調製粉ミルク及び調製クリームパウダー	10.0	
01.05	クリーム（ホイップクリーム）及びその類似品	10.0	
02.0	脂肪、オイル及び乳化脂肪製品（02.01.01.01 植物オイル除外）	20.0	
02.01.01.01	植物オイル（炒め、フライ用のオイルに限る）	10.0	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	10.0	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る）	10.0	
05.01	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品、カカオバターチ	10.0	

	チョコレート及び製品を含む。		
05.02	キャンディ	5.0	
06.03.02.04	ペースト（例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト）、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	10.0	
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦（フレーク）を含む。	10.0	
06.07	インスタントビーフン製品	10.0	
07.0	ベーカリー食品	10.0	
12.0	調味料（膨化食品に用いる調味料に限る）	10.0	
12.10.01	固体複合調味料	10.0	
12.10.02	半固体複合調味料	10.0	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	10.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	10.0	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	10.0	

ε-ポリリシン

ε-polylysine

CNS 番号 17.037

INS 号 -

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
07.0	ベーカリー食品	0.15	
08.03	調理肉製品	0.25	
14.02	野菜フルーツジュース類及びそのドリンク	0.2g/L	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

ε-ポリリシン塩酸ナトリウム

ε-polylysine hydrochloride

CNS 番号 17.038

INS 号 -

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.0	フルーツ、野菜（根菜類を含む）、豆類、キノコ、藻類、ナッツ及び種子類等	0.30	

06.02	米及び製品	0.25	
06.03	小麦粉及びその製品	0.30	
06.04.02	雑穀製品	0.40	
08.0	肉及び肉製品	0.30	
12.0	調味料	0.50	
14.0	ドリンク類	0.20	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

ポリデキストロース **polydextrose**

CNS 番号 20.022 INS 号 1200

機能 増粘剤、膨張剤、水分

保持剤、安定剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
01.01.03	調製牛乳	生産の必要性から 適量を使用	
01.02.02	風味発酵乳	生産の必要性から 適量を使用	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	生産の必要性から 適量を使用	
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品（カカオバターチョコレート及び製品を含む）及びキャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
07.0	ベーカリー食品	生産の必要性から 適量を使用	
08.03.05	ソーセージ類	生産の必要性から 適量を使用	
12.10.02.01	マヨネーズ、サラダドレッシング	生産の必要性から 適量を使用	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	生産の必要性から 適量を使用	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

ポリオキシエチレンキシリトールモノステレート **polyoxyethylene xylitan monostearate**

CNS 番号 10.017 INS 号 -

機能 乳化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
16.07	その他 (発酵工程)	5.0	

ポリオキシエチレン (20) ソルビトールモノラウレート (別名: ツウエイン 20)、
 ポリオキシエチレン (20) ソルビトールモノパルミテート (別名: ツウエイン 40)、
 ポリオキシエチレン (20) ソルビトールモノステレート (別名: ツウエイン 60)、
 ポリオキシエチレン (20) ソルビトールモノオレエート (別名: ツウエイン 80)

polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate,
polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate,
polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate,
polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat

CNS 番号 10.025、10.026、10.015、10.016

INS 号 432,434,435,433

機能 乳化剤、消泡剤、安定剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	1.5	
01.05.01	クリーム	1.0	
01.05.03	調製クリーム	1.0	
02.02	水オイル状脂肪乳化製品	5.0	
02.03	02.02 類以外の脂肪乳化製品、混ぜ合わせた及び (または) 味付けした脂肪乳化製品を含む。	5.0	
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	1.5	
04.04	豆類製品	0.05	1,000g の黄豆の使用量で計算する。
07.01	パン	2.5	
07.02	菓子	2.0	
12.10.01	固体複合調味料	4.5	
12.10.02	半固体複合調味料	5.0	
12.10.03	液体複合調味料 (12.03、12.04 は含まない)	1.0	
14.0	ドリンク類 (14.01 パッケージされた飲用水及び 14.06 固体ドリンクは除外する)	0.5	
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	0.75	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.01	牛乳入りドリンク	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に

			応じて使用量を増やす。
14.03.02	植物タンパクドリンク	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.07	その他（乳化天然色素に限る）	10.0	

ポリエチレングリコール polyethylene glycol

CNS 番号 14.012 INS 号 1521

機能 被膜剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
05.03	キャンディ及びチョコレート製品コーティング	生産の必要性から適量を使用	

ポリビニルアルコール polyvinyl alcohol

CNS 番号 14.010 INS 号 1203

機能 被膜剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
05.03	キャンディ及びチョコレート製品コーティング	18.0	

カシアガム cassiagum

CNS 番号 20.045 INS 号 427

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.02.02	風味発酵乳	2.5	
01.05.01	クリーム	2.5	
01.07	牛乳を主な配合材料とするインスタント風味食品またはその予めカットされた製品（アイスクャンディー及び風味発酵乳は含まない）	2.5	
03.01	アイスクャンディー、アイスクリーム類	2.5	
06.03.02	小麦粉製品	3.0	
06.07	インスタントビーフン製品	2.5	
07.0	ベーカリー食品	2.5	
08.03.05	ソーセージ類	1.5	
12.10.02	半固体複合調味料	2.5	
12.10.03	液体複合調味料（12.03、12.04	2.5	

	は含まない)		
14.03.01.03	乳酸菌ドリンク	2.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

カフェイン **caffeine**
 CNS 番号 00.007 INS 号 -
 機能 その他

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
14.04.01	コーラ型炭酸ドリンク	0.15	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

カラギーナン **carrageenan**
 CNS 番号 20.007 INS 号 407
 機能 乳化剤、安定剤、増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
01.05.01	クリーム	生産の必要性から 適量を使用	
02.02.01.01	バター及び濃縮バター	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02.02	生干し麺製品	8.0g/kg	
11.01.02	その他糖及びシロップ[例えば、カソナード、ブラウンシュガー、氷砂糖、粗糖、フルクトース（蔗糖から得られる）、糖蜜、転化糖、メープルシロップ等]	5.0g/kg	
12.09	香辛料類	生産の必要性から 適量を使用	
13.01	乳幼児の配合食品	0.3g/L	インスタント状態食品中の使用量によって計算する。
14.02.01	野菜フルーツジュース（シロップ）	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

アスコルビン酸（別名：ビタミンC） **ascorbic acid (vitaminC)**
 CNS 番号 04.014 INS 号 300
 機能 面粉処理剤、抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.01.03	皮を剥いたまたは予めカットされたフレッシュフルーツ	5.0	
04.02.01.03	皮を剥いた、ブロックにカットしたまたは細切りした野菜	5.0	
06.03.01	小麦粉	0.2	
14.02.02	濃縮野菜フルーツジュース (シロップ)	生産の必要性から適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

アスコルビン酸カルシウム calcium ascorbate

CNS 番号 04.009

INS 号 302

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.01.03	皮を剥いたまたは予めカットされた新鮮なフルーツ	1.0	フルーツ中のアスコルビン酸カルシウム残留量で計算する。
04.02.01.03	皮を剥いた、ブロックにカットしたまたは細切りした野菜	1.0	野菜中のアスコルビン酸カルシウム残留量で計算する。
14.02.02	濃縮野菜フルーツジュース (シロップ)	生産の必要性から適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

アスコルビン酸ナトリウム sodium ascorbate

CNS 番号 04.015

INS 号 301

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
14.02.02	濃縮野菜フルーツジュース (シロップ)	生産の必要性から適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

アスコルビン酸パルミチン酸 ascorbyl palmitate

CNS 番号 04.011

INS 号 304

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.03	粉ミルク (加糖粉ミルクを含む) 及びクリームパウダー及びその調製製品	0.2	脂肪中アスコルビン酸で計算する。
02.0	脂肪、オイル及び乳化脂肪製品	0.2	
02.01	基本的に水を含まない脂肪及びオイル	0.2	

06.06	シリアル、磨り潰した燕麦（フレーク）を含む。	0.2	
06.07	インスタントビーフン製品	0.2	
07.01	パン	0.2	
13.01	乳幼児の配合食品	0.05	脂肪中のアスコルビン酸で計算する。
13.02	乳幼児補助食品	0.05	脂肪中のアスコルビン酸で計算する。

カードラン

curdlan

CNS 番号 20.042

INS 号 424

機能 安定剤及び凝固剤、増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
04.04.01.01	豆腐類	生産の必要性から適量を使用	
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	生産の必要性から適量を使用	
06.03.02.02	生干し麺製品	生産の必要性から適量を使用	
06.07	インスタントビーフン製品	生産の必要性から適量を使用	
08.03	調理肉製品	生産の必要性から適量を使用	
09.02.03	冷凍魚のすり身製品（魚肉団子等を含む）	生産の必要性から適量を使用	
16.01	ゼラチン	生産の必要性から適量を使用	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に基づいて使用量を増す。
16.07	その他（人工海鮮製品、例えば、人工アワビ、人工ナマコ、人工海鮮貝類等に限る）	生産の必要性から適量を使用	

カカオのシェルカラー

cocoa husk pigment

CNS 番号 08.118

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
--------	------	---------------	----

03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	0.04	
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品（カカオバターチョコレート及び製品を含む）及びキャンディ	3.0	
07.01	パン	0.5	
07.02	菓子	0.9	
07.02.04	菓子上の着色料	3.0	
07.03	ビスケット	0.04	
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ	1.0	
14.03.02	植物タンパクドリンク	0.25	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	1.0	

可溶性ダイズ多糖類 soluble soybean polysaccharide

CNS 番号 20.044 INS 号 -

機能 増粘剤、乳化剤、被膜剤、固結防止剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.04	脂肪類スイーツ	10.0	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	10.0	
06.02.02	米製品	10.0	
06.03.02	小麦粉製品	10.0	
06.05.02	デンプン製品	10.0	
06.07	インスタントビーフン製品	10.0	
06.08	冷凍ビーフン製品	10.0	
07.0	ベーカリー食品	10.0	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	10.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

キノリンイエロー quinolone yellow

CNS 番号 08.016 INS 号 104

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/L)	備考
15.02	配合酒 (コンパウンドワイン)	0.1	

オレンジコショウ **paprika orange**

CNS 番号 08.107 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	生産の必要性から 適量を使用	
05.02	キャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
07.02	菓子	0.9	
07.02.04	菓子上の着色料	生産の必要性から 適量を使用	
07.03	ビスケット	生産の必要性から 適量を使用	
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ	1.0	
08.03	調理肉製品	生産の必要性から 適量を使用	
09.02.03	冷凍魚のすり身製品 (魚肉団子等を含む)	生産の必要性から 適量を使用	
12.10.02	半固体複合調味料	生産の必要性から 適量を使用	

唐辛子 **paprika red**

CNS 番号 08.106 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	生産の必要性から 適量を使用	
04.02.02.03	漬けた野菜	生産の必要性から 適量を使用	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類 (オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る)	生産の必要性から 適量を使用	
05.01	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品、カカオバターチ	生産の必要性から 適量を使用	

	チョコレート及び製品を含む		
05.02	キャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02.04	ペースト（例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト）、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	生産の必要性から 適量を使用	
06.07	インスタントビーフン製品	生産の必要性から 適量を使用	
06.08	冷凍ビーフン製品	2.0	
06.10	穀物製品の詰め物	生産の必要性から 適量を使用	
07.02	菓子	0.9	
07.02.04	菓子上の着色料	生産の必要性から 適量を使用	
07.03	ビスケット	生産の必要性から 適量を使用	
07.04	ベーカリー食品の詰め物及び表面用エンローブ	1.0	
08.02.01	調味肉製品（生肉添加調味料）	0.1	
08.02.02	ベーコン製品類（例えば、塩漬け干し肉、干し肉、塩漬けにしたアヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセージ、腸詰）	生産の必要性から 適量を使用	
08.03	調理肉製品	生産の必要性から 適量を使用	
09.02.03	冷凍魚のすり身製品（魚肉団子等を含む）	生産の必要性から 適量を使用	
12.0	調味料（12.01 塩及び食塩代替物製品は除く）	生産の必要性から 適量を使用	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03	タンパクドリンク	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	生産の必要性から 適量を使用	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用

			量を増やす。
16.06	膨化食品	生産の必要性から 適量を使用	

トウガラシオレオレジン **paprikaole oresin**

CNS 番号 00.012 INS 号 160c

機能 旨味調味料、着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.06.04	プロセスチーズ	生産の必要性から 適量を使用	
04.02.02.03	漬けた野菜	生産の必要性から 適量を使用	
04.03.02.03	漬けたキノコ及び藻類	生産の必要性から 適量を使用	
12.10	複合調味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

スイートベリーハニーサックルレッド **uguisukagura red**

CNS 番号 08.136 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	1.0	
05.02	キャンディ	2.0	
07.02	菓子	2.0	
07.02.04	菓子上の着色料	3.0	
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	1.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク	1.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

カゼイン酸ナトリウム (別名: ガゼインナトリウム) **sodium caseinate**

CNS 番号 10.002 INS 号 -

機能 その他

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
13.01.01	乳幼児の配合食品	1.0	調理済み食品として計算し、アラキドン酸 (ARA) 及びドコサヘキサエン酸 (DHA)

			のキャリアとする
13.01.02	比較的大きな乳幼児及び幼児の配合食品	1.0	調理済み食品として計算し、アラキドン酸 (ARA) 及びドコサヘキサエン酸 (DHA) のキャリアとする

ジフェニルエーテル (別名：ジフェニルエーテル) (訳注：日本語では表記が同じになります)

diphenyl ether (diphenyl oxide)

CNS 番号 17.022

INS 号 -

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ (柑橘類に限る)	3.0	残留量≤12mg/kg

ブリリアントブルー及びそのアルミニウムレーキ

brilliant blue, brilliant blue aluminum lake

CNS 番号 08.007

INS 号 133

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.02.02	風味発酵乳	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
01.04.02	調製練乳 (加糖練乳及牛乳以外の原料を使用した調製練乳等を含む)	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
04.01.02.05	ジャム	0.5	ブリリアントブルーで計算する。
04.01.02.08.02	ドライフルーツ類	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	0.1	ブリリアントブルーで計算する。
04.02.02.03	漬けた野菜	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
04.04.01.06	煮豆類	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
04.05.02	加工ナッツ及び種子類	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類 (オイ	0.05	ブリリアントブルーで計算

	ルで揚げたナッツ及び種子類に限る)		する。
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品(カカオバターチョコレート及び製品を含む)及びキャンディ	0.3	ブリリアントブルーで計算する。
06.05.02.02	えびせん	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
06.05.02.04	タピオカ入りミルクティー	0.1	ブリリアントブルーで計算する。
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦(フレーク)(カカオトウモロコシフレークに限る)に限る。	0.015	ブリリアントブルーで計算する。
07.04	ベーカリー食品の詰め物及び表面用エンローブ(サンドイッチビスケットに限る)	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
07.04	ベーカリー食品の詰め物及び表面用エンローブ(風味パイの詰め物に限る)	0.05	ブリリアントブルーのみの使用に限る
11.05	調味シロップ	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
11.05.01	フルーツ調味シロップ	0.5	ブリリアントブルーで計算する。
12.09.01	香辛料及び粉	0.01	ブリリアントブルーで計算する。
12.09.03	香辛料ペースト(例えば、マスタードペースト、ワサビペースト)	0.01	ブリリアントブルーで計算する。
12.10.02	半固体複合調味料	0.5	ブリリアントブルーで計算する。
14.0	ドリンク類(14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	0.02	ブリリアントブルーで計算する。
14.02.03	野菜フルーツジュース(シロップ)類ドリンク	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
14.03.01	牛乳入りドリンク	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
14.04	炭酸ドリンク	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
14.06	固体ドリンク	0.2	ブリリアントブルーで計算

			する。
14.08	風味ドリンクはフルーツ味ドリンクに限る)	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
15.02	配合酒 (コンパウンドワイン)	0.025	ブリリアントブルーで計算する。
16.01	ゼラチン	0.025	ブリリアントブルーで計算し、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.05	ブリリアントブルーのみの使用に限る

リン酸ジヒドロナトリウム、ピロリン酸ナトリウム、ピロリン酸カルシウム、リン酸ジヒドロ、リン酸ジヒドロカリウム、リン酸水素二アンモニウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二カルシウム、リン酸三カルシウム、リン酸三カリウム、リン酸三ナトリウム、6 メタリン酸ナトリウム、トリポリリン酸ナトリウム、リン酸ジヒドロナトリウム、リン酸水素二ナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ナトリウム一水素ピロリン酸、ポリリン酸カリウム、酸性ピロリン

phosphoric acid, disodiumdihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate(dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate(calcium phosphate), tripotassiumorthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate, calcium acidpyrophosphat

CNS 番号 01.106、15.008、15.004、15.007、15.010、06.008、15.009、06.006、02.003、01.308、15.001、15.002、15.003、15.005、15.006、15.017、15.013、15.015、15.016

INS 号 338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450(v), 450(ii), 452(ii), 450(vii)

機能 水分保持剤、膨張剤、酸度調節剤、安定剤、凝固剤、固結防止剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.0	牛乳及び乳製品 (01.01.01、01.01.02、13.0 関連品種は除外する)	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
01.03.01	粉ミルク及びクリームパウダー	10.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3

			または 4) で計算する。
01.05.01	クリーム	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
01.06.04	プロセスチーズ	14.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
02.02	水オイル状脂肪乳化製品	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸根 (PO3 または 4) で計算する。
02.03	02.02 類以外の脂肪乳化製品、混ぜ合わせた及び (または) 味付けした脂肪乳化製品を含む。	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
02.05	その他の油脂または油脂製品 (スキムミルクパウダーに限る)	20.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
04.02.02.04	野菜の缶詰	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類 (オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る)	2.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品 (カカオバターチョコレート及び製品を含む) 及びキャンディ	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
06.02.03	米粉 (白玉団子パウダー等を含	1.0	単独または混ぜ合わせて使

	む)		用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
06.03	小麦粉及びその製品	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
06.03.01	小麦粉	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
06.03.02.01	新鮮な生地製品 (例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮)	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
06.03.02.04	ペースト (例えば、魚及び鶏肉に使用する小麦粉を水で練ったペースト)、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算し、ラッピングコーティング率に応じて使用量を増やす。
06.04.01	雑穀粉	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
06.04.02.01	雑穀の缶詰	1.5	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
06.04.02.02	その他の雑穀製品 (冷凍フライドポテト、冷凍ポテトケーキ、冷凍土豆ペースト、冷凍スイートポテトソースに限る)	1.5	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
06.05.01	食用デンプン	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦 (フレ	5.0	単独または混ぜ合わせて使

	ーク)を含む。		用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
06.07	インスタントビーフン製品	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
06.08	冷凍ビーフン製品	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
06.09	穀類及びデンプン類スイーツ (例えば、ライスプリン、パパイアプリン) (穀類スイーツの缶詰に限る)	1.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
07.0	ベーカリー食品	15.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
08.02	カット済み肉製品	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
08.03	調理した肉製品	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
09.02.01	冷凍の水産品	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
09.02.03	冷凍魚のすり身製品 (魚肉団子等を含む)	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
09.03	予めカットされた水産品 (半製品)	1.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3

			または 4) で計算する。
09.05	水産物の缶詰	1.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
10.03.02	熱凝固卵製品 (カスタード風味のヨーグルト、ピータン等)	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
11.05	調味シロップ	10.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
12.10	複合調味料	20.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
12.10.01.03	その他の固体複合調味料 (インスタントウェット麺調味料包を含む)	80.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
13.01	乳幼児の配合食品	1.0	リン酸水素カルシウム及びリン酸ジヒドロナトリウムのみを使用し、単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
13.02	乳幼児の補助食品	1.0	リン酸水素カルシウム及びリン酸ジヒドロナトリウムのみの使用に限り、単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO3 または 4) で計算する。
14.0	ドリンク類 (14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸根 (PO3 または

			4) で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	5.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸根 (PO ₃ または 4) で計算し、例えば、ゼラチンパウダーを用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	2.0	単独または混ぜ合わせて使用することができ、最大使用量はリン酸ナトリウム (PO ₃ または 4) で計算する。

リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン

phosphate distarch phosphate

CNS 番号 20.017

INS 号 1413

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.02.05	ジャム	1.0	
06.03.02.01	新鮮な生地製品 (例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮)	0.2	
06.07	インスタントビーフン製品	0.2	
14.06	固体ドリンク	0.5	

リン脂質

phospholipid

CNS 番号 04.010

INS 号 322

機能 抗酸化剤、乳化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
01.05.01	クリーム	生産の必要性から 適量を使用	
02.01.01.02	硬化植物オイル	生産の必要性から 適量を使用	
13.01	乳幼児の配合食品	生産の必要性から 適量を使用	
13.02	乳幼児の補助食品	生産の必要性から	

		適量を使用	
--	--	-------	--

チオジプロピオン酸ジラウリル dilauryl thiodipropionate

CNS 番号 04.012

INS 号 389

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ	0.2	
04.02.01.02	表面を処理した新鮮な野菜	0.2	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る）	0.2	
06.03.02.05	オイルで揚げた麺製品	0.2	
16.06	膨化食品	0.2	

硫黄 sulfur (sulphur)

CNS 番号 05.007

INS 号 -

機能 漂白剤、防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.02.02	ドライフルーツ類	0.1	燻蒸にのみ用い、最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
04.01.02.08	飴菓子	0.35	燻蒸にのみ用い、最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
04.02.02.02	干した野菜	0.2	燻蒸にのみ用い、最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
04.03.01.02	表面を処理した新鮮なキノコ及び藻類	0.4	燻蒸にのみ用い、最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
11.01	食糖	0.1	燻蒸にのみ用い、最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。
16.07	その他（コンニャク粉に限る）	0.9	燻蒸にのみ用い、最大使用量は二酸化硫黄残留量で計算する。

硫酸カルシウム（別名：石膏） calcium sulfate

CNS 番号 18.001

INS 号 516

機能 安定剤及び凝固剤、増粘剤、酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.04	豆類製品	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02	小麦粉製品	1.5	
07.01	パン	10.0	
07.02	菓子	10.0	
07.03	ビスケット	10.0	
08.02.02	ベーコン製品 (例えば、塩漬け干し肉、干し肉、塩漬けにした アヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセージ、腸詰) (腸詰に限る)	5.0	
08.03.05	ソーセージ類	3.0	

硫酸アルミニウムカリウム (別名 : カリウムミョウバン)、硫酸アルミニウムアンモニウム (別名 : アンモニウムミョウバン)

aluminium potassium sulfate, aluminium ammonium sulfate

CNS 番号 06.004、06.005

INS 号 522,523

機能 膨張剤、安定剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
04.04	豆類製品	生産の必要性から 適量を使用	アルミニウムの残留量 ≤100mg/kg (乾燥サンプル、 Al で計算する。)
06.03.02.04	ペースト (例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト)、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	生産の必要性から 適量を使用	アルミニウムの残留量 ≤100mg/kg (乾燥サンプル、 Al で計算する。)
06.03.02.05	オイルで揚げた麺製品	生産の必要性から 適量を使用	アルミニウムの残留量 ≤100mg/kg (乾燥サンプル、 Al で計算する。)
06.05.02.02	えびせん	生産の必要性から 適量を使用	アルミニウムの残留量 ≤100mg/kg (乾燥サンプル、 Al で計算する。)
07.0	ベーカリー食品	生産の必要性から 適量を使用	アルミニウムの残留量 ≤100mg/kg (乾燥サンプル、 Al で計算する。)

09.03.02	塩漬けした水産品（クラゲに限る）	生産の必要性から適量を使用	アルミニウムの残留量 ≤500mg/kg（クラゲ中の Al で計算する）
----------	------------------	---------------	--------------------------------------

硫酸マグネシウム **magnesium sulfate**

CNS 番号 00.021 INS 号 518

機能 その他

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/L)	備考
14.01.03	その他の種類の飲用水（天然の飲用水は除外する）	0.05	

硫酸亜鉛 **zinc sulfat**

CNS 番号 00.018 INS 号 -

機能 その他

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/L)	備考
14.01.03	その他の種類の飲用水（天然の飲用水は除外する）	0.006	Zn で 2.4mg/L を計算する。

硫酸第一鉄 **ferrous sulfate**

CNS 番号 00.022 INS 号 -

機能 その他

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/L)	備考
04.04.02	発酵豆製品（臭豆腐に限る）	0.15	FeSO4 で計算する。

塩化カルシウム **calcium chloride**

CNS 番号 18.002 INS 号 509

機能 安定剤及び凝固剤、増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.05.01	クリーム	生産の必要性から適量を使用	
01.05.03	調製クリーム	生産の必要性から適量を使用	
04.01.02.04	フルーツの缶詰	1.0	
04.01.02.05	ジャム	1.0	
04.02.02.04	野菜の缶詰	1.0	
04.04	豆類製品	生産の必要性から適量を使用	
05.04	装飾キャンディ（例えば、プロセ	0.4	

	スモデリング、またはケーキ装飾に用いる)、クレスト (フルーツ以外の材料) 及び甘いシロップ		
11.05	調味シロップ	0.4	
14.01.03	その他の種類の飲用水 (天然の飲用水は除外する)	0.1g/L	Ca で 36mg/L を計算する。
16.07	その他 (鶏血製品に限る)	0.5	

塩化カリウム potassium chloride

CNS 番号 00.008 INS 号 508

機能 その他

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
12.01	塩及び食塩代替物製品	350	
14.01.03	その他の種類の飲用水 (天然の飲用水は除外する)	生産の必要性から 適量を使用	

塩化マグネシウム magnesium chloride

CNS 番号 18.003 INS 号 511

機能 安定剤及び凝固剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
04.04	豆類製品	生産の必要性から 適量を使用	

タマリンドガム tamarind polysaccharide gum

CNS 番号 20.011 INS 号 -

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	2.0	
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品 (カカオバターチョコレート及び製品を含む) 及びキャンディ	2.0	
16.01	ゼラチン	2.0	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

赤カブ **radish red**

CNS 番号 08.117 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	生産の必要性から 適量を使用	
04.01.02.05	ジャム	生産の必要性から 適量を使用	
04.01.02.08.01	砂糖漬けたフルーツ類	生産の必要性から 適量を使用	
05.02	キャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
07.02	菓子	生産の必要性から 適量を使用	
12.03	酢	生産の必要性から 適量を使用	
12.10	複合調味料	生産の必要性から 適量を使用	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	生産の必要性から 適量を使用	
16.01	ゼラチン	生産の必要性から 適量を使用	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

ツルムラサキ **basella rubra red**

CNS 番号 08.121 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
05.02	キャンディ	0.1	
07.02.04	菓子上の着色料	0.2	
14.04	炭酸ドリンク	0.13	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	0.25	例えば、ゼラチンパウダーに

			用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
--	--	--	---------------------------------

モルホリン脂肪酸ナトリウム (別名：フルーツワックス)

morpholine fatty acid salt(fruit wax)

CNS 番号 14.004

INS 号 -

機能 被膜剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ	生産の必要性から適量を使用	

マルチトール及びマルチトール液 **maltitol and maltitol syrup**

CNS 番号 19.005、19.022

INS 号 965(i),965(ii)

機能 甘味剤、安定剤、水分保持剤、乳化剤、膨張剤、増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	生産の必要性から適量を使用	
01.02.02	風味発酵乳	生産の必要性から適量を使用	
01.04	練乳及びその調製製品	生産の必要性から適量を使用	
01.05.04	クリーム類似品	生産の必要性から適量を使用	
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	生産の必要性から適量を使用	
04.01.02	加工フルーツ	生産の必要性から適量を使用	
04.02.02.03	漬けた野菜	生産の必要性から適量を使用	
04.04.01.06	煮豆類	生産の必要性から適量を使用	
04.05.02	加工ナッツ及び種子類	生産の必要性から適量を使用	
05.01	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品、カカオバターチョコレート及び製品を含む。	生産の必要性から適量を使用	
05.02	キャンディ	生産の必要性から適量を使用	

06.10	穀物製品の詰め物	生産の必要性から 適量を使用	
07.01	パン	生産の必要性から 適量を使用	
07.02	菓子	生産の必要性から 適量を使用	
07.03	ビスケット	生産の必要性から 適量を使用	
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面 用エンローブ	生産の必要性から 適量を使用	
09.02.03	冷凍魚のすり身製品（魚肉団子等 を含む）	0.5	
11.04	食卓甘味料	生産の必要性から 適量を使用	
12.10.02	半固体複合調味料	生産の必要性から 適量を使用	
12.10.03	液体複合調味料（12.03、12.04 は含まない）	生産の必要性から 適量を使用	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージさ れた飲料水は除外する）	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に 応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	生産の必要性から 適量を使用	例えば、ゼラチンパウダーに 用いる場合には、水を加えて 元に戻す倍数に応じて使用 量を増やす。
16.07	その他（豆製品工程）	生産の必要性から 適量を使用	
16.07	その他（製糖工程）	生産の必要性から 適量を使用	
16.07	その他（醸造工程）	生産の必要性から 適量を使用	

プロピレングリコール (PG) propyl gallate(PG)

CNS 番号 04.003

INS 号 310

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.0	脂肪、オイル及び乳化脂肪製品	0.1	油脂中の含有量で計算する。
02.01	基本的に水を含まない脂肪及び オイル	0.1	

04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る）	0.1	油脂中の含有量で計算する。
04.05.02.03	ナッツ及び種子類の缶詰	0.1	油脂中の含有量で計算する。
05.02.01	ガムベースのキャンディ	0.4	
06.03.02.05	オイルで揚げた麺製品	0.1	油脂中の含有量で計算する。
06.07	インスタントビーフン製品	0.1	油脂中の含有量で計算する。
07.03	ビスケット	0.1	油脂中の含有量で計算する。
08.02.02	ベーコン製品類（例えば、塩漬け干し肉、干し肉、塩漬けにした アヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセージ、腸詰）	0.1	油脂中の含有量で計算する。
09.03.04	自然乾燥、加熱乾燥、プレス乾燥等の水産品	0.1	油脂中の含有量で計算する。
12.10.01	固体複合調味料（鶏肉の粉に限る）	0.1	油脂中の含有量で計算する。
16.06	膨化食品	0.1	油脂中の含有量で計算する。

ローゼルレッド **roselle red**

CNS 番号 08.125 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
05.02	キャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	生産の必要性から 適量を使用	

ローズマリーエキス **rosemary extract**

CNS 番号 04.017 INS 号 -

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.01.01	植物油脂	0.7	
02.01.02	動物油脂（ラード、バター、魚油）	0.3	

	イル及びその他の動物脂肪等を含む)		
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子(オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る)	0.3	
06.03.02.05	オイルで揚げた麵製品	0.3	
08.02	カット済み肉製品	0.3	
08.03.01	塩漬けた後に煮込んだ肉製品類	0.3	
08.03.02	スモーク、ロースト、バーベキューした肉類	0.3	
08.03.03	オイルで揚げた肉類	0.3	
08.03.04	西洋式ハム(ロースト、スモーク、スチームハム)類	0.3	
08.03.05	ソーセージ類	0.3	
08.03.06	発酵肉製品類	0.3	
16.06	膨化食品	0.3	

ローズマリーエキス (超臨界二酸化炭素抽出法)

rosemary extract

CNS 番号 04.022

INS 号 -

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.01.01	植物油脂	0.7	
02.01.02	動物油脂(ラード、バター、魚オイル及びその他動物脂肪等を含む)	0.3	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類(オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る)	0.3	
06.03.02.05	オイルで揚げた麵製品	0.3	
08.02	カット済み肉製品	0.3	
08.03.01	塩漬けた後に煮込んだ肉製品類	0.3	
08.03.02	スモーク、ロースト、バーベキューした肉類	0.3	
08.03.03	オイルで揚げた肉類	0.3	
08.03.04	西洋式ハム(ロースト、スモーク、	0.3	

	スチームハム) 類		
08.03.05	ソーセージ類	0.3	
08.03.06	発酵肉製品類	0.3	
12.10.02.01	マヨネーズ、サラダドレッシング	0.3	
12.10.03.01	濃縮スープ (缶詰、瓶詰)	0.3	
16.06	膨化食品	0.3	

ブッデリアイエロー **buddleia yellow**

CNS 番号 08.139 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
05.02	キャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
07.01	パン	生産の必要性から 適量を使用	
07.02	菓子	生産の必要性から 適量を使用	
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒 (コンパウンドワイン)	生産の必要性から 適量を使用	

キシリトールモノステレート **xylitan monostearate**

CNS 番号 10.007 INS 号 -

機能 乳化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.01.01.02	硬化植物オイル	5.0	
05.02	キャンディ	5.0	
07.01	パン	3.0	
07.02	菓子	3.0	

ナタマイシン **natamycin**

CNS 番号 17.030 INS 号 235

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
--------	------	---------------	----

01.06	チーズ及びプロセスチーズ及びその類似品	0.3	表面に使用し、残留量<10mg/kg
07.02	菓子	0.3	表面に使用し、混濁液をスプレーまたはソークし、残留量<10mg/kg
08.03.01	塩漬けた後に煮込んだ肉製品類	0.3	表面に使用し、混濁液をスプレーまたは混濁液にソークし、残留量<10mg/kg
08.03.02	スモーク、ロースト、バーベキューした肉類	0.3	表面に使用し、混濁液をスプレーまたは混濁液にソークし、残留量<10mg/kg
08.03.03	オイルで揚げた肉類	0.3	表面に使用し、混濁液をスプレーまたは混濁液にソークし、残留量<10mg/kg
08.03.04	西洋式ハム(ロースト、スモーク、スチームハム)類	0.3	表面に使用し、混濁液をスプレーまたは混濁液にソークし、残留量<10mg/kg
08.03.05	ソーセージ類	0.3	表面に使用し、混濁液をスプレーまたは混濁液にソークし、残留量<10mg/kg
08.03.06	発酵肉製品類	0.3	表面に使用し、混濁液をスプレーまたは混濁液にソークし、残留量<10mg/kg
12.10.02.01	マヨネーズ、サラダドレッシング	0.02	残留量≤10mg/kg
14.02.01	野菜フルーツジュース(シロップ)	0.3	表面に使用し、混濁液をスプレーまたは混濁液をソークし、残留量<10mg/kg
15.03	発酵酒	0.01g/L	

タートラジン及びそのアルミニウムレーキ **tartrazine, tartrazine aluminum lake**

CNS 番号 08.005

INS 号 102

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.02.02	風味発酵乳	0.05	タートラジンで計算する。
01.04.02	調製練乳(加糖練乳及び牛乳以外の原料を使用した調製練乳等を含む)	0.05	タートラジンで計算する。
03.0	冷凍ドリンク(03.04 食用氷は除)	0.05	タートラジンで計算する。

	外する)		
04.01.02.05	ジャム	0.5	タートラジンで計算する。
04.01.02.08	飴菓子	0.1	タートラジンで計算する。
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	0.1	タートラジンで計算する。
04.02.02.03	漬けた野菜	0.1	タートラジンで計算する。
04.04.01.06	煮豆類	0.1	タートラジンで計算する。
04.05.02	加工ナッツ及び種子類	0.1	タートラジンで計算する。
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品(カカオバターチョコレート及び製品を含む)及びキャンディ(05.01.01は除外する)	0.1	タートラジンで計算する。
05.02.02	ガムベースのキャンディ以外のその他のキャンディ	0.3	タートラジンで計算する。
06.03.02.04	ペースト(例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト)、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	0.3	タートラジンで計算する。
06.05.02.02	えびせん	0.1	タートラジンで計算する。
06.05.02.04	タピオカ入りミルクティー	0.2	タートラジンで計算する。
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦(フレーク)を含む。	0.08	タートラジンで計算する。
06.09	穀類及びデンプン類スイーツ(例えば、ライスプリン、パパイヤプリン)	0.06	タートラジンで計算し、例えば、プリンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
07.02.04	菓子上の着色料	0.1	タートラジンで計算する。
07.03.03	オムレツ	0.04	タートラジンで計算する。
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ(風味パイ詰め物に限る)	0.05	タートラジン飲みの使用に限る。
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ(サンドイッチビスケット及びレイヤーケーキに限る)	0.05	タートラジンで計算する。
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ(プリン、菓子に限	0.3	タートラジンで計算する。

	る)		
11.05.01	フルーツ調味シロップ	0.5	タートラジンで計算する。
11.05.02	その他の調味シロップ	0.3	タートラジンで計算する。
12.09.03	香辛料ペースト (例えば、マスタードペースト、ワサビペースト)	0.1	タートラジンで計算する。
12.10.01	固体複合調味料	0.2	タートラジンで計算する。
12.10.02	半固体複合調味料	0.5	タートラジンで計算する。
12.10.03	液体複合調味料 (12.03、12.04は含まない)	0.15	タートラジンで計算する。
14.0	ドリンク類 (14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	0.1	タートラジンで計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒 (コンパウンドワイン)	0.1	タートラジンで計算する。
16.01	ゼラチン	0.05	タートラジンで計算し、例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.1	タートラジンの使用に限る。

クエン酸及びそのナトリウム塩、カリウム塩

citric acid, trisodium citrate, tripotassium citrate

CNS 番号 01.101、01.303、01.304

INS 号 330, 331iii, 332ii

機能 酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
13.01	乳幼児の配合食品	生産の必要性から 適量を使用	
13.02	乳幼児の補助食品	生産の必要性から 適量を使用	
14.02.02	濃縮野菜フルーツジュース (シロップ)	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

クエン酸第二鉄アンモニウム

ferric ammonium citrate

CNS 番号 02.010

INS 号 381

機能 固結防止剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
12.01	塩及び食塩代替物製品	0.025	

クエン酸第一スズニトリウム

disodium stannous citrate

CNS 番号 18.006

INS 号 -

機能 安定剤及び凝固剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.02.04	フルーツの缶詰	0.3	
04.02.02.04	野菜の缶詰	0.3	
04.03.02.04	キノコ及び藻類の缶詰	0.3	

クエン酸脂肪酸グリセリンエステル

citric and fatty acid esters of glycerol

CNS 番号 10.032

INS 号 472c

機能 乳化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
13.01	乳幼児の配合食品	24.0	

アゾジカーボンアミド

azodicarbonamide

CNS 番号 13.004

INS 号 927a

機能 面粉処理剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
06.03.01	小麦粉	0.045	

メタ酒石酸

metatartaric acid

CNS 番号 01.105

INS 号 353

機能 酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
04.01.02.04	フルーツの缶詰	生産の必要性から 適量を使用	

ブドウスキンレッド

grape skin extract

CNS 番号 08.135

INS 号 163ii

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	1.0	
04.01.02.05	ジャム	1.5	
05.02	キャンディ	2.0	
07.0	ベーカリー食品	2.0	
14.0	ドリンク類 (14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	2.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒 (コンパウンドワイン)	1.0	

ブドウ糖酸第一鉄 ferrous gluconat

CNS 番号 09.005 INS 号 579

機能 色定着剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.02.02.03	漬けた野菜（オリーブに限る）	0.15	鉄で計算する。

プルラン pullulan

CNS 番号 14.011 INS 号 1204

機能 被膜剤、増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	10.0	
05.02	キャンディ	50.0	
05.03	キャンディ及びチョコレート製品コーティング	50.0	
09.03	予めカットされた水産品（半製品）	30.0	
12.10	複合調味料	50.0	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	3.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.06.02	タンパク固体ドリンク	50.0	
16.07	その他（膜チップに限る）	生産の必要性から 適量を使用	

ヒドロキシプロピルニデンプンリン酸エステル hydroxypropyl distarch phosphate

CNS 番号 20.016 INS 号 1442

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
01.05.01	クリーム	生産の必要性から 適量を使用	

ヒドロキシステアリン（別名：酸化ステアリン） oxystearin

CNS 番号 00.017 INS 号 387

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.01	基本的に水を含まない脂肪及びオイル	0.5	

水素化ロジングリセリンエステル

glycerol ester of hydrogenated rosin

CNS 番号 10.013

INS 号 -

機能 乳化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ	0.5	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.1	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	0.1	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

水素化カルシウム

calcium hydroxide

CNS 番号 01.202

INS 号 526

機能 酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
01.01.03	調製牛乳	生産の必要性から 適量を使用	
01.03	粉ミルク（加糖粉ミルクを含む）及びクリームパウダー及びその調製製品	生産の必要性から 適量を使用	
13.01	乳幼児の配合食品	生産の必要性から 適量を使用	

水素化カリウム

potassium hydroxide

CNS 番号 01.203

INS 号 525

機能 酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
01.03.02	調製粉ミルク及び調製クリームパウダー	生産の必要性から 適量を使用	
07.03	ビスケット	生産の必要性から 適量を使用	
13.01	乳幼児の配合食品	生産の必要性から 適量を使用	

サンセットイエロー及びそのアルミニウムレーキ

sunset yellow, sunset yellow aluminum lake

CNS 番号 08.006

INS 号 110

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
--------	------	---------------	----

01.01.03	調製牛乳	0.05	サンセットイエローで計算する。
01.02.02	風味発酵乳	0.05	サンセットイエローで計算する。
01.04.02	調製練乳（加糖練乳及び牛乳以外の原料を使用した調製練乳等を含む）	0.05	サンセットイエローで計算する。
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	0.09	サンセットイエローで計算する。
04.01.02.04	フルーツ缶詰（スイカペーストの缶詰に限る）	0.1	サンセットイエローで計算する。
04.01.02.05	ジャム	0.5	サンセットイエローで計算する。
04.01.02.08	飴菓子	0.1	サンセットイエローで計算する。
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	0.2	サンセットイエローで計算する。
04.04.01.06	煮豆類	0.1	サンセットイエローで計算する。
04.05.02	加工ナッツ及び種子類	0.1	サンセットイエローで計算する。
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品（カカオバターチョコレート及び製品を含む）及びキャンディ（05.01.01、05.04は除外する）	0.1	サンセットイエローで計算する。
05.01.02	チョコレート及びチョコレート製品、05.01.01以外のカカオ製品	0.3	サンセットイエローで計算する。
05.02.02	ガムベースのキャンディ以外のその他のキャンディ	0.3	サンセットイエローで計算する。
05.03	キャンディ及びチョコレート製品コーティング	0.3	サンセットイエローで計算する。
06.03.02.04	ペースト（例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト）、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	0.3	サンセットイエローで計算する。
06.05.02.02	えびせん	0.1	サンセットイエローで計算する。

06.05.02.04	タピオカ入りミルクティー	0.2	サンセットイエローで計算する。
06.09	穀類及びデンプン類スイーツ（例えば、ライスプリン、パパイヤプリン）	0.02	サンセットイエローで計算し、例えば、プリン粉に用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
07.02.04	菓子上の着色料	0.1	サンセットイエローで計算する。
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ（サンドイッチビスケットに限る）	0.1	サンセットイエローで計算する。
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ（プリン、菓子に限る）	0.3	サンセットイエローで計算する。
11.05.01	フルーツ調味シロップ	0.5	サンセットイエローで計算する。
11.05.02	その他調味シロップ	0.3	サンセットイエローで計算する。
12.10	複合調味料	0.2	サンセットイエローで計算する。
12.10.02	半固体複合調味料	0.5	サンセットイエローで計算する。
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.1	サンセットイエローで計算する。
14.03.01	牛乳入りドリンク	0.05	サンセットイエローで計算する。
14.03.01.03	乳酸菌ドリンク	0.1	サンセットイエローで計算する。
14.03.02	植物タンパクドリンク	0.1	サンセットイエローで計算する。
14.04	炭酸ドリンク	0.1	サンセットイエローで計算する。
14.06	固体ドリンク	0.6	サンセットイエローで計算する。
14.07	特殊用途ドリンク	0.1	サンセットイエローで計算する。
14.08	風味ドリンク	0.1	サンセットイエローで計算する。

			する。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	0.1	サンセットイエローで計算する。
16.01	ゼラチン	0.025	サンセットイエローで計算し、例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.1	サンセットイエローのみの使用に限る。

溶菌酵素

lysozyme

CNS 番号 17.035

INS 号 1105

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.06	チーズ及びプロセスチーズ及びその類似品	生産の必要性から適量を使用	
15.03	発酵酒	0.5	

シナモンアルデヒド

innamaldehyde

CNS 番号 17.012

INS 号 -

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ	生産の必要性から適量を使用	残留量≤0.3mg/kg

乳酸

lactic acid

CNS 番号 01.102

INS 号 270

機能 酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
13.01	乳幼児の配合食品	生産の必要性から適量を使用	

乳酸カルシウム

calcium lactate

CNS 番号 01.310

INS 号 327

機能 酸度調節剤、抗酸化剤、乳化剤、安定剤及び凝固剤、増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.02	加工フルーツ	生産の必要性から	

		適量を使用	
04.02.02.04	野菜の缶詰（ピクルス製品に限る）	1.5	
05.02	キャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
12.10	複合調味料（オイルで揚げた薯チップ調味料に限る）	10.0	
14.06	固体ドリンク	21.6	
16.01	ゼラチン	6.0	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	1.0	

ナイシン

nisin

CNS 番号 17.019

INS 号 234

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.0	牛乳及び乳製品（01.01.01、01.01.02、13.0に関連する品種は除外する）	0.5	
04.03.02.04	キノコ及び藻類の缶詰	0.2	
06.04.02.01	雑穀の缶詰	0.2	
06.04.02.02	その他の雑穀製品（雑穀ソーセージ製品に限る）	0.25	
06.07	インスタントビーフン製品（インスタントウェット麺製品に限る）	0.25	
06.07	インスタントビーフン製品（ビーフンソーセージ製品に限る）	0.25	
08.02	カット済み肉製品	0.5	
08.03	調理肉製品	0.5	
09.04	調理済み水産品（直に食べられるもの）	0.5	
10.03	卵製品（その物理の性状が変化したもの）	0.25	
12.03	酢	0.15	
12.04	醤油	0.2	

12.05	ペースト及びペースト製品	0.2	
12.10	複合調味料	0.2	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	0.2	固体ドリンクは、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

乳酸ナトリウム sodiumlactat

CNS 番号 15.012 INS 号 325

機能 水分保持剤、酸度調節剤、抗酸化剤、膨張剤、増粘剤、安定剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	2.4	

乳酸脂肪酸グリセリンエステル lactic and fatty acid esters of glycerol

CNS 番号 10.031 INS 号 472b

機能 乳化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.05.01	クリーム	5.0	

ラクチトール（別名：4-β-D ガラクトピラノシル-D-ソルビトール） lactase

CNS 番号 19.014 INS 号 -

機能 乳化剤、安定剤、甘味剤、増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
01.05.01	クリーム	生産の必要性から 適量を使用	
12.09	香辛料類	生産の必要性から 適量を使用	

ラクターゼ lactase

CNS 番号 00.023 INS 号 -

機能 その他

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
01.01.03	調製牛乳	生産の必要性から 適量を使用	由来、ドナーについては、同表 C.3
01.03.02	調製粉ミルク及び調製クリームパウダー	生産の必要性から 適量を使用	由来、ドナーについては、同表 C.3
01.04.02	調製練乳（加糖練乳及び牛乳以外）	生産の必要性から	由来、ドナーについては、同

	の原料を使用した調製練乳等を含む)	適量を使用	表 C.3
01.05	クリーム（ホイップクリーム）及びその類似品	生産の必要性から適量を使用	由来、ドナーについては、同表 C.3

スクラロース（別名：スクラロース）

sucralose

CNS 番号 19.016

INS 号 955

機能 甘味剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	0.3	
01.02.02	風味発酵乳	0.3	
01.03.02	調製粉ミルク及び調製クリームパウダー	1.0	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	0.25	
04.01.02.02	ドライフルーツ類	0.15	
04.01.02.04	フルーツの缶詰	0.25	
04.01.02.05	ジャム	0.45	
04.01.02.08	飴菓子	1.5	
04.01.02.12	煮込んだまたはオイルで揚げたフルーツ	0.15	
04.02.02.03	漬けた野菜	0.25	
04.03.02	加工キノコ及び藻類	0.3	
04.04.02.01	腐乳類	1.0	
04.05.02	加工ナッツ及び種子類	1.0	
05.02	キャンディ	1.5	
06.04.02.01	雑穀の缶詰	0.25	
06.04.02.02	その他の雑穀製品（ポップコーンに限る）	5.0	
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦（フレーク）を含む。	1.0	
06.07	インスタントビーフン製品	0.6	
07.0	ベーカリー食品	0.25	
11.04	食卓甘味料	0.05g/部	
12.03	酢	0.25	
12.04	醤油	0.25	
12.05	ペースト及びペースト製品	0.25	

12.09.03	香辛料ペースト（例えば、マスタードペースト、ワサビペースト）	0.4	
12.10	複合調味料	0.25	
12.10.02.01	マヨネーズ、サラダドレッシング	1.25	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	0.25	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	0.25	
15.03	発酵酒	0.65	
16.01	ゼラチン	0.45	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

桑椹レッド mulberry red

CNS 番号 08.129

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.02.08.05	フルーツケーキ類	5.0	
05.02	キャンディ	2.0	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	1.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量をを増やす。
14.08	風味ドリンク	1.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量をを増やす。
15.03.03	ワイン	1.5	
16.01	ゼラチン	5.0	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

アルテミシアシードガム rtemisia gum (sa-hao seed gum)

CNS 番号 20.037

INS 号 -

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
06.03.01.02	専用小麦粉（例えば、自己調達小麦粉、餃子粉等）	0.3	
06.03.02.02	生干し麺製品（バーミセリに限る）	0.3	
06.04.02	雑穀製品	0.3	

06.07	インスタントビーフン製品（インスタントラーメンに限る）	0.3	
08.02	カット済み肉製品	0.5	
08.03.04	西洋式ハム（ロースト、スモーク、スチームハム）類	0.5	
08.03.05	ソーセージ類	0.5	
09.02.03	冷凍魚のすり身製品（魚肉団子等を含む）	0.5	

サジーイエロー **ippophae rhamnoides yellow**

CNS 番号 08.124 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.01.01.02	硬化植物オイル	1.0	
07.02.04	菓子上の着色料	1.5	

ソルビトールモノラウレート（別名：**Span20**）、ソルビトールモノパルミテート（別名：**Span40**）、ソルビトールモノステレート（別名：**Span60**）、ソルビトール無水物三ステアリン酸エステル（別名：**Span65**）、ソルビトールモノオレエート（別名：**Span80**）

sorbitan monolaurate, sorbitan monopalmitate, sorbitan monostearate, sorbitan tristearate, sorbitan monooleate

CNS 番号 10.024、10.008、10.003、10.004、10.005

INS 号 493,495,491,492,494

機能 乳化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	3.0	
01.05	クリーム（ホイップクリーム）及びその類似品	10.0	
02.0	脂肪、オイル及び乳化脂肪製品（02.01.01.01 植物オイルは除外する）	15.0	
02.01.01.02	硬化植物オイル	10.0	
03.01	アイスキャンディー、アイスクリーム類	3.0	
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ	3.0	
04.02.01.02	表面を処理した新鮮な野菜	3.0	
04.04	豆類製品	1.6	1000g の黄豆の使用量に応じて計算する。

05.01	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品、カカオバターチョコレート及び製品を含む。	10.0	
05.02.02	ガムベースのキャンディ以外のその他のキャンディ	3.0	
07.01	パン	3.0	
07.02	菓子	3.0	
07.03	ビスケット	3.0	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	3.0	
14.03.02	植物タンパクドリンク	6.0	
14.06	固体ドリンク（インスタントコーヒーは除外する）	3.0	
14.06.03	インスタントコーヒー	10.0	
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	0.5	
16.04.01	ドライイースト	10.0	
16.07	その他（ドリンク混濁剤に限る）	0.05	

ソルビン酸及びそのカリウム塩

sorbic acid, potassium sorbate

CNS 番号 17.003、17.004

INS 号 200,202

機能 防腐剤、抗酸化剤、安定剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.06	チーズ及びプロセスチーズ及びその類似品	1.0	ソルビン酸で計算する。
02.01.01.02	硬化植物オイル	1.0	ソルビン酸で計算する。
02.02.01.02	人工バター（人工クリーム）及びその類似製品（例えば、バター及び人工バター混合品）	1.0	ソルビン酸で計算する。
03.03	風味アイス、アイスキャンディー類	0.5	ソルビン酸で計算する。
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ	0.5	ソルビン酸で計算する。
04.01.02.05	ジャム	1.0	ソルビン酸で計算する。
04.01.02.08	飴菓子	0.5	ソルビン酸で計算する。
04.02.01.02	表面を処理した新鮮な野菜	0.5	ソルビン酸で計算する。
04.02.02.03	漬けた野菜	1.0	ソルビン酸で計算する。
04.03.02	加工キノコ及び藻類	0.5	ソルビン酸で計算する。

04.04.01.03	乾燥豆の再処理製品	1.0	ソルビン酸で計算する。
04.04.01.05	新型の豆製品（大豆タンパク及びその膨化食品、大豆肉等）	1.0	ソルビン酸で計算する。
05.02.01	ガムベースのキャンディ	1.5	ソルビン酸で計算する。
05.02.02	ガムベースのキャンディ以外のその他のキャンディ	1.0	ソルビン酸で計算する。
06.04.02.02	その他の雑穀製品（雑穀ソーセージ製品に限る）	1.5	ソルビン酸で計算する。
06.07	インスタントビーフン製品（ビーフンソーセージ製品に限る）	1.5	ソルビン酸で計算する。
07.01	パン	1.0	ソルビン酸で計算する。
07.02	菓子	1.0	ソルビン酸で計算する。
07.04	ベーカリー食品の詰め物及び表面用エンロップ	1.0	ソルビン酸で計算する。
08.03	調理済み肉製品	0.075	ソルビン酸で計算する。
08.03.05	ソーセージ類	1.5	ソルビン酸で計算する。
09.03	予めカットされた水産品（半製品）	0.075	ソルビン酸で計算する。
09.03.04	自然乾燥、加熱乾燥、プレス乾燥等の水産品	1.0	ソルビン酸で計算する。
09.04	調理済み水産品（直に食べられるもの）	1.0	ソルビン酸で計算する。
09.06	その他の水産品及びその製品	1.0	ソルビン酸で計算する。
10.03	卵製品（その物理の性状が変わったもの）	1.5	ソルビン酸で計算する。
11.05	調味シロップ	1.0	ソルビン酸で計算する。
12.03	酢	1.0	ソルビン酸で計算する。
12.04	醤油	1.0	ソルビン酸で計算する。
12.05	ペースト及びペースト製品	0.5	ソルビン酸で計算する。
12.10	複合調味料	1.0	ソルビン酸で計算する。
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	0.5	ソルビン酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.02.02	濃縮野菜フルーツジュース（シロップ）（食品工業用に限る）	2.0	ソルビン酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.01.03	乳酸菌ドリンク	1.0	ソルビン酸で計算し、固体ド

			リンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	0.4	ソルビン酸で計算する。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）（大麦の辛口ワインに限る）	0.6g/L	ソルビン酸で計算する。
15.03.01	ワイン	0.2	ソルビン酸で計算する。
15.03.03	ワイン	0.6	ソルビン酸で計算する。
16.01	ゼラチン	0.5	ソルビン酸で計算し、例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.03	コラーゲンタンパクケージング	0.5	ソルビン酸で計算する。

ソルビトール及びソルビトール液

sorbitol and sorbitol syrup

CNS 番号 19.006、19.023

INS 号 420(i), 420(ii)

機能 甘味剤、膨張剤、乳化剤、水分保持剤、安定剤、増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.04	練乳及びその調製製品	生産の必要性から 適量を使用	
02.03	02.02 類以外の脂肪乳化製品、混ぜ合わせた及び（または）味付けした脂肪乳化製品（ホイップクリーム）を含む。	生産の必要性から 適量を使用	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	生産の必要性から 適量を使用	
04.01.02.05	ジャム	生産の必要性から 適量を使用	
04.02.02.03	漬けた野菜	生産の必要性から 適量を使用	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る）	生産の必要性から 適量を使用	
05.01.02	チョコレート及びチョコレート製品、除 05.01.01 以外のカカオ製品	生産の必要性から 適量を使用	
05.02	キャンディ	生産の必要性から 適量を使用	

06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	30.0	
07.01	パン	生産の必要性から 適量を使用	
07.02	菓子	生産の必要性から 適量を使用	
07.03	ビスケット	生産の必要性から 適量を使用	
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ（ベーカリー食品詰め物に限る）	生産の必要性から 適量を使用	
09.02.03	冷凍魚のすり身製品（魚肉団子等を含む）	0.5	
12.0	調味料	生産の必要性から 適量を使用	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	生産の必要性から 適量を使用	
16.07	その他（豆製品工程）	生産の必要性から 適量を使用	
16.07	その他（製糖工程）	生産の必要性から 適量を使用	
16.07	その他（醸造工程）	生産の必要性から 適量を使用	

二酢酸ナトリウム（別名：二酢酸ナトリウム）

sodium diacetate

CNS 番号 17.013

INS 号 262ii

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.04.01.02	乾燥豆類	1.0	
04.04.01.03	乾燥豆の再製品	1.0	
06.01	未加工穀物	1.0	
06.05.02.04	タピオカ入りミルクティー	4.0	
07.02	菓子	4.0	
08.02	カット済み肉製品	3.0	
08.03	調理肉製品	3.0	

09.04	調理済み水産品（直に食べられるもの）	1.0	
12.0	調味料	2.5	
12.10	複合調味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

ジアセチル酒石酸モノ、ジグリセリンエステル

diacetyl tartaric acid ester of mono (di) glycerides (DATEM)

CNS 番号 10.010

INS 号 472e

機能 乳化剤、増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	5.0	
01.02.02	風味発酵乳	10.0	
01.03	粉ミルク（加糖粉ミルクを含む）及びクリームパウダー及びその調製製品（01.03.01 粉ミルク及びクリームパウダーは除外する）	10.0	
01.05	クリーム（ホイップクリーム）及びその類似品	6.0	
01.05.01	クリーム	5.0	
01.06	チーズ及びプロセスチーズ及びその類似品	10.0	
01.07	牛乳を主な配合材料とするインスタント風味食品またはその予めカットされた製品（アイスクャンディー及び風味発酵乳は含まない）	10.0	
02.02	水オイル状脂肪乳化製品	10.0	
02.02.01.01	バター及び濃縮バター	10.0	
02.03	02.02 類以外の脂肪乳化製品、混ぜ合わせた及び（または）味付けした脂肪乳化製品を含む	10.0	
02.04	脂肪類スイーツ	5.0	
02.05	その他の油脂または油脂製品（スキムミルクパウダーに限る）	5.0	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	10.0	
04.01.02.02	ドライフルーツ類	10.0	

04.01.02.03	酢、オイルまたは塩付けしたフルーツ	1.0	
04.01.02.06	ピューレ	2.5	
04.01.02.07	04.01.02.05 を除くジャム（例えば、インド酸辣ペースト）	5.0	
04.01.02.08	飴菓子	1.0	
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	2.5	
04.01.02.10	フルーツスイーツ、フルーツ味液体スイーツを含む。	2.5	
04.01.02.11	発酵したフルーツ製品	2.5	
04.02.02.02	干した野菜	10.0	
04.02.02.03	漬けた野菜	2.5	
04.02.02.07	水煮またはオイルで揚げた野菜	2.5	
04.02.02.08	その他加工野菜	2.5	
04.03.02.03	漬けたキノコ及び藻類	2.5	
04.03.02.05	水煮またはオイルで揚げた藻類	2.5	
04.03.02.06	その他の加工キノコ及び藻類	2.5	
04.04.01.06	煮豆類	2.5	
05.02.01	ガムベースのキャンディ	50.0	
05.02.02	ガムベースのキャンディ以外のその他のキャンディ	10.0	
05.04	装飾キャンディ（例えば、プロセスモデリング、またはケーキの装飾に用いる）、クレスト（フルーツ以外の材料）及び甘いシロップ	10.0	
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	10.0	
06.03.02.02	生干し麺製品	10.0	
06.03.02.04	ペースト（例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト）、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	5.0	
06.03.02.05	オイルで揚げた麺製品	10.0	
06.04.01	雑穀粉	3.0	
06.05.01	食用デンプン	3.0	
06.07	インスタントビーフン製品	10.0	

06.08	冷凍ビーフン製品	10.0	
06.09	穀類及びデンプン類スイーツ (例えば、ライスプリン、パパイヤプリン)	5.0	
07.0	ベーカリー食品	20.0	
08.02	カット済み肉製品	10.0	
08.03	調理した肉製品	10.0	
09.0	水産品及びその製品 (魚類、甲殻類、貝類、軟体類、棘皮類等水産品及びその加工製品等を含む) (09.01 新鮮な水産品は含まない)	10.0	
10.02.05	その他の再処理卵	5.0	
10.04	その他の卵製品	5.0	
11.01.02	その他の糖及びシロップ [例えば、カソナード、ブラウンシュガー、氷砂糖、粗糖、フルクトース (蔗糖から得られる)、糖蜜、転化糖、メープルシロップ等]	5.0	
12.09	香辛料類	0.001	
12.10.02	半固体複合調味料	10.0	
12.10.03	液体複合調味料 (12.03、12.04 は含まない)	5.0	
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	5.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03	タンパクドリンク	5.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	5.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.05	茶、コーヒー、植物 (類) ドリンク	5.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.07	特殊用途ドリンク	5.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク	5.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.01	蒸留酒	5.0	
15.03	発酵酒 (15.03.01 ワインは除外する)	10.0	

15.03.03	ワイン	5.0	
16.01	ゼラチン	2.5	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	20.0	

ロジンペンタエリスリトールエステル **pentaerythritol ester of wood rosin**

CNS 番号 14.005

INS 号 -

機能 被膜剤、ガムベース剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ	0.09	
04.02.01.02	表面を処理した新鮮な野菜	0.09	

酸性レッド (別名 : アズルビン) **carmoisine (azorubine)**

CNS 番号 08.013

INS 号 122

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	0.05	
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品 (カカオバターチョコレート及び製品を含む) 及びキャンディ	0.05	
07.04	ベーカリー食品の詰め物及び表面用エンローブ (サンドイッチビスケットに限る)	0.05	

ナツメ色 **jujube pigment**

CNS 番号 08.133

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.02.02.03	漬けた野菜	1.0	
05.02	キャンディ	0.2	
07.02	菓子	0.2	
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	1.0	固体ドリンクは、希釈備考に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク	1.0	固体ドリンクは、希釈備考に

			応じて使用量を増やす。
--	--	--	-------------

カルボキシメチルデンプンナトリウム sodium carboxy methyl starch

CNS 番号 20.012

INS 号 -

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.01	アイスクャンディー、アイスクリーム類	0.06	
04.01.02.05	ジャム	0.1	
06.07	インスタントビーフン製品	15.0	
07.01	パン	0.02	
12.05	ペースト及びペースト製品	0.1	

カルボキシメチルセルロースナトリウム sodium carboxy methyl cellulose

CNS 番号 20.003

INS 号 466

機能 安定剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
01.05.01	クリーム	生産の必要性から 適量を使用	

タウマチン thaumatin

CNS 番号 19.020

INS 号 957

機能 甘味剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	0.025	
04.05.02	加工ナッツ及び種子類	0.025	
07.0	ベーカリー食品	0.025	
11.04	食卓甘味料	0.025	
14.0	ドリンク類 (14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	0.025	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

炭酸カルシウム^a calcium carbonate

CNS 番号 13.006

INS 号 170i

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
06.03.01	小麦粉	0.03	

^a軽質和重質の炭酸カルシウムを含む。

炭酸カリウム **potassium carbonate**

CNS 番号 01.301 INS 号 501i

機能 酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
06.03.02	小麦粉製品	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	60.0	
13.01	乳幼児の配合食品	生産の必要性から 適量を使用	

炭酸マグネシウム **magnesium carbonate**

CNS 番号 13.005 INS 号 504i

機能 小麦粉処理剤、膨張剤、安定剤、固結防止剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
06.03.01	小麦粉	1.5	
14.06	固体ドリンク	10.0	

炭酸ナトリウム **sodium carbonate**

CNS 番号 01.302 INS 号 500i

機能 酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
06.02.02	米製品（発酵した米製品に限る）	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	生産の必要性から 適量を使用	
06.03.02.02	生干し麺製品	生産の必要性から 適量を使用	

炭酸水素アンモニウム **ammonium hydrogen carbonate**

CNS 番号 06.002 INS 号 503ii

機能 膨張剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
13.02.01	乳幼児の穀類補助食品	生産の必要性から 適量を使用	

炭酸水素カリウム potassium hydrogen carbonate

CNS 番号 01.307 INS 号 501ii

機能 酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
13.01	乳幼児の配合食品	生産の必要性から 適量を使用	

炭酸水素ナトリウム sodium hydrogen carbonate

CNS 番号 06.001 INS 号 500ii

機能 膨張剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
06.02.02	米製品（発酵した米製品に限る）	生産の必要性から 適量を使用	
13.02.01	乳幼児の穀類補助食品	生産の必要性から 適量を使用	

炭酸水素三ナトリウム（別名：セスキ炭酸ナトリウム） sodium sesquicarbonate

CNS 番号 01.305 INS 号 500iii

機能 酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
01.0	牛乳及び乳製品（01.01.01、01.01.02、13.0に関連する品種は除外する）	生産の必要性から 適量を使用	羊の乳に限る。
07.02	菓子	生産の必要性から 適量を使用	
07.03	ビスケット	生産の必要性から 適量を使用	

サッカリンナトリウム sodium saccharin

CNS 番号 19.001 INS 号 954

機能 甘味剤、旨味調味料

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	0.15	サッカリンで計算する。
04.01.02.02	ドライフルーツ類（ドライマンゴー、フラワー無しドライフルーツに限る）	5.0	サッカリンで計算する。

04.01.02.05	ジャム	0.2	サッカリンで計算する。
04.01.02.08	飴菓子	1.0	サッカリンで計算する。
04.01.02.08.02	ドライフルーツ類	5.0	サッカリンで計算する。
04.01.02.08.04	カンゾウ類	5.0	サッカリンで計算する。
04.01.02.08.05	フルーツケーキ類	5.0	サッカリンで計算する。
04.02.02.03	漬けた野菜	0.15	サッカリンで計算する。
04.04.01.05	新型豆製品 (大豆タンパク及びその膨化食品、大豆素肉等)	1.0	サッカリンで計算する。
04.04.01.06	煮豆類	1.0	サッカリンで計算する。
04.05.02.01.01	殻の付いた調理済みナッツ及び種子類	1.2	サッカリンで計算する。
04.05.02.01.02	殻を取った調理済みナッツ及び種子類	1.0	サッカリンで計算する。
12.10	複合調味料	0.15	サッカリンで計算する。
15.02	配合酒 (コンパウンドワイン)	0.15	サッカリンで計算する。

tert-ブチルヒドロキノン (TBHQ)

tertiary butylhydroquinone (TBHQ)

CNS 番号 04.007

INS 号 319

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.0	脂肪、オイル及び乳化脂肪製品	0.2	油脂中の含有量で計算する。
02.01	基本的に水を含まない脂肪及びオイル	0.2	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類	0.2	油脂中の含有量で計算する。
04.05.02.03	ナッツ及び種子類の缶詰	0.2	油脂中の含有量で計算する。
06.03.02.05	オイルで揚げた麺製品	0.2	油脂中の含有量で計算する。
06.07	インスタントビーフン製品	0.2	油脂中の含有量で計算する。
07.02.03	月餅	0.2	油脂中の含有量で計算する。
07.03	ビスケット	0.2	油脂中の含有量で計算する。
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ	0.2	油脂中の含有量で計算する。
08.02.02	ベーコン製品類 (例えば、塩漬け干し肉、干し肉、塩漬けにした アヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセージ、腸詰)	0.2	油脂中の含有量で計算する。
09.03.04	自然乾燥、加熱乾燥、プレス乾燥	0.2	油脂中の含有量で計算する。

	等水産品		
16.06	膨化食品	0.2	油脂中の含有量で計算する。

L-α-アスパルチル-N-(2, 2, 4, 4-テトラメチル-3-トリメチレンスルフィド) -D-アラニンアミド (別名 : アリテーム)

alitame

CNS 番号 19.013

INS 号 956

機能 甘味剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	0.1	
04.01.02.08.04	カンゾウ類	0.3	
05.02.01	ガムベースのキャンディ	0.3	
11.04	食卓甘味料	0.15g/部	
14.0	ドリンク類 (14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	0.1	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	0.1	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

アスパラギルフェニルアラニンメチル (別名 : アスパルテーム) ^b

aspartame

CNS 番号 19.004

INS 号 951

機能 甘味剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	0.6	
01.02.02	風味発酵乳	1.0	
01.03.02	調製粉ミルク及び調製クリームパウダー	2.0	
01.05	クリーム (ホイップクリーム) 及びその類似品 (01.05.01 クリームは除外する)	1.0	
01.06.01	非熟成チーズ	1.0	
01.06.05	チーズ類似品	1.0	
01.07	牛乳を主な配合材料とするイン	1.0	

^bアスパルテームを添加した食品については、「アスパルテーム (フェニルアラニンを含む)」と表示しなければならない。

	スタント風味食品またはその予めカットされた製品 (アイスクャンディー及び風味発酵乳は含まない)		
02.03	02.02 類以外の脂肪乳化製品、混ぜ合わせた及び (または) 味付けした脂肪乳化製品を含む	1.0	
02.04	脂肪類スイーツ	1.0	
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	1.0	
04.01.02.01	冷凍フルーツ	2.0	
04.01.02.02	ドライフルーツ類	2.0	
04.01.02.03	酢、オイルまたは塩付けしたフルーツ	0.3	
04.01.02.04	フルーツの缶詰	1.0	
04.01.02.05	ジャム	1.0	
04.01.02.06	ピューレ	1.0	
04.01.02.07	04.01.02.05 を除くジャム (例えば、インド酸辣ペースト)	1.0	
04.01.02.08	飴菓子	2.0	
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	1.0	
04.01.02.10	フルーツスイーツ、フルーツ味液体スイーツを含む。	1.0	
04.01.02.11	発酵したフルーツ製品	1.0	
04.01.02.12	煮込んだまたはオイルで揚げたフルーツ	1.0	
04.02.02.01	冷凍野菜	1.0	
04.02.02.02	干した野菜	1.0	
04.02.02.03	漬けた野菜	0.3	
04.02.02.04	野菜の缶詰	1.0	
04.02.02.05	野菜ペースト (ペースト)、トマトソースは除外する。	1.0	
04.02.02.06	発酵した野菜製品	2.5	
04.02.02.07	水煮またはオイルで揚げた野菜	1.0	
04.02.02.08	その他の加工野菜	1.0	
04.03.02.03	漬けたキノコ及び藻類	0.3	
04.03.02.04	キノコ及び藻類の缶詰	1.0	

04.03.02.05	水煮またはオイルで揚げた藻類	1.0	
04.03.02.06	その他の加工キノコ及び藻類	1.0	
04.05.02	加工ナッツ及び種子類	0.5	
05.01	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品、カカオバターチョコレート及び製品を含む。	3.0	
05.02.01	ガムベースのキャンディ	10.0	
05.02.02	ガムベースのキャンディ以外のその他のキャンディ	3.0	
05.04	装飾キャンディ（例えば、プロセスモデリング、またはケーキの装飾に用いる）、クレスト（フルーツ材料以外）及び甘いシロップ	1.0	
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦（フレーク）を含む。	1.0	
06.09	穀類及びデンプン類スイーツ（例えば、ライスプリン、パパイヤプリン）	1.0	
07.01	パン	4.0	
07.02	菓子	1.7	
07.03	ビスケット	1.7	
07.04	ベーカリー食品の詰め物及び表面用エンローブ	1.0	
07.05	その他のベーカリー食品	1.7	
09.02.02	冷凍エンローブ製品	0.3	
09.02.03	冷凍魚のすり身製品（魚肉団子等を含む）	0.3	
09.03	予めカットされた水産品（半製品）	0.3	
09.04	調理済み水産品（直に食べられるもの）	0.3	
09.05	水産品の缶詰	0.3	
10.04	その他の卵製品	1.0	
11.04	食卓甘味料	生産の必要性から 適量を使用	
11.05	調味シロップ	3.0	
12.03	酢	3.0	

12.10.01	固体複合調味料	2.0	
12.10.02	半固体複合調味料	2.0	
12.10.03	液体複合調味料（12.03、12.04は含まない）	1.2	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.6	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03	タンパクドリンク	0.6	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	0.6	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.05	茶、コーヒー、植物（類）ドリンク	0.6	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.07	特殊用途ドリンク	0.6	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク	0.6	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	1.0	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.5	

アスパラギルフェニルアラニンメチルアセサルフェーム

aspartame-acesulfame salt

CNS 番号 19.021

INS 号 962

機能 甘味剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.02.02	風味発酵乳	0.79	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	0.68	
04.01.02.04	フルーツの缶詰	0.35	
04.01.02.05	ジャム	0.68	
04.01.02.08.01	砂糖漬けたフルーツ類	0.35	
04.02.02.03	漬けた野菜	0.20	
05.02	キャンディ	4.5	
05.02.01	ガムベースのキャンディ	5.0	
06.04.02.01	雑穀の缶詰	0.35	
11.04	食卓甘味料	0.09	

12.0	調味料	1.13	
12.04	醤油	2.0	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	0.68	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

天然アマランス **natural amaranthus red**

CNS 番号 08.130 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.02.08	飴菓子	0.25	
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	0.25	
05.02	キャンディ	0.25	
07.02.04	菓子上の着色料	0.25	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.25	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	0.25	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	0.25	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	0.25	
16.01	ゼラチン	0.25	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

セスバニアガム **sesbania gum**

CNS 番号 20.021 INS 号 -

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.01	アイスクャンディー、アイスクリーム類	5.0	
06.03.02.02	生干し麺製品	2.0	
06.07	インスタントビーフン製品	2.0	
07.01	パン	2.0	
14.03.02	植物タンパクドリンク	1.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

ステビオシド **steviol glycosides**

CNS 番号 19.008

INS 号 960

機能 甘味剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.02.02	風味発酵乳	0.2	ステビオールの当量で計算する。
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	0.5	ステビオールの当量で計算する。
04.01.02.08	飴菓子	3.3	ステビオールの当量で計算する。
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類	1.0	ステビオールの当量で計算する。
05.02	キャンディ	3.5	ステビオールの当量で計算する。
07.02	菓子	0.33	ステビオールの当量で計算する。
11.04	食卓甘味料	0.05g/部	ステビオールの当量で計算する。
12.0	調味料	0.35	ステビオールの当量で計算する。
14.0	ドリンク類 (14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	0.2	ステビオールの当量で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	0.5	ステビオールの当量で計算し、例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.17	ステビオールの当量で計算する。
16.02.02	お茶製品 (味付けしたお茶及び代用茶類を含む)	10.0	ステビオールの当量で計算する。

デヒドロ酢酸及びそのナトリウム塩 (別名: デヒドロ酢酸及びそのナトリウム塩)

dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate

CNS 番号 17.009 (i)、17.009 (ii)

INS 号 265,266

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.02.01.01	バター及び濃縮バター	0.3	デヒドロ酢酸で計算する。

04.02.02.03	漬けた野菜	1.0	デヒドロ酢酸で計算する。
04.03.02.03	漬けたキノコ及び藻類	0.3	デヒドロ酢酸で計算する。
04.04.02	発酵豆製品	0.3	デヒドロ酢酸で計算する。
06.05.02	デンプン製品	1.0	デヒドロ酢酸で計算する。
07.01	パン	0.5	デヒドロ酢酸で計算する。
07.02	菓子	0.5	デヒドロ酢酸で計算する。
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ	0.5	デヒドロ酢酸で計算する。
08.02	カット済み肉製品	0.5	デヒドロ酢酸で計算する。
08.03	調理した肉製品	0.5	デヒドロ酢酸で計算する。
12.10	複合調味料	0.5	デヒドロ酢酸で計算する。
14.02.01	野菜フルーツジュース（シロップ）	0.3	デヒドロ酢酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

脱アセチルキチン（別名：キトサン） deacetylated chitin (chitosan)

CNS 番号 20.026

INS 号 -

機能 増粘剤、被膜剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
08.03.04	西洋式ハム（ロースト、スモーク、スチームハム）類	6.0	
08.03.05	ソーセージ類	6.0	

微結晶性セルロース microcrystalline cellulose

CNS 番号 02.005

INS 号 460i

機能 安定剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
01.05.01	クリーム	生産の必要性から適量を使用	

ビタミン E (dl- α -トコフェロール、d- α -トコフェロール、混合トコフェロール濃縮物)

vitamineE (dl- α -tocopherol, d- α -tocopherol, mixed tocopherol concentrate)

CNS 番号 04.016

INS 号 307

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	0.2	
02.01	基本的に水を含まない脂肪及び	生産の必要性から	

	オイル	適量を使用	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る）	0.2	油脂中の含有量で計算する。
06.03.02.05	オイルで揚げた麵製品	0.2	油脂中の含有量で計算する。
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦（フレーク）を含む。	0.085	
06.07	インスタントビーフン製品	0.2	
12.10	複合調味料	生産の必要性から 適量を使用	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.2	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03	タンパクドリンク	0.2	
14.04.02	その他型炭酸ドリンク	0.2	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.05	茶、コーヒー、植物（類）ドリンク	0.2	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.06.02	タンパク固体ドリンク	0.2	
14.07	特殊用途ドリンク	0.2	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク	0.2	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.2	油脂中の含有量で計算する。

安定状態の二酸化塩素 stabilized chlorine dioxide

CNS 番号 17.028 INS 号 926

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ	0.01	
04.02.01.02	表面を処理した新鮮な野菜	0.01	
09.0	水産品及びその製品（魚類、甲殻類、貝類、軟体類、棘皮類等の水産品及びその加工製品を含む） （魚類加工に限る）	0.05	

アマランス及びそのアルミニウムレーキ amaranth, amaranth aluminum lake

CNS 番号 08.001 INS 号 123

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	0.025	アマランスで計算する。
04.01.02.05	ジャム	0.3	アマランスで計算する。
04.01.02.08	飴菓子	0.05	アマランスで計算する。
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	0.1	アマランスで計算する。
04.02.02.03	漬けた野菜	0.05	アマランスで計算する。
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品 (カカオバターチョコレート及び製品を含む) 及びキャンディ	0.05	アマランスで計算する。
07.02.04	菓子上の着色料	0.05	アマランスで計算する。
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ (サンドイッチビスケットに限る)	0.05	アマランスで計算する。
11.05.01	フルーツ調味シロップ	0.3	アマランスで計算する。
12.10.01.01	固体スープ材料	0.2	アマランスで計算する。
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	0.05	アマランスで計算し、高糖質ジュース (シロップ) 類ドリンクは、希釈倍数に応じて加える。
14.04	炭酸ドリンク	0.05	アマランスで計算する。
14.08	風味ドリンク (フルーツ味ドリンクに限る)	0.05	アマランスで計算し、高糖質ドリンクは、希釈倍数に応じて加える。
14.06	固体ドリンク	0.05	使用量はアマランスで計算し、水を加えて元に戻す倍数に応じて希釈した液体中の量とする。
15.02	配合酒 (コンパウンドワイン)	0.05	アマランスで計算する。
16.01	ゼラチン	0.05	アマランスで計算し、例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

ドングリ殻ブラウン

acorn shell brown

CNS 番号 08.126

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
14.04.01	コーラタイプの炭酸ドリンク	1.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒 (コンパウンドワイン)	0.3	

硝酸ナトリウム、硝酸カリウム **sodium nitrate, potassium nitrate**

CNS 番号 09.001、09.003 INS 号 251,252

機能 色定着剤、防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
08.02.02	ベーコン製品類 (例えば、塩漬け干し肉、干し肉、塩漬けにした アヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセージ、腸詰)	0.5	亜硝酸ナトリウム (カリウム) で計算し、残留量 ≤30mg/kg
08.03.01	塩漬けした後に煮込んだ肉製品類	0.5	亜硝酸ナトリウム (カリウム) で計算し、残留量 ≤30mg/kg
08.03.02	スモーク、ロースト、バーベキューした肉類	0.5	亜硝酸ナトリウム (カリウム) で計算し、残留量 ≤30mg/kg
08.03.03	オイルで揚げた肉類	0.5	亜硝酸ナトリウム (カリウム) で計算し、残留量 ≤30mg/kg
08.03.04	西洋式ハム (ロースト、スモーク、スチームハム) 類	0.5	亜硝酸ナトリウム (カリウム) で計算し、残留量 ≤30mg/kg
08.03.05	ソーセージ類	0.5	亜硝酸ナトリウム (カリウム) で計算し、残留量 ≤30mg/kg
08.03.06	発酵肉製品類	0.5	亜硝酸ナトリウム (カリウム) で計算し、残留量 ≤30mg/kg

オクチル、デカン酸グリセリンエステル **octyl and decyl glycerate**

CNS 番号 10.018 INS 号 -

機能 乳化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
--------	------	-------	----

01.03	粉ミルク（加糖粉ミルクを含む）及びクリームパウダー及びその調製製品（純粉ミルクは除外する）	生産の必要性から適量を使用	
02.01.01.02	硬化植物油	生産の必要性から適量を使用	
03.01	アイスクャンディー、アイスクリーム類	生産の必要性から適量を使用	
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品（カカオバターチョコレート及び製品を含む）及びキャンディ	生産の必要性から適量を使用	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	生産の必要性から適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

オクテニルコハク酸デンプンナトリウム

starch sodium octenyl succinate (sodium starch octenyl succinate)

CNS 番号 10.030 INS 号 1450

機能 乳化剤、その他

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.05.01	クリーム	生産の必要性から適量を使用	
13.01.01	乳幼児の配合食品	1.0	DHA/ARA キャリアとして、インスタント食品で計算する。
13.01.02	比較的大きい乳幼児の配合食品	50.0	DHA/ARA キャリアとして、インスタント食品として計算する。
13.01.03	特殊な医療用途の乳幼児の配合食品	150.0	使用量は粉状製品に限り、液体製品は、希釈倍数に応じて換算する。

ニューレッド及びそのアルミニウムレーキ

new red, new red aluminum lake

CNS 番号 08.004

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.02.08.02	ドライフルーツ類	0.05	ニューレッドで計算する。
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	0.1	ニューレッドで計算する。

05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品(カカオバターチョコレート及び製品を含む)及びキャンディ(05.01.01 カカオ製品は除外する)	0.05	ニューレッドで計算する。
07.02.04	菓子上の着色料	0.05	ニューレッドで計算する。
14.02.03	野菜フルーツジュース(シロップ)類ドリンク	0.05	ニューレッドで計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	0.05	ニューレッドで計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク(フルーツ味ドリンクに限る)	0.05	ニューレッドで計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒(コンパウンドワイン)	0.05	ニューレッドで計算する。

亜麻仁ガム(別名: フランクガム)

linseed gum

CNS 番号 20.020

INS 号 -

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.01	アイスクャンディー、アイスクリーム類	0.3	
06.03.02.02	生干し麺製品	1.5	
08.03	調理済み肉製品	5.0	
14.0	ドリンク類(14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	5.0	固体ドリンクは、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

フェロシアン化カリウム、フェロシアン化ナトリウム

potassium ferrocyanide, sodium ferrocyanide

CNS 番号 02.001、02.008

INS 号 536, 535

機能 固結防止剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
12.01	塩及び食塩代替物製品	0.01	フェロシアンルートで計算する。

亜硝酸ナトリウム、亜硝酸カリウム

sodium nitrite, potassium nitrite

CNS 番号 09.002、09.004

INS 号 250, 249

機能 色定着剤、防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
08.02.02	ベーコン製品類 (例えば、塩漬け干し肉、干し肉、塩漬けにした アヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセージ、腸詰)	0.15	亜硝酸ナトリウムで計算し、残留量≤30mg/kg
08.03.01	塩漬けした後に煮込んだ肉製品類	0.15	亜硝酸ナトリウムで計算し、残留量≤30mg/kg
08.03.02	スモーク、ロースト、バーベキューした肉類	0.15	亜硝酸ナトリウムで計算し、残留量≤30mg/kg
08.03.03	オイルで揚げた肉類	0.15	亜硝酸ナトリウムで計算し、残留量≤30mg/kg
08.03.04	西洋式ハム (ロースト、スモーク、スチームハム) 類	0.15	亜硝酸ナトリウムで計算し、残留量≤70mg/kg
08.03.05	ソーセージ類	0.15	亜硝酸ナトリウムで計算し、残留量≤30mg/kg
08.03.06	発酵肉製品類	0.15	亜硝酸ナトリウムで計算し、残留量≤30mg/kg
08.03.08	肉の缶詰類	0.15	亜硝酸ナトリウムで計算し、残留量≤50mg/kg

コチニールレッド

carmine cochineal

CNS 番号 08.145

INS 号 120

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.02.02	風味発酵乳	0.05	カルミン酸で計算する。
01.03.02	調製粉ミルク及び調製クリームパウダー	0.6	カルミン酸で計算する。
01.04.02	調製練乳 (加糖練乳及び乳原料以外を用いた調製練乳等を含む)	0.15	カルミン酸で計算する。
01.06	チーズ及びプロセスチーズ及びその類似品	0.1	カルミン酸で計算する。
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	0.15	カルミン酸で計算する。
04.01.02.05	ジャム	0.6	カルミン酸で計算する。
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類 (オイ	0.1	カルミン酸で計算する。

	ルで揚げたナッツ及び種子類に限る)		
05.01.03	カカオバターチョコレート及びカカオ脂代用品を使用したチョコレート類似製品	0.3	カルミン酸で計算する。
05.02	キャンディ	0.3	カルミン酸で計算する。
06.03.02.04	ペースト（例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト）、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉	0.5	カルミン酸で計算する。
06.05.02.04	タピオカ入りミルクティー	1.0	カルミン酸で計算する。
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦（フレーク）を含む。	0.2	カルミン酸で計算する。
06.07	インスタントビーフン製品	0.3	カルミン酸で計算する。
07.0	ベーカリー食品	0.6	カルミン酸で計算する。
08.03	調理肉製品	0.5	カルミン酸で計算する。
12.10	複合調味料	1.0	カルミン酸で計算する。
12.10.02	半固体複合調味料	0.05	カルミン酸で計算する。
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	0.6	カルミン酸で計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	0.25	カルミン酸で計算する。
16.01	ゼラチン	0.05	カルミン酸で計算し、例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.1	カルミン酸で計算する。

カルミン及びそのアルミニウムレーキ

ponceau 4R, ponceau 4R aluminum lake

CNS 番号 08.002

INS 号 124

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	0.05	カルミンで計算する。
01.02.02	風味発酵乳	0.05	カルミンで計算する。
01.03.02	調製粉ミルク及び調製クリームパウダー	0.15	カルミンで計算する。
01.04.02	調製練乳（加糖練乳及び乳原料以	0.05	カルミンで計算する。

	外を使用した調製練乳等)		
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	0.05	カルミンで計算する。
04.01.02.04	フルーツの缶詰	0.1	カルミンで計算する。
04.01.02.05	ジャム	0.5	カルミンで計算する。
04.01.02.08	飴菓子	0.05	カルミンで計算する。
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	0.1	カルミンで計算する。
04.02.02.03	漬けた野菜	0.05	カルミンで計算する。
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品 (カカオバターチョコレート及び製品を含む) 及びキャンディ (05.04 装飾キャンディ、クレスト及び甘いシロップは除外する)	0.05	カルミンで計算する。
05.03	キャンディ及びチョコレート製品コーティング	0.1	カルミンで計算する。
06.05.02.02	えびせん	0.05	カルミンで計算する。
07.02.04	菓子上の着色料	0.05	カルミンで計算する。
07.03.03	オムレツ	0.01	カルミンで計算する。
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ (サンドイッチビスケット及びレイヤーケーキに限る)	0.05	カルミンで計算する。
08.04	肉製品の食べられる動物ケーシング類	0.025	カルミンで計算する。
11.05	調味シロップ	0.2	カルミンで計算する。
11.05.01	フルーツ調味シロップ	0.5	カルミンで計算する。
12.10.02	半固体複合調味料 (12.10.02.01 マヨネーズ、サラダドレッシングは除外する)	0.5	カルミンで計算する。
12.10.02.01	マヨネーズ、サラダドレッシング	0.2	カルミンで計算する。
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	0.05	カルミンで計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.01	牛乳入りドリンク	0.05	カルミンで計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.03.02	植物タンパクドリンク	0.025	カルミンで計算し、固体ドリ

			ンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	0.05	カルミンで計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	0.05	カルミンで計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	0.05	カルミンで計算する。
16.01	ゼラチン	0.05	カルミンで計算し、例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.03	コラーゲンタンパクケージング	0.025	カルミンで計算する。
16.06	膨化食品	0.05	カルミン飲みの使用に限る。

アナトー（別名：ビキシン、ノルビキシン）

annatto extract

CNS 番号 08.144

INS 号 160b

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.06.02	熟成チーズ	0.6	
01.06.04	プロセスチーズ	0.6	
02.02.01.02	人工バター（人工クリーム）及びその類似製品（例えば、バター及び人工バター混合品）	0.05	
02.05	その他の油脂または油脂製品（スキムミルクパウダーに限る）	0.02	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	0.6	
04.01.02.05	ジャム	0.6	
05.01.02	チョコレート及びチョコレート製品、05.01.01 以外のカカオ製品	0.025	
05.01.03	カカオバターチョコレート及びカカオ脂代用品を用いたチョコレート類似製品	0.6	
05.02	キャンディ	0.6	
06.03.02.04	ペースト（例えば、魚及び鶏肉に	0.01	

	用いる小麦粉を水で練ったペースト)、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉		
06.05.02.04	タピオカ入りミルクティー	0.15	
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦（フレーク）を含む。	0.07	
06.07	インスタントビーフン製品	0.012	
07.0	ベーカリー食品	0.6	
08.03.04	西洋式ハム（ロースト、スモーク、スチームハム）類	0.025	
08.03.05	ソーセージ類	0.025	
12.10	複合調味料	0.1	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	0.6	固体ドリンクは、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	0.6	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.01	

塩酸 hydrochloric acid

CNS 番号 01.108

INS 号 507

機能 酸度調節剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
12.10.02.01	マヨネーズ、サラダドレッシング	生産の必要性から適量を使用	

ワックスベリレーレッド mynica red

CNS 番号 08.149

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	0.2	
05.02	キャンディ	0.2	
07.02.04	菓子上の着色料	0.2	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	0.1	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

15.03.03	ワイン（ミックスされたワインに限る）	0.2	
16.01	ゼラチン	0.2	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

酸化鉄ブラック、酸化鉄レッド iron oxide black, iron oxide red

CNS 番号 08.014、08.015 INS 号 172i, 172ii

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
05.03	キャンディ及びチョコレート製品コーティング	0.02	

ルテイン

lutein

CNS 番号 08.146

INS 号 161b

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.07	牛乳を主な配合材料とするインスタント風味食品またはその予めカットされた製品（アイスクャンディー及び風味発酵乳は含まない）	0.05	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	0.1	
04.01.02.05	ジャム	0.05	
05.02	キャンディ	0.15	
06.04.02.01	雑穀の缶詰	0.05	
06.07	インスタントビーフン製品	0.15	
06.08	冷凍ビーフン製品	0.1	
06.09	穀物及びデンプン類スイーツ（穀類スイーツの缶詰に限る）	0.05	
07.0	ベーカリー食品	0.15	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	0.05	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	0.05	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用

			量を増やす。
--	--	--	--------

銅クロロフィリン copper chlorophyll

CNS 番号 08.153 INS 号 141i

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
01.05.01	クリーム	生産の必要性から 適量を使用	
05.02	キャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
07.0	ベーカリー食品	生産の必要性から 適量を使用	

銅クロロフィリンナトリウム塩、銅クロロフィリンカリウム塩

chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts

CNS 番号 08.009 INS 号 141ii

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	0.5	
04.02.02.04	野菜の缶詰	0.5	
04.04.01.06	煮豆類	0.5	
04.05.02	加工ナッツ及び種子類	0.5	
05.02	キャンディ	0.5	
06.05.02.04	タピオカ入りミルクティー	0.5	
07.0	ベーカリー食品	0.5	
14.0	ドリンク類 (14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	0.5	銅クロロフィリンナトリウム塩のみの使用に限り、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒 (コンパウンドワイン)	0.5	
16.01	ゼラチン	0.5	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

液体二酸化炭素（ガス化法） **carbon dioxide**

CNS 番号 17.034

INS 号 -

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
14.04	炭酸ドリンク	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に 応じて使用量を増やす。
15.03.06	その他の発酵酒類（空気充填式）	生産の必要性から 適量を使用	

エデト酸 2 ナトリウム

disodium ethylene-diamine-tetra-acetate

CNS 番号 18.005

INS 号 386

機能 安定剤、凝固剤、抗酸化剤、防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.02.05	ジャム	0.07	
04.01.02.08.03	果脯類（砂糖漬けサツマイモに限 る）	0.25	
04.02.02.03	漬けた野菜	0.25	
04.02.02.04	野菜の缶詰	0.25	
04.02.02.05	野菜ペースト（ペースト）、トマ トソースは除外する。	0.07	
04.05.02.03	ナッツ及び種子類の缶詰	0.25	
06.04.02.01	雑穀の缶詰	0.25	
12.10	複合調味料	0.075	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージさ れた飲料水は除外する）	0.03	固体ドリンクは、希釈倍数に 応じて使用量を増やす。

エデト酸 2 ナトリウムカルシウム

calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate

CNS 番号 04.020

INS 号 385

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
12.10	複合調味料	0.075	

酢酸ナトリウム（別名：酢酸ナトリウム）

sodium acetate

CNS 番号 00.013

INS 号 262i

機能 酸度調節剤、防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
12.10	複合調味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

アセサルフェームカリウム (別名：アセサルフェーム)

acesulfame potassium

CNS 番号 19.011

INS 号 950

機能 甘味剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.02.02	風味発酵乳	0.35	
01.07	牛乳を主な配合材料とするインスタント風味食品またはその予めカットされた製品 (アイスクャンディ及び風味発酵乳は含まない) (ミルクベースのスイーツ缶詰に限る)	0.3	
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	0.3	
04.01.02.04	フルーツの缶詰	0.3	
04.01.02.05	ジャム	0.3	
04.01.02.08.01	砂糖漬けたフルーツ類	0.3	
04.02.02.03	漬けた野菜	0.3	
04.03.02	加工キノコ及び藻類	0.3	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類	3.0	
05.02	キャンディ	2.0	
05.02.01	ガムベースのキャンディ	4.0	
06.04.02.01	雑穀の缶詰	0.3	
06.04.02.02	その他の雑穀製品 (黒ゴマペーストに限る)	0.3	
06.09	穀類及びデンプン類スイーツ (穀類スイーツの缶詰に限る)	0.3	
07.0	ベーカリー食品	0.3	
11.04	食卓甘味料	0.04g/部	
12.0	調味料	0.5	
12.04	醤油	1.0	
14.0	ドリンク類 (14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	0.3	固体ドリンクは、水を加えて元に戻す倍数に応じて増やす。
16.01	ゼラチン	0.3	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

エトキシキン乙 ethoxy quin

CNS 番号 17.010 INS 号 -

機能 防腐剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ	生産の必要性から 適量を使用	残留量≤1mg/kg

異性化乳糖液 isomerized lactose syrup

CNS 番号 00.003 INS 号 -

機能 その他

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.03	粉ミルク（加糖粉ミルクを含む） 及びクリームパウダー及びその 調製製品	15.0	
07.03	ビスケット	2.0	
13.01	乳幼児の配合食品	15.0	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージさ れた飲料水は除外する）	1.5	固体ドリンクは、希釈倍数に 応じて使用量を増やす。

D-イソアスコルビン酸及びそのナトリウム塩

D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate

CNS 番号 04.004、04.018 INS 号 315,316

機能 抗酸化剤、色定着剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
14.02.02	濃縮野菜フルーツジュース（シロ ップ）	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に 応じて使用量を増やす。
15.03.01	ワイン	0.15	アスコルビン酸で計算する。

イソマルツロース somaltulose (palatinose)

CNS 番号 19.003 INS 号 -

機能 甘味剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
01.01.03	調製牛乳	生産の必要性から 適量を使用	
01.02.02	風味発酵乳	生産の必要性から 適量を使用	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除	生産の必要性から	

	外する)	適量を使用	
04.01.02.04	フルーツの缶詰	生産の必要性から 適量を使用	
04.01.02.05	ジャム	生産の必要性から 適量を使用	
04.01.02.08	飴菓子	生産の必要性から 適量を使用	
05.02	キャンディ	生産の必要性から 適量を使用	
06.04.02.02	その他の雑穀製品	生産の必要性から 適量を使用	
07.01	パン	生産の必要性から 適量を使用	
07.02	菓子	生産の必要性から 適量を使用	
07.03	ビスケット	生産の必要性から 適量を使用	
14.0	ドリンク類 (14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	生産の必要性から 適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒 (コンパウンドワイン)	生産の必要性から 適量を使用	

ステアリン酸 (別名 : オクタデカン酸) **stearic acid (octadecanoic acid)**

CNS 番号 14.009

INS 号 570

機能 被膜剤、ガムベース剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品 (カカオバターチョコレート及び製品を含む) 及びキャンディ	1.2	

ステアリン酸カルシウム **calcium stearate**

CNS 番号 10.039

INS 号 470

機能 乳化剤、固結防止剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
12.09.01	香辛料及び粉	20.0	
12.10.01	固体複合調味料	20.0	

ステアリン酸カリウム **potassium stearate**

CNS 番号 10.028 INS 号 470

機能 乳化剤、固結防止剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
07.02	菓子	0.18	
12.09.01	香辛料及び粉	20.0	

ステアリン酸マグネシウム **magnesium stearat**

CNS 番号 02.006 INS 号 470

機能 乳化剤、固結防止剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.02.08	飴菓子	0.8	
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品(カカオバターチョコレート及び製品を含む)及びキャンディ	生産の必要性から 適量を使用	

ステアロイル乳酸ナトリウム、ステアロイル乳酸カルシウム

sodium stearoyl lactylate, calcium stearoyl lactylate

CNS 番号 10.011、10.009 INS 号 481i, 482i

機能 乳化剤、安定剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	2.0	
01.02.02	風味発酵乳	2.0	
01.05.01	クリーム	5.0	
01.05.03	調製クリーム	5.0	
01.05.04	クリーム類似品	5.0	
02.01.01	植物油脂	0.3	
02.02	水オイル状脂肪乳化製品	5.0	
02.03	02.02 類以外の脂肪乳化製品、混ぜ合わせた(または)味付けした脂肪乳化製品を含む。	5.0	
02.05	その他の油脂または油脂製品(スキムミルクパウダーに限る)	10.0	
03.01	アイスキャンディー、アイスクリーム類	2.0	
04.01.02.05	ジャム	2.0	
04.02.02.02	干した野菜(脱水した馬鈴薯粉に	2.0	

	限る)		
05.04	装飾キャンディ（例えば、プロセスモデリング、またはケーキの装飾に用いる）、クレスト（フルーツ以外の材料）及び甘いシロップ	2.0	
06.03.01.02	専用小麦粉（例えば、自己調達小麦粉、餃子粉等）	2.0	
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	2.0	
06.03.02.03	発酵麺製品	2.0	
07.01	パン	2.0	
07.02	菓子	2.0	
07.03	ビスケット	2.0	
08.03.05	ソーセージ類	2.0	
11.05	調味シロップ	2.0	
14.03	タンパクドリンク	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.05	茶、コーヒー、植物（類）ドリンク	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.07	特殊用途ドリンク	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク	2.0	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

アルラレッド及びそのアルミニウムレーキ

CNS 番号 08.012

機能 着色剤

allura red, allura aluminum lake

INS 号 129

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	0.07	アルラレッドで計算する。
04.01.02.02	ドライフルーツ類（乾燥リンゴに限る）	0.07	アルラレッドで計算し、燕麦フレークの着色したフレーバードキャリアに用いる。
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜	0.05	アルラレッドで計算する。
04.04.01.06	煮豆類	0.1	アルラレッドで計算する。
04.05.02	加工ナッツ及び種子類	0.1	アルラレッドで計算する。

05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品(カカオバターチョコレート及び製品を含む)及びキャンディ	0.3	アルラレッドで計算する。
06.05.02.04	タピオカ入りミルクティー	0.2	アルラレッドで計算する。
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦(フレーク)(カカオトウモロコシフレークに限る)を含む。	0.07	アルラレッドで計算する。
07.02.04	菓子上の着色料	0.05	アルラレッドで計算する。
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ(サンドイッチビスケットに限る)	0.1	アルラレッドで計算する。
08.03.04	西洋式ハム(ロースト、スモーク、スチームハム)類	0.025	アルラレッドで計算する。
08.03.05	ソーセージ類	0.015	アルラレッドで計算する。
08.04	肉製品の可食用動物ケーシング類	0.05	アルラレッドで計算する。
11.05	調味シロップ	0.3	アルラレッドで計算する。
12.10.01	固体複合調味料	0.04	アルラレッドで計算する。
12.10.02	半固体複合調味料(12.10.02.01 マヨネーズ、サラダドレッシングは除外する)	0.5	アルラレッドで計算する。
14.0	ドリンク類(14.01 パッケージされた飲料水は除外する)	0.1	アルラレッドで計算し、固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒(コンパウンドワイン)	0.05	アルラレッドのみの使用に限る。
16.01	ゼラチン	0.025	アルラレッドで計算し、例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.03	コラーゲンタンパクケーシング	0.05	アルラレッドで計算する。
16.06	膨化食品	0.1	アルラレッドのみの使用に限る。

トウモロコシイエロー

corn yellow

CNS 番号 08.116

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.01.01.02	硬化植物オイル	5.0	
05.02	キャンディ	5.0	

ビルベリーレッド

cowberry red

CNS 番号 08.105

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量	備考
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	生産の必要性から適量を使用	
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	生産の必要性から適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク (フルーツ味ドリンクに限る)	生産の必要性から適量を使用	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

藻ブルー (淡水、海水)

spirulina blue (algaebue, linabue)

CNS 番号 08.137

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	0.8	
05.02	キャンディ	0.8	
12.09.01	香辛料及び粉	0.8	
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	0.8	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク	0.8	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	0.8	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

アカシアガム

gleditsia sinensis lam gum

CNS 番号 20.029

INS 号 -

機能 増粘剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.01	アイスクャンディー、アイスクリ	4.0	

	ーム類		
06.03.01.02	専用小麦粉（例えば、自己調達小麦粉、餃子粉等）	4.0	
12.0	調味料	4.0	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	4.0	固体ドリンクの場合、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。

蔗糖脂肪酸エステル **sucros eesters of fatty acid**

CNS 番号 10.001 INS 号 473

機能 乳化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
01.01.03	調製牛乳	3.0	
01.05	クリーム（ホイップクリーム）及びその類似品	10.0	
02.01	基本的に水を含まない脂肪及びオイル	10.0	
02.02	水オイル状脂肪乳化製品	10.0	
02.03	02.02 類以外の脂肪乳化製品、混ぜ合わせた及び（または）味付けした脂肪乳化製品を含む。	10.0	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	1.5	
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ	1.5	
04.01.02.05	ジャム	5.0	
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品（カカオバターチョコレート及び製品を含む）及びキャンディ	10.0	
06.03.01.02	専用小麦粉（例えば、自己調達小麦粉、餃子粉等）	5.0	
06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	4.0	
06.03.02.02	生干し麺製品	4.0	
06.03.02.04	ペースト（例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト）、小麦粉、水、卵を混ぜ合	5.0	

	わせたペースト、天ぷら粉		
06.04.02.01	雑穀の缶詰	1.5	
06.07	インスタントビーフン製品	4.0	
07.0	ベーカリー食品	3.0	
08.0	肉及び肉製品	1.5	
10.01	新鮮な卵	1.5	卵の鮮度維持に用いる。
11.05	調味シロップ	5.0	
12.0	調味料	5.0	
14.0	ドリンク類（14.01 パッケージされた飲料水は除外する）	1.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.01	ゼラチン	4.0	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.07	その他（乳化天然色素に限る）	10.0	
16.07	その他（インスタント副菜に限る）	5.0	

クチナシイエロー **gardenia yellow**

CNS 番号 08.112 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.02.01.02	人工バター（人工クリーム）及びその類似製品（例えば、バター及び人工バター混合物）	1.5	
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	0.3	
04.01.02.08.01	砂糖漬けたフルーツ類	0.3	
04.02.02.03	漬けた野菜	1.5	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る）	1.5	
04.05.02.03	ナッツ及び種子類の缶詰	0.3	
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品（カカオバターチョコレート及び製品を含む）及びキャンディ	0.3	

06.03.02.01	新鮮な生地製品（例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮）	1.0	
06.03.02.02	生干し麺製品	0.3	
06.07	インスタントビーフン製品	1.5	
06.10	穀物製品の詰め物	1.5	
07.02	菓子	0.9	
07.03	ビスケット	1.5	
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ	1.0	
08.03	調理肉製品（鶏肉調理済み品に限る）	1.5	
12.0	調味料（12.01 塩及び食塩代替物製品は除外する）	1.5	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.3	
14.06	固体ドリンク	1.5	
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	0.3	
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	0.3	
16.01	ゼラチン	0.3	例えば、ゼラチンパウダーに用いる場合には、水を加えて元に戻す倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.3	

クチナシブルー

gardenia blue

CNS 番号 08.123

INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク（03.04 食用氷は除外する）	1.0	
04.01.02.05	ジャム	0.3	
04.02.02.03	漬けた野菜	0.5	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類（オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る）	0.5	

05.02	キャンディ	0.3	
06.07	インスタントビーフン製品	0.5	
06.10	穀物製品の詰め物	0.5	
07.0	ベーカリー食品	1.0	
12.0	調味料（12.01 塩及び食塩代替物製品は除外する）	0.5	
14.02	野菜フルーツジュース類及びそのドリンク	0.5	
14.03	タンパクドリンク	0.5	
14.06	固体ドリンク	0.5	
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	0.2	
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	0.2	
16.06	膨化食品	0.5	

フィチン酸（別名：イノシトール六リン酸）、フィチン酸ナトリウム

phytic acid (inositol hexaphosphoric acid), sodium phytate

CNS 番号 04.006

INS 号 -

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.01	基本的に水を含まない脂肪及びオイル	0.2	
04.01.02	加工フルーツ	0.2	
04.02.02	加工野菜	0.2	
05.04	装飾キャンディ（例えば、プロセスモデリング、またはケーキの装飾に用いる）、クレスト（フルーツ材料以外）及び甘いシロップ	0.2	
08.02.02	ベーコン製品類（例えば、塩漬け干し肉、干し肉、塩漬けにしたアヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセージ、腸詰）	0.2	
08.03.01	塩漬けした後に煮込んだ製品類	0.2	
08.03.02	スモーク、ロースト、バーベキューした肉類	0.2	
08.03.03	オイルで揚げた肉類	0.2	

08.03.04	西洋式ハム(ロースト、スモーク、スチームハム)類	0.2	
08.03.05	ソーセージ類	0.2	
08.03.06	発酵肉製品類	0.2	
09.01	新鮮な水産品(エビ類に限る)	生産の必要性から適量を使用	残留量≤20mg/kg
11.05	調味シロップ	0.2	
14.02.03	野菜フルーツジュース(シロップ)類ドリンク	0.2	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。

植物炭ブラック vegetable carbon, carbon black

CNS 番号 08.138 INS 号 153

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク(03.04 食用氷は除外する)	5.0	
05.02	キャンディ	5.0	
06.05.02.04	タピオカ入りミルクティー	1.5	
07.02	菓子	5.0	
07.03	ビスケット	5.0	

竹葉抗酸化物 antioxidant of bamboo leaves

CNS 番号 04.019 INS 号 -

機能 抗酸化剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
02.01	基本的に水を含まない脂肪及びオイル	0.5	
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類(オイルで揚げたナッツ及び種子類に限る)	0.5	
06.03.02.05	オイルで揚げた麺製品	0.5	
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦(フレーク)を含む	0.5	
07.0	ベーカリー食品	0.5	
08.02.02	ベーコン製品類(例えば、塩漬け干し肉、干し肉、塩漬けにしたアヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセー	0.5	

	ジ、腸詰)		
08.03.01	塩水につけた後に煮込んだ肉製品類	0.5	
08.03.02	スモーク、ロースト、バーベキューした肉類	0.5	
08.03.03	オイルで揚げた肉類	0.5	
08.03.04	西洋式ハム(ロースト、スモーク、スチームハム)類	0.5	
08.03.05	ソーセージ類	0.5	
08.03.06	発酵肉製品類	0.5	
09.0	水産品及びその製品(魚類、甲殻類、貝類、軟体類、棘皮類等水産品及びその加工製品を含む)	0.5	
14.02.03	野菜フルーツジュース(シロップ)類ドリンク	0.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.05.01	茶(類)ドリンク	0.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
16.06	膨化食品	0.5	

ムラサキレッド **gromwell red**

CNS 番号 08.140 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク(03.04 食用氷は除外する)	0.1	
07.02	菓子	0.9	
07.03	ビスケット	0.1	
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ	1.0	
14.02.03	野菜フルーツジュース(シロップ)類ドリンク	0.1	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク(フルーツ味ドリンクに限る)	0.1	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.03.03	ワイン	0.1	

紫サツマイモ色素 **purple sweet potato colour**

CNS 番号 08.154 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
03.0	冷凍ドリンク (03.04 食用氷は除外する)	0.2	
05.02	キャンディ	0.1	
07.02.04	菓子上の着色料	0.2	
14.02.03	野菜フルーツジュース (シロップ) 類ドリンク	0.1	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒 (コンパウンドワイン)	0.2	

ラックダイヤー (別名: シェラック) **shellac**

CNS 番号 14.001 INS 号 904

機能 被膜剤、ガムベース剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ (柑橘類に限る)	0.5	
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ (リンゴに限る)	0.4	
05.01	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品、カカオバターチョコレート及び製品を含む	0.2	
05.02.01	ガムベースのキャンディ	3.0	
05.02.02	ガムベースのキャンディ以外のその他のキャンディ	3.0	
07.03.02	ウエハース ビスケット	0.2	

ラックダイヤーレッド (別名: シェラックレッド) **lac dye red (laced)**

CNS 番号 08.104 INS 号 -

機能 着色剤

食品分類番号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	備考
04.01.02.05	ジャム	0.5	
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品 (カカオバターチョコレート及び製品を含む) 及びキャンディ	0.5	
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ (風味パイの詰め物に限る)	0.5	

12.10	複合調味料	0.5	
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク	0.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.04	炭酸ドリンク	0.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
14.08	風味ドリンク（フルーツ味ドリンクに限る）	0.5	固体ドリンクは、希釈倍数に応じて使用量を増やす。
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）	0.5	

表 A.2 各種食品における生産の必要性から適量を使用できる食品添加剤のリスト

番号	添加剤名称	CNS 番号	英文名称	INS 番号	機能
1	5'-フレーバースクレオチド 二ナトリウム (別名：フレー バースクレオチド二ナトリウ ム)	12.004	disodium 5'-ribonucleotide	635	旨味調味料
2	5'-イノシンーリン酸二ナト リウム	12.003	disodium 5'-inosinate	631	旨味調味料
3	5'-グアニル酸二ナトリウム	12.002	disodium 5'-guanylate	627	旨味調味料
4	D-イソアスコルビン酸及び そのナトリウム塩	04.004、 04.018	D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate	315,316	抗酸化剤
5	DL-リンゴ酸ナトリウム	01.309	DL-disodium malate	—	酸度調節剤
6	L-リンゴ酸	01.104	L-malic acid	—	酸度調節剤
7	DL-リンゴ酸	01.309	DL-malic acid	—	酸度調節剤
8	α-シクロデキストリン	18.011	alpha-cyclodextrin	457	安定剤、増粘剤
9	γ-シクロデキストリン	18.012	gamma-cyclodextrin	458	安定剤、増粘剤
10	アラビアガム	20.008	arabic gum	414	増粘剤
11	半牛乳甘露ポリ糖	00.014	galactomannan	—	その他
12	氷酢酸 (別名：氷酢酸)	01.107	acetic acid	260	酸度調節剤
13	氷酢酸 (低圧カルボニル化)	01.112	acetic acid	—	酸度調節剤
14	エリトリトール ^a	19.018	erythritol	968	甘味剤
15	酢酸エステルデンプン	20.039	starch acetate	1420	増粘剤
16	単、ジグリセリド脂肪酸エス テル (オレイン酸、リノール 酸、リノレン酸、パルミチン 酸、ベヘネート酸、ステアリ ン酸、ラウリン酸)	10.006	mono- and diglycerides of fatty acids	471	乳化剤
17	変性大豆リン脂質	10.019	modified soybean phospholipid	—	乳化剤
18	シトラスイエロー	08.143	orange yellow	—	着色剤
19	グリセリン (別名：グリセロ ール)	15.014	glycerine(glycerol)	422	水分保持剤、乳 化剤
20	コウリャンレッド	08.115	sorghum red	—	着色剤

21	グルタミン酸ナトリウム	12.001	monosodium glutamate	621	旨味調味料
22	グアーガム	20.025	guar gum	412	増粘剤
23	ペクチン	20.006	pectins	440	増粘剤
24	アルギン酸カリウム (別名 : アルギン酸カリウム)	20.005	potassium alginate	402	増粘剤
25	アルギン酸ナトリウム (別名 : アルギン酸ナトリウム)	20.004	sodium alginate	401	増粘剤
26	ローカストビーンガム (別名 : 刺ローカストビーンガム)	20.023	carob bean gum	410	増粘剤
27	キサントランゴム (別名 : キサントランゴム)	20.009	xanthan gum	415	増粘剤
28	メチルセルロース	20.043	methyl cellulose	461	増粘剤
29	ジェランガム	20.027	gellan gum	418	増粘剤
30	ポリアクリル酸ナトリウム	20.036	sodium polyacrylate	—	増粘剤
31	カラギーナン	20.007	carrageenan	407	増粘剤
32	アスコルビン酸 (別名 : ビタミン C)	04.014	ascorbic acid	300	抗酸化剤
33	アスコルビン酸ナトリウム	04.015	sodium ascorbate	301	抗酸化剤
34	アスコルビン酸カルシウム	04.009	calcium ascorbate	302	抗酸化剤
35	カゼイン酸ナトリウム (別名 : ガゼインナトリウム)	10.002	sodium caseinate	—	乳化剤
36	リン酸エステル架橋デンプン	20.034	distarch phosphate	1412	増粘剤
37	リン脂質	04.010	phospholipid	322	抗酸化剤、乳化剤
38	塩化カリウム	00.008	potassium chloride	508	その他
39	モグロシド	19.015	lo-han-kuo extract	—	甘味剤
40	酵素分解大豆リン脂質	10.040	enzymatically decomposed soybean phospholipid	—	乳化剤
41	ゼラチン	20.002	gelatin	—	増粘剤
42	キシリトール	19.007	xylitol	967	甘味剤
43	クエン酸	01.101	citric acid	330	酸度調節剤
44	クエン酸カリウム	01.304	tripotassium citrate	332ii	酸度調節剤
45	クエン酸ナトリウム	01.303	trisodium citrate	331iii	酸度調節剤、安定剤
46	クエン酸一ナトリウム	01.306	sodium dihydrogen citrate	331i	酸度調節剤
47	クエン酸脂肪酸グリセリンエステル	10.032	citric and fatty acid esters of glycerol	472c	乳化剤

48	ブドウ糖酸-δ-ラクトン	18.007	glucono delta-lactone	575	安定及び凝固剤
49	ブドウ糖酸ナトリウム	01.312	sodium gluconate	576	酸度調節剤
50	ヒドロキシプロピルデンプン	20.014	hydroxypropyl starch	1440	増粘剤、膨張剤、乳化剤、安定剤
51	ヒドロキシプロピルニデンプンリン酸エステル	20.016	hydroxypropyl distarch phosphate	1442	増粘剤
52	ヒドロキシプロピルメチルセルロース (HPMC)	20.028	hydroxypropyl methyl cellulose	464	増粘剤
53	アガロース	20.001	agar	406	増粘剤
54	乳酸	01.102	lactic acid	270	酸度調節剤
55	乳酸カリウム	15.011	potassium lactate	326	水分保持剤
56	乳酸ナトリウム	15.012	sodium lactate	325	水分保持剤、酸度調節剤、抗酸化剤、膨張剤、増粘剤、安定剤
57	乳酸脂肪酸グリセリンエステル	10.031	lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	乳化剤
58	ラクチトール (4-B-D ガラクトピラノシル・D-ソルビトール)	19.014	lactitol	966	甘味剤
59	酸処理デンプン	20.032	acidtreatedstarch	1401	増粘剤
60	カルボキシメチルセルロースナトリウム	20.003	sodium carboxy methyl cellulose	466	増粘剤
61	炭酸カルシウム (軽質及び重質の炭酸カルシウムを含む)	13.006	calcium carbonate (lightandheavy)	170i	膨張剤、面粉処理剤
62	炭酸カリウム	01.301	potassium carbonate	501i	酸度調節剤
63	炭酸ナトリウム	01.302	sodium carbonate	500i	酸度調節剤
64	炭酸水素アンモニア	06.002	ammonium hydrogen carbonate	503ii	膨張剤
65	炭酸水素カリウム	01.307	potassium hydrogen carbonate	501ii	酸度調節剤
66	炭酸水素ナトリウム	06.001	sodium hydrogen carbonate	500ii	膨張剤、酸度調節剤、安定剤
67	天然カロチン	08.147	natural carotene	—	着色剤
68	甜菜レッド	08.101	beet red	162	着色剤

69	微結晶性セルロース	02.005	microcrystallin cellulose	460i	固結防止剤、増粘剤、安定剤
70	オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	10.030	sodium starch octenyl succinate	1450	乳化剤
71	酸化デンプン	20.030	oxidized starch	1404	増粘剤
72	酸化ヒドロキシプロピルデンプン	20.033	Oxidized hydroxypropyl starch	—	増粘剤
73	アセチル化モノ、ジグリセリド脂肪酸エステル	10.027	acetylated mono- and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol)	472a	乳化剤
74	アセチル化二デンプンリン酸エステル	20.015	acetylated distarch phosphate	1414	増粘剤
75	アセチル化架橋デンプンアジピン酸エステル	20.031	acetylated distarch adipate	1422	増粘剤
a 生産菌株はそれぞれ <i>Moniliella pollinis</i> 、 <i>Trichosporonides megaachiliensis</i> 及び <i>Candida lipolytica</i> (カンジダ リポリティカ) である。					

表 A.3 生産の必要性から適量を使用する食品添加剤において例外とされる食品類別リスト

食品分類番号	食品名称
01.01.01	低温殺菌牛乳
01.01.02	滅菌牛乳
01.02.01	発酵乳
01.03.01	粉ミルク及びクリームパウダー
01.05.01	クリーム
02.01	基本的に水を含まない脂肪及びオイル
02.02.01.01	バター及び濃縮バター
04.01.01	新鮮なフルーツ
04.02.01	新鮮な野菜
04.02.02.01	冷凍野菜
04.02.02.06	発酵野菜製品
04.03.01	新鮮なキノコ及び藻類
04.03.02.01	冷凍キノコ及び藻類
06.01	未加工穀物
06.02	米及びその製品
06.03.01	小麦粉
06.03.02.01	新鮮な生地製品 (例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮)

06.03.02.02	生干し麺製品
06.04.01	雑穀粉
08.01	生肉、新鮮な肉
09.01	新鮮な水産品
09.03	予めカットされた水産品（半製品）
10.01	新鮮な卵
10.03.01	脱水した卵製品（例えば、タンパク粉、卵黄粉末、タンパクチップ）
10.03.03	エッグクリーム与液卵
11.01.01	白糖及び白糖製品（例えば、白砂糖、上白糖、氷糖、角砂糖等）
11.01.02	その他の糖及びシロップ[例えば、カソナード、ブラウンシュガー、氷砂糖、粗糖、フルクトース（蔗糖から得られる）、糖蜜、転化糖、メープルシロップ等]
11.03.01	ハチミツ
12.01	塩及び食塩代替物製品
12.09	香辛料類
13.01	乳幼児の配合食品
13.02	乳幼児補助食品
14.01.01	飲用ミネラルウォーター
14.01.02	飲用純水
14.01.03	その他の種類の飲用水
14.02.01	野菜フルーツジュース（シロップ）
14.02.02	濃縮野菜フルーツジュース（シロップ）
15.03.01	ワイン
16.02.01	茶葉、コーヒー

付録 B 食品用香料の使用規定

B.1 食品用香料、エッセンスの使用原則

B.1.1 食品に食品用香料、エッセンスを使用する目的は、食品に風味を生じさせ、変化させまたは食品の風味を高めることにある。食品用香料は通常の場合、食品用エッセンスを作った後に食品に添加するが、一部についてはそのまま食品に添加することができる。食品用香料、エッセンスには、単に甘味、酸味または塩味だけを発生させる物質は含まれておらず、旨味調味料も含まれていない。

B.1.2 食品用香料、エッセンスは、各食品の生産の必要性から適量を使用する。表 B.1 にリストアップされている食品には香料を添加する必要がなく、食品用香料、エッセンスを添加することはできないが、法規または国家の食品安全基準で別途明確な規定がなされている場合には、この限りとしなない。表 B.1 にリストアップされている食品を除き、その他の食品について香料を添加すべきか否かについては、関連する食品製品基準の規定に基づいて執行しなければならない。

B.1.3 食品用エッセンスを作るのに用いる食品用香料の品種については、本標準の規定を満たしていなければならない。物理的方法、酵素法または微生物法（使用する酵素製剤については、本標準の関連する規定を満たしていなければならない）を用いて、食品（未加工のものであってもよく、人が消費するのに適した従来の食品製造工程の加工過程を経たものであってもよい）から得られた香味特性を有する物質または天然香味複合物については、食品用エッセンスを作るのに用いることができる。

注:天然香味複合物とは、食用香味物質を含む製剤のことである。

B.1.4 その他の食品添加剤機能を有する食品用香料が、食品中で他の食品添加剤の機能を発揮するような場合には、本標準の規定を満たしていなければならない。例えば、安息香酸、シナモンアルデヒド、ガラナエキス、二酢酸ナトリウム（別名：二酢酸ナトリウム）、コハク酸二ナトリウム、リン酸三カルシウム、アミノ酸等の場合がそうである。

B.1.5 食品用エッセンスは、その生産、保存及び応用等に必需となる食品用エッセンス補助材料（包括食品添加剤及び食品）を含んでいてもよい。食品用エッセンスの補助材料については、以下の要件を満たしていなければならない。

- a) 食品用エッセンスに使用が認められている補助材料については、関連する標準の規定を満たしていなければならない。当初の目的が達成される前提の下で、できる限り使用する品種を減らさなければならない。
- b) 補助材料として食品用エッセンス中に添加する食品添加剤については、最終食品において機能を発揮させてはならない。当初の目的が達成される前提の下で、できる限り食品における使用量を減らさなければならない。

B.1.6 食品用エッセンスのラベルについては、関連する標準の規定を満たしていなければならない。

B.1.7 全ての食品用香料、エッセンスを添加した食品については、国家の関連する標準に基づいて表示しなければならない。

B.2 食品用香料リスト

B.2.1 食品用香料には、天然香料及び合成香料の二種類が含まれる。

B.2.2 使用が認められている食品用天然香料のリストについては、表 B.2 を参照されたい。

B.2.3 使用が認められている食品用合成香料のリストについては、表 B.3 を参照されたい。

表 B.1 添加してはならない食品用香料、エッセンスの食品リスト

食品分類番号	食品名称
01.01.01	低温殺菌牛乳
01.01.02	滅菌牛乳
01.02.01	発酵乳
01.05.01	クリーム
02.01.01	植物油脂
02.01.02	動物油脂（ラード、バター、魚オイル及びその他動物脂肪等を含む）
02.01.03	無水バター、無水乳脂
04.01.01	新鮮なフルーツ
04.02.01	新鮮な野菜
04.02.02.01	冷凍野菜
04.03.01	新鮮なキノコ及び藻類
04.03.02.01	冷凍キノコ及び藻類
06.01	未加工穀物
06.02.01	米
06.03.01	小麦粉
06.04.01	雑穀粉
06.05.01	食用デンプン
08.01	生肉、新鮮な肉
09.01	新鮮な水産品
10.01	新鮮な卵
11.01	食糖
11.03.01	ハチミツ
12.01	塩及び食塩代替物製品
13.01	乳幼児の配合食品 ^a
14.01.01	飲用ミネラルウォーター
14.01.02	飲用純水
14.01.03	その他の種類の飲用水
16.02.01	茶葉、コーヒー

^a 比較的大きな乳幼児及び幼児の配合食品には、バニリン、エチルバニリン及びバニラの豆のエキス（エ

キス)を使用することができる。最大使用量はそれぞれ、5mg/100mL、5mg/100mLで、生産の必要性に応じて適量を使用する。100mLはインスタント食品を用いて計算し、生産メーカーは水を加えて元に戻す割合に応じて、配合食品における使用量を換算しなければならない。乳幼児の穀類補助食品には、バニリンを使用することができる。最大使用量は7mg/100gで、100gはインスタント食品を用いて計算し、生産メーカーは水を加えて元に戻す割合に応じて穀類食品における使用量を換算しなければならない。全ての使用範囲が0から6ヶ月までの乳幼児の配合食品については、如何なる食品用香料も添加してはならない。

表 B.2 使用が認められている食品用天然香料のリスト

番号	コード番号	香料 中国語名称	FEMAa コード番号
1	N001	グローブリーフオイル	2325
2	N002	グローブ花蕾チンキ (エキス)	2322
3	N003	グローブ花蕾オイル	2323
4	N004	バジルオイル	2119
5	N005	八角フェネルオイル	2096
6	N006	グラフィスエキス	—
7	N007	パチョリオイル	2838
8	N008	万寿菊オイル	3040
9	N009	八角オイル	2086
10	N010	カルダモンオイル	2241
11	N011	カルダモンチンキ	2240
12	N012	クミンチンキ	—
13	N013	クベバオイル	3846
14	N014	サンザシチンキ	—
15	N015	ニンニクオイル	2503
16	N016	ニンニクオイル樹脂	—
17	N017	天然コニャックオイル	2331
18	N018	天然メントール	2665
19	N019	雲木香オイル	2336
20	N020	月桂樹リーフオイル	2125
21	N021	コクタンチンキ	—
22	N022	ブチュオイル	2169
23	N023	カカオチンキ	—
24	N024	カカオ殻チンキ	—
25	N025	甘松オイル	—
26	N026	カンゾウチンキ	2628
27	N027	カンゾウ流体エキス	2628
28	N028	ウィンターグリーンオイル	3113
29	N029	ホワイトオーキッドオイル	3950
30	N030	ホワイトオーキッドリーフオイル	3950
31	N031	ホワイトオーキッドフラワーピュアオイル	3950
32	N032	ホワイトオーキッドフラワーエキス	3950
33	N033	ビャクシチンキ	—

34	N034	ホワイトレモンオイル	2631
35	N035	ホワイトレモンテルペン	—
36	N036	ジンジャーオイル樹脂	2523
37	N037	ナツメグオイル	2793
38	N038	ナツメグチンキ	—
39	N039	中国シナモンオイル	2258
40	N040	中国シナモン皮チンキ (エキス)	2257
41	N041	紅茶チンキ	—
42	N042	インドアルテミシアオイル	2359
43	N043	トルーチンキ (エキス)	3069
44	N044	トルーバルサム	3070
45	N045	テンペチンキ	—
46	N046	ジュニパーシードオイル (別名 : ビャクシンシードオイル)	2604
47	N047	コリアンダーシードオイル	2334
48	N048	セロリフラワーオイル	—
49	N049	セロリシードオイル	2271
50	N050	バイテックスリーフオイル	—
51	N051	グレープフルーツオイル	2530
52	N052	アトラクチリスオイル (別名 : アトラクチロデスオイル、アトラクチロデスイル)	—
53	N053	ナツメチンキ	—
54	N054	ローズオイル	2989
55	N055	ローズピュアオイル	2988
56	N056	ローズエキス	—
57	N057	アイリスエキス	2829
58	N058	アイリス脂 (別名 : アイリス凝脂)	2830
59	N059	杭白菊フラワーオイル	—
60	N060	杭白菊フラワーエキス (別名 : 杭菊フラワー流体エキス)	4689
61	N061	メープルオイル	—
62	N062	メープルエキス	—
63	N063	シスタスエキス (別名 : ラブダナムエキス)	2610
64	N064	コーヒーチンキ	—
65	N065	マンゴスチンチンキ	—
66	N066	アカシアエキス	—
67	N067	イランイランオイル	3119
68	N068	大フラワージャスミンピュアオイル	2598
69	N069	大フラワージャスミンエキス	2599

70	N070	小フラワージャスミンピュアオイル	—
71	N071	小フラワージャスミンエキス	—
72	N072	ベルガモットオイル	3899
73	N073	ロバージチンキ (別名：独活チンキ)	2087
74	N074	タマネギオイル	2817
75	N075	ジンジャーオイル	2522
76	N076	ジンジャーバター	3085
77	N077	ジンジャーバター樹脂	3087
78	N078	ウコンエキス	3086
79	N079	フェヌグreekチンキ	2485
80	N080	ビターオレンジフラワーオイル	2771
81	N081	ビターオレンジフラワーエキス	2771
82	N082	ビターオレンジ果実オイル	2771
83	N083	ナリンギンオイル	—
84	N084	ニオイヒバリーフオイル (北米コウハク)	2267
85	N085	クミンシードオイル (別名：クミンオイル)	2343
86	N086	レモンオイル	2625
87	N087	無テルペンレモンオイル	2626
88	N088	レモンオイルテルペン	—
89	N089	レモンリーフオイル	2853
90	N090	シトロネリルオイル	2624
91	N091	クチナシフラワーエキス	—
92	N092	アグライアフラワーオイル	—
93	N093	アグライアフラワーチンキ	—
94	N094	アグライアフラワーエキス	—
95	N095	ツリー苔ピュアオイル	—
96	N096	ツリー苔エキス	—
97	N097	テンジクアオイオイル (別名：ローズゼラニウムオイル)	2508
98	N098	スイートテルペンテンジクアオイオイル	2508
99	N099	香風茶オイル (別名：ヤマハッカオイル)	—
100	N101 ²	ベルガモットオイル	2153
101	N102	ベチバーオイル	—
102	N103	ベチバーエキス	—
103	N104	バニラビーンチンキ	3105
104	N105	バニラビーンエキス (エキス)	3105
105	N106	ハマスゲオイル	—

² 翻訳注：N101はN100の誤植と考えられるが、GB2760-2014の原文ママとする。

106	N107	チャイブオイル	—
107	N108	クラリセージオイル	2321
108	N109	カヤサブシエルエキス	—
109	N110	オレンジオイル	2657
110	N111	スイートテルペンオレンジオイル	—
111	N112	ホップチンキ	2578
112	N113	ホップエキス	2579
113	N114	ユーカリリーフオイル (ユーカリオイル)	2466
114	N115	ビーバーチンキ	2261
115	N116	スリランカシナモン皮オイル	2291
116	N117	スリランカシナモンリーフオイル	2292
117	N118	キンモクセイピュアオイル	3750
118	N119	キンモクセイチンキ	—
119	N120	キンモクセイエキス	—
120	N121	リュウガンチンキ	—
121	N122	スペアミントオイル	3032
122	N123	クルミ殻エキス	3111
123	N124	ジャスミンセイヨウタンポポピュアオイル	—
124	N125	バーチタールオイル	2154
125	N126	蚕豆花チンキ	—
126	N127	グリーンティーチンキ	—
127	N128	ワイルドローズエキス	—
128	N129	スイートフェネルオイル	2483
129	N130	ステビアオイル	—
130	N131	オレンジオイル	2821
131	N132	スイートテンペルオレンジオイル	2822
132	N133	オレンジオイルテルペン	—
133	N134	キクヂシャエキス	2280
134	N135	チューベローズエキス	—
135	N136	バイオレットリーフエキス	3110
136	N137	ペパーミントオイル	2848
137	N138	ブラックカラントチンキ	2346
138	N139	ブラックカラントエキス	2346
139	N140	ローカストツリーフラワーピュアオイル	—
140	N141	ローカストツリーフラワーエキス	—
141	N142	トウガラシチンキ	2233
142	N143	トウガラシオレオレジン (別名: ランタントウガラシオレオレジン)	2834

143	N144	ユソウボクオイル	2534
144	N145	カノコウソウオイル	3100
145	N146	クリムソングローリーローズフラワーピュアオイル	—
146	N147	クリムソングローリーローズフラワーエキス	—
147	N149 ³	オレンジリーフオイル	2855
148	N150	アジアミントオイル	4219
149	N151	アジアベルガモチンオイル	—
150	N152	ビャクダンオイル	3005
151	N153	ラベンダーオイル	2622
152	N154	タイムス・キャピテータオイル (別名：スペインオレガノオイル)	2828
153	N155	コラナッツエキス	2607
154	N156	カリフォルニアコショウオイル	3018
155	N157	カーリースキンオイル	2255
156	N158	タイムオイル	3064
157	N159	クリーム発酵チーズ蒸留物 (バター蒸留物)	2173
158	N160	カナガオイル	2232
159	N161	月桂リーフ抽出物/オイル樹脂	2613
160	N162	ショウガエキス (ショウガエキス) (訳注：日本語では表記が同じになります)	2521
161	N163	ホワイトオーク木屑エキス	2794
162	N164	タラゴンオイル	2412
163	N165	白樟オイル	2231
164	N166	ナツメグ衣オイル	2653
165	N167	オールスパイスリーフオイル	2901
166	N168	スペインサルビアオイル	3003
167	N169	レッドオレンジオイル	3041
168	N170	ラバンジンオイル	2618
169	N171	アーモンドオイル	2105
170	N172	エゴノキオイル	—
171	N173	エゴノキエキス	3037
172	N174	イナゴマメオイル	—
173	N175	イナゴマメエキス	2243
174	N176	ソープツリースキンエキス	2973
175	N177	乳香オイル	2816
176	N178	ミルラオイル	2766
177	N179	ガランガルルートエキス	2499

³ 翻訳注：N149はN147の誤植と考えられるが、GB2760-2014の原文ママとする。

178	N180	スコットランドパインオイル	2906
179	N181	クミンオイル (別名：ノーマルクミンオイル)	2481
180	N182	ビターアーモンドオイル	2046
181	N183	フェルラオイル	2108
182	N184	アカシアピュアオイル	2260
183	N185	パセリリーフオイル	2836
184	N186	松葉油	2905
185	N187	ボローニアフラワーピュアオイル	2167
186	N188	ローズウッドオイル	2156
187	N189	ローズグラスオイル	2831
188	N190	シトロネリルオイル	2308
189	N191	ローズマリーオイル	2992
190	N192	バルサムモミ油	2114
191	N193	バルサムモミ油樹脂	2115
192	N194	キャロットシードオイル	2244
193	N195	カモミールフラワーオイル (ローマ)	2275
194	N196	カモミールフラワーピュアオイル (エキス) (ローマ)	2274
195	N197	ウメモドキエキス	2253
196	N198	リツェアクベバオイル	2339
197	N199	ペッパーミントオイル (別名：ペニーローヤルオイル)	2839
198	N200	ロベージオイル	2651
199	N201	夏至草エキス	2581
200	N202	ユッカモハビエキス	3121
201	N203	海草 (藻) エキス	2606
202	N204	ヒソップオイル	2591
203	N205	ディルグラスオイル (別名：ディルオイル)	2383
204	N206	ペルーバルサム	2116
205	N207	ガルバナムオイル	2501
206	N208	アミリスオイル	—
207	N209	ホワイトアカシアピュアオイル (別名：ミモザピュアオイル)	2755
208	N210	エルダーベリーフラワーピュアオイル	—
209	N211	マジョラムオイル	2663
210	N212	イエローリンドウルートエキス	2506
211	N213	黄葵シードオイル	2051
212	N214	ワイルドブラックチェリー樹皮エキス	2276
213	N215	ブラックペッパーオイル	2845
214	N216	キャラウエーシードオイル	2238

215	N217	エレミ樹脂	2407
216	N218	ヘリクリサムエキス	2592
217	N219	蜜蜂フラワーオイル	2113
218	N220	d-樟脳	2230
219	N221	オレンジフラワーピュアオイル	2818
220	N222	ナリンギン (ナリンギンエキス)	2769
221	N223	スパイクラベンダーオイル	3033
222	N224	タロン豆ピュアオイル	2504
223	N225	ビターオレンジ果皮オイル	3823
224	N226	オレンジオイル (オレンジスキン圧搾法)	2825
225	N227	小米トウガラシオレオレジン	2234
226	N228	グローブ茎オイル	2328
227	N229	アニスオイル (別名：アニスオイル) (訳注：日本語では表記が同じになります)	2094
228	N230	l-アスパラギン	—
229	N231	マテ茶ピュアオイル/エキス	—
230	N232	ホワイトヒッコリー樹皮エキス	2577
231	N233	ガラナエキス	2536
232	N235	タチジャコウソウオイル	3065
233	N236	白コショウオイル	2851
234	N237	白コショウオイル樹脂	2852
235	N238	コニャックオイル	2332
236	N239	バターエステル	2172
237	N240	バター酸	2171
238	N241	オールスパイスオイル	2018
239	N242	安息香樹脂	2133
240	N243	トウキシードオイル	2090
241	N244	トウキルートオイル	2088
242	N245	ナツメグオイル樹脂/エキス	2654
243	N246	西インド月桂リーフエキス	2121
244	N247	西インド月桂リーフオイル	2122
245	N248	L-アラビアガム (原名は、1-アラビノース)	3255
246	N249	アラビアガム	2001
247	N250	ロベージエキス	2650
248	N251	パセリオイル樹脂	2837
249	N252	オレイン酸	2815
250	N253	苦木エキス	2971

251	N254	ダイダイリーフピュアオイル	2820
252	N255	ダイダイオイル	2823
253	N256	キニーネ樹皮	2283
254	N257	オランダセンニチオイル樹脂	3783
255	N258	キニーネ塩酸ナトリウム	2976
256	N259	クミンオイル	2340
257	N260	タマネギオイル樹脂	—
258	N261	茶樹オイル (別名：メラレウカオイル)	3902
259	N262	スイートテルペンホワイトレモンオイル	2632
260	N263	スイートテルペンオレンジスキソイル	2826
261	N265	イエローマスタードエキス/イエローマスタードオイル樹脂	—
262	N266	ブラウンマスタードエキス	—
263	N267	木酢酸	2967
264	N268	バジルオイル	4013
265	N269	グレープフルーツオイルテルペン	—
266	N270	黒胡椒オイル樹脂/黒胡椒エキス	2846
267	N271	エレミオイル/エキス/香樹脂	2408
268	N272	蜜ろうピュアオイル	2126
269	N273	ラブダナムピュアオイル (別名：シスタスピュアオイル)	2608
270	N274	サルビアオイル (別名：セージオイル)	3001
271	N275	ヘリクリサムピュアオイル	—
272	N276	糖蜜エキス	—
273	N277	サンタロール (α -、 β -)	3006
274	N278	イェルバサンタ流体エキス	3118
275	N279	アルファルファエキス	2013
276	N281	オールスパイスオイル樹脂/エキス	2019
277	N282	黄葵シードピュアオイル	2050
278	N283	ペルーバームオイル	2117
279	N284	バジルエキス	2120
280	N285	セロリシードエキス (固体)	2269
281	N286	セロリシード (CO ₂) エクス	2270
282	N287	マトリカリア (ハンガリーカモミール) フラワーオイル	2273
283	N288	キニーネ樹皮エキス	2284
284	N289	グローブ花蕾オイル樹脂	2324
285	N290	アカツメクサグラスエキス (固体)	2326
286	N291	タンポポ流体エキス	2357
287	N292	タンポポルート固体エキス	2358

288	N293	カナダカナデシンスグラスオイル	2409
289	N294	マウンテンメープルエキス (固体)	2757
290	N295	ヘンルーダオイル	2995
291	N296	サルビアグラスオイル樹脂/エキス	3002
292	N297	サルサパリラエキス	3009
293	N298	スチーム蒸留テレピンオイル	3089
294	N299	カノコソウルートエキス	3099
295	N300	バニラオイル樹脂	3106
296	N301	バイオレットリーフピュアオイル	3110
297	N302	ママネギオイル	3116
298	N303	ロゼル	—
299	N304	タンジェロオイル	—
300	N305	チューベローズピュアオイル	—
301	N306	米国栗の樹リーフエキス	—
302	N307	キューババルサムオイル	—
303	N308	ダミアナリーフ	—
304	N309	マトリカリア (ハンガリーカモミール) フラワーピュアオイル	—
305	N310	エルダーベリーフラワーエキス	—
306	N311	ボウフウルートオイル (別名: ミルラオイル)	—
307	N312	サフランエキス	2999
308	N313	テンジクアオイエキス	—
309	N314	フェヌグreekオイル樹脂	2486
310	N315	レモンエキス	2623
311	N316	ドイツアイリス樹脂	—
312	N317	タマリンドエキス (エキス)	—
313	N318	セイヨウワサビオイル	—
314	N319	フェヌグreekシードエキス	2485
315	N320	セロリリーフオイル	—
316	N321	柏木オイルテルペン	—
317	N322	ナツメグオイル樹脂	—
318	N324	コリアンダーオイル/オイル樹脂	2334
319	N325	フェヌグreek	2484
320	N326	リーキオイル	—
321	N327	オレンジスキンエキス	2824
322	N329	オレンジスキンオイル	2318
323	N330	海藻ピュアオイル	—
324	N331	メキシコサルビアオイル樹脂 (別名: セージオイル樹脂) (原名はメ	2827

		キシコオレガノオイル樹脂)	
325	N332	カンゾウ酸アンモニウム	2528
326	N333	ウィンターセーボリーオイル	3016
327	N334	安息香	3036
328	N335	フェルラ液態エキス (流体エキス)	2106
329	N336	ピーチリーフピュアオイル	—
330	N337	オリガヌム・ディクタムヌス	2399
331	N338	ホップオイル	2580
332	N339	ラブダナムオイル	2609
333	N340	レベンダーピュアオイル	2620
334	N341	ミルラ樹脂エキス	—
335	N342	コショウエキス	4754
336	N343	キャスターオイル	2263
337	N344	アセンヤクノキ粉末	2265
338	N345	アブサン	3114
339	N346	ダイダイフラワーオイル	2771
340	N347	ダワガム	2519
341	N348	アブサンエキス	3115
342	N349	ビャクシンエキス	2603
343	N350	カンゾウエキス (粉)	2629
344	N351	ベタイン (天然抽出)	4223
345	N352	パインコーラオイル	2907
346	N353	オーク苔ピュアオイル	2795
347	N354	スコットランドスペアミントオイル	4221
348	N355	ヒソップエキス (別名：ヒソップエキス) (訳注：日本語では表記が同じになります)	2590
349	N356	アンゴスツラ樹皮エキス	2092
350	N357	ドイツカモミールフラワー (マトリカリアフラワー) エキス	—
351	N358	ザクロジュース濃縮物	—
352	N359	L-トレオニン	4710
353	N360	L-セリン	—
354	N361	ジャコウネコピュアオイル	2319
355	N362	ルージュ樹脂エキス	2103
356	N363	カーリースキンエキス	2254
357	N364	シナモン皮オイル/オイル樹脂	2290
358	N365	カラヤガム	2605
359	N366	オレンジリーフオイル	2854

360	N367	欧州小松葉油	2904
361	N368	ローズ果実シードエキス	2990
362	N369	サーボリーサマーオイル	3013
363	N370	カナダアサルムオイル	3023
364	N371	タンニン酸	3042
365	N372	トラガカント	3079
366	N373	マジョラムオイル樹脂/エキス	2659
367	N374	モロッコカルダモンエキス	2529
368	N375	ヘスペレチン	4313
369	N376	フロレチン	4390
370	N377	ゴマ (CO2) エキス	—
371	N378	ゴマ蒸留物	—
372	N379	干したカツオ (CO2) エキス	—
373	N380	ラム酒ピュアオイル	—
374	N381	テンペオイル樹脂	—
375	N382	マシュマロ	2048
376	N383	メリッサ	2111
377	N384	メラレウカオイル	2225
378	N387	トウモロコシの毛	2335
379	N388	リツェアクベバ	2338
380	N389	アロエエキス	2047
381	N390	アンバーグリスチンキ	2049
382	N391	黄葵チンキ	2052
383	N392	燕根 (ガガイモ科植物) エキス	4283
384	N393	ナツメエキス	—
385	N394	ハイナチュラルリング香料	—
386	N395	β -ユソウボクエン β -	—
387	N396	アルギン酸	2014
388	N397	マソイアバークオイル	3747
389	N398	(-) -ハイエリオジクチオールナトリウム塩	4228
390	N399	酵素処理クエルシトリン	4225
391	N400	ブドウシードエキス	4045
392	N401	スペアミントエキス	3031
393	N402	フーゼルオイル (精製済み)	2497

表 B.3 使用が認められる食品用合成香料のリスト

番号	コード番号	香料 中国語名称	FEMA コード番号
1	S0001	プロパンジオール	2940
2	S0002	グリセリン (別名：グリセロール)	2525
3	S0003	イソプロパロール	2929
4	S0004	n-ブタノール	2178
5	S0005	イソブタノール	2179
6	S0006	n-ペンタノール	2056
7	S0007	2-ペンタノール	3316
8	S0008	イソペンタノール	2057
9	S0009	1-ペンテン-3-アルコール	3584
10	S0010	n-ヘキサノール	2567
11	S0011	2-ヘキセン-1-アルコール	2562
12	S0012	4-ヘキセン-1-アルコール	3430
13	S0013	n-ヘプタノール	2548
14	S0014	n-オクタノール	2800
15	S0015	2-オクタノール	2801
16	S0016	1-オクテン-3-アルコール	2805
17	S0017	cis-5-オクテン-1-アルコール	3722
18	S0018	n-ノナノール	2789
19	S0019	cis-6-ノネン-1-アルコール	3465
20	S0020	trans-2-ノネン-1-アルコール	3379
21	S0021	2、6-ノナジエン-1-アルコール	2780
22	S0022	n-デカノール	2365
23	S0023	ウンデカノール	3097
24	S0024	ラウリルアルコール (ドデカノール)	2617
25	S0025	1-セチルアルコール	2554
26	S0026	フェンキルアルコール	2480
27	S0027	リーフアルコール (別名：cis-3-ヘキセン-1-アルコール)	2563
28	S0028	ボルネオール	2157
29	S0029	リナロール	2635
30	S0030	酸化リナロール	3746
31	S0031	イソプレゴール	2962

32	S0032	メチルフェニルカルビノール (別名 : α -メチルベンジルアルコール)	2685
33	S0033	フェニルメタノール	2137
34	S0034	フェニルエタノール	2858
35	S0035	フェニルプロパノール	2885
36	S0036	ローズアルコール	2980
37	S0037	α -パインオイルアルコール	3045
38	S0038	アカシアアルコール	2478
39	S0039	バニラアルコール	2507
40	S0040	dl-シトロネリルアルコール	2309
41	S0041	フェンキルアルコール	2099
42	S0042	シナモンアルコール	2294
43	S0043	α -イオノール (別名 : アルファイオノール)	3624
44	S0044	β -イオノール (別名 : ベータイオノール)	3625
45	S0045	ジヒドロ β -イオノール	3627
46	S0046	ネロール	2770
47	S0047	ネロリドール	2772
48	S0048	ジメチルベンジルカルビノール	2393
49	S0049	n-プロパノール	2928
50	S0050	3-ヘキサノール	3351
51	S0051	1-ヘキセン-3-アルコール	3608
52	S0052	2-エチルヘキサノール	3151
53	S0053	2-ヘプタノール	3288
54	S0054	3-オクタノール	3581
55	S0055	cis-3-オクテン-1-アルコール	3467
56	S0056	2-ウンデカノール	3246
57	S0057	p、 α -ジメチルベンジルアルコール	3139
58	S0058	p-イソプロピルベンジルアルコール	2933
59	S0059	p、 α 、 α -トリメチルベンジルアルコール	3242
60	S0060	β -カリオフィレンアルコール	4410
61	S0061	エストラゴール	2411
62	S0062	四水素バニラアルコール	2391
63	S0063	ジヒドロパセリアルアルコール	2379
64	S0064	1-p-エン-4-アルコール (別名 : 1-p-メンテン-4-アルコール)	2248
65	S0065	バジルアルコール	2664
66	S0066	メントール (dl-メントール、l-メントール)	2665

67	S0067	3-(1-メントアルコキシ)-2-メチル-1、2-プロパンジオール	3849
68	S0068	3、5、5-トリメチルシクロヘキサノール	3962
69	S0069	cis-2-ノネン-1-アルコール	3720
70	S0070	trans、trans-2、4-デカジエンアルコール	3911
71	S0071	trans-2-オクテン-4-アルコール	3888
72	S0072	p-3-エン-1-アルコール (別名 : p-3-メンテン-1-アルコール)	3563
73	S0073	p-1、8 (10) ジエン-9-アルコール[別名 : p-1、8 (10) ミントジエン-9-アルコール]	—
74	S0074	セドレンアルコール	—
75	S0075	脱水素リナロール	3830
76	S0076	d-キシロース	3606
77	S0077	d-リボース	3793
78	S0078	l-ラムノース	3730
79	S0079	ジフェニルエーテル	3667
80	S0080	p-クレゾールメチルエーテル	2681
81	S0081	イソオイゲノールメチルエーテル	2476
82	S0082	メチルフェニルエーテル	3198
83	S0083	ロンエーテル (エタノール酸化水合物)	2996
84	S0084	sec-ブチルエチルエーテル	3131
85	S0085	エチルベンジルエーテル	2144
86	S0086	アニソール	2097
87	S0087	o-メチルアニソールメチルアネトール	2680
88	S0088	ネロリエーテル	3661
89	S0089	2、4-ジメチルアニソール	3828
90	S0090	バニニルエーテル	3815
91	S0091	オイゲノール	2467
92	S0092	イソオイゲノール	2468
93	S0093	メチルオイゲノール	2475
94	S0094	p-クレゾール	2337
95	S0095	o-クレゾール	3480
96	S0096	m-クレゾール	3530
97	S0097	チモール	3066
98	S0098	マルトール	2656
99	S0099	フェニルフェノール	3223

100	S0100	2-メトキシ-4-メチルフェニルフェノール	2671
101	S0101	p-エチルフェニルフェノール	3156
102	S0102	2-メトキシ-4-ビニールフェニルフェノール	2675
103	S0103	p-ジメトキシフェニル	2386
104	S0104	グアヤコール	2532
105	S0105	4-エチルグアヤコール	2436
106	S0106	ベンズアルデヒドプロピレングリコールアセタール	2130
107	S0107	2-イソプロピルフェノール	3461
108	S0108	2、6-ジメチルフェノール	3249
109	S0109	2、6-ジメトキシフェノール	3137
110	S0110	レゾルシノール	R3589
111	S0111	カルバクロール	2245
112	S0112	2-メトキシ-4-プロピルフェノール	3598
113	S0113	2、5-ジメチルフェノール	3595
114	S0114	p-ビニールフェノール	3739
115	S0115	アセトアルデヒド	2003
116	S0116	アセトアルデヒドジエチルアセタール	2002
117	S0117	プロピオンアルデヒド	2923
118	S0118	3-(2-フラン基) アクリルアルデヒド	2494
119	S0119	ブチラール	2219
120	S0120	2-メチルブチラール	2691
121	S0121	2-メチル-2-クロトンアルデヒド	3407
122	S0122	2-フェニル-2-クロトンアルデヒド	3224
123	S0123	バレルアルデヒド	3098
124	S0124	イソバレルアルデヒド	2692
125	S0125	2-メチルバレルアルデヒド	3413
126	S0126	2-ペンテナール	3218
127	S0127	2-メチル-2-ペンテナール	3194
128	S0128	4-メチル-2-フェニル-2-ペンテナール	3200
129	S0129	2、4-ペンタジエンアルデヒド	3217
130	S0130	ヘキセナール	2557
131	S0131	2-ヘキセナール (別名 : リーフアルデヒド)	2560
132	S0132	cis-3-ヘキセナール	2561
133	S0133	5-メチル-2-フェニル-2-ヘキセナール	3199
134	S0134	2-イソプロピル-5-メチル-2-ヘキセナール	3406
135	S0135	trans、trans-2、4-ソルビン酸アルデヒド	3429
136	S0136	ヘプタアルデヒド	2540

137	S0137	4-ヘプテナール	3289
138	S0138	trans-2-ヘプテナール	3165
139	S0139	2、6-ジメチル-5-ヘプテナール	2389
140	S0140	2、4-ヘプタジエンアルデヒド	3164
141	S0141	オクチルアルデヒド	2797
142	S0142	2-オクテナール	3215
143	S0143	trans、trans-2、4-オクタジエナール	3721
144	S0144	trans、trans-2、6-オクタジエナール	3466
145	S0145	ノナナール	2782
146	S0146	メチルノニルアセトアルデヒド (別名 : 2-メチルウンデカナル)	2749
147	S0147	2-ノネナールアルデヒド	3213
148	S0148	cis-6-ノネナールアルデヒド	3580
149	S0149	2、4-ノナジエンアルデヒド (trans-2-trans-4-ノナジエンアルデヒド)	3212
150	S0150	trans-2-cis-6-ノナジエンアルデヒド	3377
151	S0151	ミルテニルホルマー	3405
152	S0152	n-デカナールアルデヒド (別名 : デカナール)	2362
153	S0153	2-デセナールアルデヒド	2366
154	S0154	2、4-デカジエンアルデヒド	3135
155	S0155	ウンデカナールアルデヒド	3092
156	S0156	2-ウンデセノイルアルデヒド	3423
157	S0157	2、4-ウンデカンジエンアルデヒド	3422
158	S0158	ラルリルアルデヒド	2615
159	S0159	2-ドデセナル	2402
160	S0160	trans-2-cis-6-ドデカジエナル	3637
161	S0161	テトラデシルアルデヒド	2763
162	S0162	桃アルデヒド (別名 : γ -ウンデカラクトン)	3091
163	S0163	アニス酸アルデヒド	2670
164	S0164	サリチルアルデヒド	3004
165	S0165	フェニルホルムアルデヒド	2127
166	S0166	メチルフェニルホルムアルデヒド (cis、p、m 混合物)	3068
167	S0167	3、4-ジメトキシフェニルホルムアルデヒド	3109
168	S0168	フェニルアセトアルデヒド	2874
169	S0169	フェニルアセトアルデヒドジメチルアセター	2876
170	S0170	フェニルプロピオンアルデヒド (別名 : 3-フェニルプロピオンアルデヒド)	2887

171	S0171	クミンアルデヒド	2341
172	S0172	バニリン	3107
173	S0173	香茅アルデヒド	2307
174	S0174	レモンアルデヒド	2303
175	S0175	ピペロナルアルデヒド (別名 : 胡椒アルデヒド)	2911
176	S0176	シナモンアルデヒド	2286
177	S0177	グリコルケタルシナモンアルデヒド	2287
178	S0178	バジルアルデヒド	3557
179	S0179	p-1-エン-9-アルデヒド (別名 : p-1-メンテン-9-アルデヒド)	3178
180	S0180	フルフラール	2489
181	S0181	5-メチルフルフラール	2702
182	S0182	1, 1-ジメトキシエタン	3426
183	S0183	2, 6, 6-トリメチルシクロヘキサン-1, 3-ジエン基ホルムアルデヒド	3389
184	S0184	イソブチラール	2220
185	S0185	cis-4-ヘキセンアルデヒド	3496
186	S0186	cis-5-オクテンアルデヒド	3749
187	S0187	4-デセナルアルデヒド	3264
188	S0188	trans、trans-2、4-ドデカジエンアル	3670
189	S0189	2-トリデセナル	3082
190	S0190	4-エチルベンズアルデヒド	3756
191	S0191	2-ヒドロキシ-4-メチルベンズアルデヒド	3697
192	S0192	o-メトキシシナモンアルデヒド	3181
193	S0193	ボルネオールエナール	3592
194	S0194	α -ヘキシルシナモンアルデヒド	2569
195	S0195	バニリン 1, 2-プロパンジオールアセタール	3905
196	S0196	アセトアルデヒドエタノール cis-3-ヘキセノールアセタール	3775
197	S0197	trans、trans-2、6-ノナジエンアルデヒド	3766
198	S0198	2, 4, 7-デカトリエンエナール	4089
199	S0199	β -オレンジアルデヒド	3141
200	S0200	4-ヒドロキシフェニルホルムアルデヒド	3984
201	S0201	o-メトキシフェニルホルムアルデヒド	4077
202	S0202	12-メチルトリデカナル	4005
203	S0203	メチルエチルケトン	2170
204	S0204	3-ヒドロキシ-2-ブタノン (別名 : アセイトン)	2008

205	S0205	4-(p-メトキシフェニル)-2-ブタノン	2672
206	S0206	4-フェニル-3-ブテン-2-one	2881
207	S0207	ブタンジオン 2、3-ブタンジオン	2370
208	S0208	2-ペンタノン	2842
209	S0209	1-ペンテン-3-ケトン	3382
210	S0210	2、3-ペンタンジオン	2841
211	S0211	3-エチル-2-ヒドロキシ-2-シクロペンテン-1-ケトン	3152
212	S0212	メチルシクロペンテノロン (別名: 3-メチル-2-ヒドロキシ-2-シクロペンテン-1-ケトン)	2700
213	S0213	4-ヘキセン-3-ケトン	3352
214	S0214	5-メチル-3-ヘキセン-2-ケトン	3409
215	S0215	3、4-ヘキサジオン	3168
216	S0216	2-ヘプタノン	2544
217	S0217	3-ヘプテン-2-ケトン	3400
218	S0218	6-メチル-5-ヘプテン-2-ケトン	2707
219	S0219	1-オクテン-3-ケトン	3515
220	S0220	2-ノナン	2785
221	S0221	2-ウンデカノン	3093
222	S0222	2-トリデカノン	3388
223	S0223	ノートカノン	3166
224	S0224	1-カルボン	2249
225	S0225	アセトフェノン	2009
226	S0226	4-メチルアセトフェノン p-メチルアセトフェノン	2677
227	S0227	p-メトキシアセトフェノン	2005
228	S0228	cis ジャスモン	3196
229	S0229	ラズベリーケトン (別名: ラズベリーケトン) (訳注: 日本語では表記が同じになります)	2588
230	S0230	α -ダマスコン	3659
231	S0231	ダマセノン	3420
232	S0232	フェニルホルムアルデヒドグリセリンアセタール	2129
233	S0233	α -イノン	2597
234	S0234	α -イオノン	2594
235	S0235	β -イオノン	2595
236	S0236	dl-樟脳	4513
237	S0237	メントン	2667

238	S0238	d、1-イソメントン	3460
239	S0239	4- (2-フラン基) -3-ブテン-2-ケトン	2495
240	S0240	2-エチル-4-ヒドロキシ-5-メチル-3 (2H) -フラン	3623
241	S0241	4、5-ジメチル-3-ヒドロキシ-2、5-ジヒドロフラン-2-ケトン	3634
242	S0242	2-エチル-3-メチル-4-ヒドロキシジヒドロ 2、5-フラン-5-ケトン	3153
243	S0243	4、5-ジヒドロ 3 (2H) -チオフェンケトン (四水素チオフェン-3-ケトン)	3266
244	S0244	2-エチルフラン	3673
245	S0245	2-アセチルフラン	3163
246	S0246	2-アセチル-5-メチルフラン	3609
247	S0247	アセトン	3326
248	S0248	1-フェニル-1、2-プロパン	3226
249	S0249	3、4-ジメチル-1、2-シクロペンタジオン	3268
250	S0250	3、5-ジメチル-1、2-シクロペンタジオン	3269
251	S0251	2、3-ヘキサンジオン	2558
252	S0252	1-メチル-2、3-シクロヘキサン	3305
253	S0253	2、2、6-トリメチルシクロヘキサノン	3473
254	S0254	2、6、6-トリメチル-2-シクロヘキセン-1、4-ジオン	3421
255	S0255	3-ヘプタノン	2545
256	S0256	5-メチル-2-ヘプテン-4-ケトン	3761
257	S0257	6-メチル-3、5-ヘプタジエン-2-ケトン	3363
258	S0258	2-オクタノン	2802
259	S0259	3-オクタノン	2803
260	S0260	3-オクテン-2-ケトン	3416
261	S0261	6、10-ジメチル-5、9-ウンデカンジエン-2-ケトン	3542
262	S0262	2-ペンタデカノン	3724
263	S0263	3-メチルシクロペンタデカノン	3434
264	S0264	ヘプタデカノン-9-エン-1-ケトン	3425
265	S0265	ベンゾフェノン	2134
266	S0266	2-ヒドロキシフェニルエタノン	3548
267	S0267	イソアーヴルケトン	3553
268	S0268	ジヒドロジャスモン (別名 : 2-アミル-3-メチル-2-シクロペンテン-1-ケトン)	3763
269	S0269	新メチルヘスペリジンジヒドロカルコン	3811
270	S0270	ジンゲロン	3124

271	S0271	β-ダマスコン[別名：4-(2,6,6-トリメチルシクロヘキサン-1-アルケニル)ブタ-2-エン-4-ケトン]	3243
272	S0272	3-メチルチオブチラール	3374
273	S0273	α-アミルシナモンアルデヒド	2061
274	S0274	d-フェンコン	2479
275	S0275	2-メチル四水素フラン-3-ケトン	3373
276	S0276	4-ヒドロキシ-2,5-ジメチル-3(2H)-フラノン	3174
277	S0277	2,5-ジメチル-4-メトキシ-3(2H)-フラノン	3664
278	S0278	2-ペンチルフラン	3317
279	S0279	4,5,6,7-四水素-3,6-ジメチルフェニル及びフラン(別名：ミントフラン)	3235
280	S0280	1,5,5,9-テトラメチル-13-オキサ三シクロ[8.3.0.0(4,9)]トリデカン	3471
281	S0281	cis-ジヒドロカルボン	3565
282	S0282	3-メルカプト-2-ブタノン(別名：3-メルカプト-ブタ-2-ケトン)	3298
283	S0283	ピペノニルアセトン	2701
284	S0284	ジヒドロβ-イオノン	3626
285	S0285	4-メチル-2,3-ペンタジオン	2730
286	S0286	trans-7-メチル-3-オクテン-2-ケトン	3868
287	S0287	3-アセチルチオ-2-メチルフラン	3973
288	S0288	4-アセトキシ-2,5-ジメチル-3(2H)-フラノン	3797
289	S0289	3-エチル-2-ヒドロキシ-4-メチル-2-シクロペンテン-1-ケトン	3453
290	S0290	シクロヘキサノン	3909
291	S0291	2,3-ヘプタンジオン	2543
292	S0292	2,3-オクタンジオン	4060
293	S0293	酢酸	2006
294	S0294	プロピオン酸	2924
295	S0295	ピルビン酸	2970
296	S0296	酪酸	2221
297	S0297	イソブチル酸	2222
298	S0298	2-メチル酪酸	2695
299	S0299	2-エチル酪酸	2429
300	S0300	バレリアン酸	3101
301	S0301	2-メチルペンタノン酸	2754
302	S0302	2-メチル-2-ペンテン酸(別名：ストロベリー酸)	3195

303	S0303	イソバレリアン酸	3102
304	S0304	ヘキサン酸	2559
305	S0305	アジピン酸	2011
306	S0306	trans-2-ヘキセン酸	3169
307	S0307	3-ヘキセン酸	3170
308	S0308	ヘプタン酸	3348
309	S0309	オクタン酸	2799
310	S0310	ノニル酸	2784
311	S0311	デカン酸	2364
312	S0312	ドデカン酸 (別名：ラウリン酸)	2614
313	S0313	テトラデカノン酸 (別名：ナツメグ酸)	2764
314	S0314	ヘキサデシル酸 (別名：パルミチン酸)	2832
315	S0315	安息香酸	2131
316	S0316	フェニル酢酸	2878
317	S0317	クエン酸	2306
318	S0318	シナモン酸	2288
319	S0319	フマル酸	2488
320	S0320	3-メチルペンタン酸 (別名：ペンタノン酸)	3437
321	S0321	β-アラニン	3252
322	S0322	L-フェニルアラニン	3585
323	S0323	L-システイン	3263
324	S0324	グリシン	3287
325	S0325	L-グルタミン酸	3285
326	S0326	L-ロイシン	3297
327	S0327	DL-メチオニン	3301
328	S0328	レブリン酸	2627
329	S0329	2-オキソブチル酸	3723
330	S0330	2-メチルヘキサン酸	3191
331	S0331	2-メチルヘプタン酸	2706
332	S0332	4-メチルオクタン酸	3575
333	S0333	3、7-ジメチル-6-オクテン酸	3142
334	S0334	9-デカン酸	3660
335	S0335	ウンデカン酸	3245
336	S0336	10-ウンデセノン酸	3247
337	S0337	3-フェニルプロピオン酸	2889
338	S0338	乳酸	2611
339	S0339	L-プロライン	3319

340	S0340	DL-バリン	3444
341	S0341	2-(4-メトキシフェノキシ)-プロピオン酸ナトリウム	3773
342	S0342	L-及びDL-アラニン	3818
343	S0343	L-アルギニン酸	3819
344	S0344	L-リジン酸	3847
345	S0345	3-メチルクロトニン酸	3187
346	S0346	ギ酸	2487
347	S0347	4-メチルノニル酸	3574
348	S0348	イソヘキサ酸	3463
349	S0349	2-ヒドロキシ安息香酸 (別名：サリチル酸)	3985
350	S0350	チグリニン酸	3599
351	S0351	コハク酸	4719
352	S0352	ステアリン酸	3035
353	S0353	ギ酸エチル	2434
354	S0354	ギ酸ブチル	2196
355	S0355	ギ酸アミル	2068
356	S0356	ギ酸アミル	2069
357	S0357	ギ酸ヘキシル	2570
358	S0358	ギ酸ベンジル	2145
359	S0359	ギ酸ゲラニル	2514
360	S0360	ギ酸シトロネリル	2314
361	S0361	フェニルクロロアセテート	2864
362	S0362	ギ酸リナリルエステル	2642
363	S0363	酢酸メチル	2676
364	S0364	酢酸アセテート	2414
365	S0365	エチルアセトアセテート	2415
366	S0366	酢酸プロピル	2925
367	S0367	酢酸イソプロピル	2926
368	S0368	酢酸アリル	—
369	S0369	エチルアセチルプロパノエート	2442
370	S0370	酢酸ブチル	2174
371	S0371	酢酸イソブチル	2175
372	S0372	酢酸アミル	2055
373	S0373	酢酸エチルヘキシル	2565
374	S0374	酢酸 2-ヘキセニル	2564
375	S0375	酢酸ヘプチル	2547
377	S0377	酢酸 3-オクチル	3583

378	S0378	1-オクテン-3-イルアセテート	3582
379	S0379	酢酸ノニル	2788
380	S0380	ヘキシル-2-ブテノエート	3354
381	S0381	酢酸デシル	2367
382	S0382	酢酸ベンジル	2135
383	S0383	酢酸フェニル	2857
384	S0384	酢酸アニシル	2098
385	S0385	酢酸ボルニル	2159
386	S0386	酢酸メントール	2668
387	S0387	酢酸シンナミル	2293
388	S0388	酢酸シトロネリル	2311
389	S0389	酢酸ゲラニル	2509
390	S0390	酢酸 p-クレシル	3073
391	S0391	酢酸スチラリル	2684
392	S0392	酢酸ネリル	2773
393	S0393	酢酸テルピニル	3047
394	S0394	シンナミルイソブチレート	2297
395	S0395	cis-3-ヘキセン-1-イルアセテート (別名 : e 酢酸リーフ)	3171
396	S0396	酢酸フルフリル	2490
397	S0397	アリルヘプタノエート	2031
398	S0398	酢酸リナリル	2636
399	S0399	酢酸カルビル	2250
400	S0400	酢酸ジヒドロカルビル	2380
401	S0401	ブチルフェニチル	2209
402	S0402	プロピオン酸エチル	2456
403	S0403	ジエチルマロネート	2375
404	S0404	プロピオン酸イソブチル	2212
405	S0405	プロピオン酸イソアミル	2082
406	S0406	cis-3-ヘキセニルプロピオン酸及び trans-2-ヘキセニルプロピオン酸	3778
407	S0407	プロピオン酸ゲラニル	2517
408	S0408	プロピオン酸シトロネリル	2316
409	S0409	プロピオン酸ベンジル	2150
410	S0410	プロピオン酸フェニチル	2867
411	S0411	プロピオン酸リナリル	2645
412	S0412	酪酸メチル	2693
413	S0413	2-メチル酪酸エチル	2719

414	S0414	酪酸エチル	2427
415	S0415	イソ酪酸エチル	2428
416	S0416	2-メチル酪酸アセテート	2443
417	S0417	3-ヒドロキシ酪酸アセテート	3428
418	S0418	ジエチルサシネート	2377
419	S0419	イソ酪酸メチル	2694
420	S0420	酪酸ブチル	2186
421	S0421	酪酸イソブチル	2187
422	S0422	2-メチル酪酸ブチル	3393
423	S0423	2-メチル酪酸 2-メチルブチル	3359
424	S0424	イソ酪酸ブチル	2188
425	S0425	酪酸アミル	2059
426	S0426	酪酸アミル	2060
427	S0427	2-メチル酪酸アミル	3505
428	S0428	イソ酪酸アミル	3507
429	S0429	酪酸ヘキシル	2568
430	S0430	2-メチル酪酸メチルヘキシル	3499
431	S0431	cis-3-ヘキセニル酪酸 (別名: 酪酸アセテート)	3402
432	S0432	2-メチル酪酸-3-ヘキセニル	3497
433	S0433	イソ酪酸ヘプチル	2550
434	S0434	2-メチル酪酸オクチル	3604
435	S0435	1-オクテン-3-アルコール酪酸エステル	3612
436	S0436	酪酸ベンジル	2140
437	S0437	イソ酪酸ベンジル	2141
438	S0438	酪酸フェニチル	2861
439	S0439	2-メチル酪酸フェニチル	3632
440	S0440	イソ酪酸フェニチル	2862
441	S0441	酪酸ガラニル	2512
442	S0442	イソ酪酸ガラニル	2513
443	S0443	酪酸リナリル	2639
444	S0444	イソ酪酸リナリル	2640
445	S0445	アンゲレートイソブチル	2180
446	S0446	イソ酪酸ネリル	2775
447	S0447	n-バレリアン酸エチル	2462
448	S0448	ブチルブチルリルラクテート	2190
449	S0449	イソバレリアン酸エチル	2463
450	S0450	サリチル酸ブチル (別名: サリチル酸ブチル) (訳注: 日	3650

		本語では表記が同じになります)	
451	S0451	イソバレリアン酸ブチル	2218
452	S0452	イソバレリアン酸イソアミル	2085
453	S0453	イソバレリアン酸 3-ヘキセニル	3498
454	S0454	イソバレリアン酸ノニル	2791
455	S0455	イソバレリアン酸フェニチル	2871
456	S0456	イソバレリアン酸ゲラニル	2518
457	S0457	ヘキサン酸メチル	2708
458	S0458	メチル 2-ヘキサノエート	2709
459	S0459	ヘキサン酸アセテート	2439
460	S0460	エチル 3-ヘキサノエート	3342
461	S0461	エチル 3-ヒドロキシヘキサノエート	3545
462	S0462	エチル trans-2-ヘキサノエート	3675
463	S0463	ヘキサン酸プロピル	2949
464	S0464	ヘキサン酸アミル	2074
465	S0465	ヘキサン酸アミル	2075
466	S0466	ヘキサン酸エチルヘキシル	2572
467	S0467	ヘキサン酸 cis-3-ヘキセニル (別名 : ヘキサン酸リーフ)	3403
468	S0468	ヘプタン酸エチル	2437
469	S0469	ヘプタン酸プロピル	2948
470	S0470	ヘプタン酸ブチル	2199
471	S0471	2-メチル-3-フランチオール	3188
472	S0472	オクタン酸メチル	2728
473	S0473	オクタン酸エチル	2449
474	S0474	cis-4-オクテン酸エチル	3344
475	S0475	cis-4、7-オクタジエノエート	3682
476	S0476	オクタン酸アミル	2080
477	S0477	オクタン酸ノニル	2790
478	S0478	オクタン酸フェニチル	3222
479	S0479	2-アゼライン酸メチル	2725
480	S0480	ノニル酸エチル	2447
481	S0481	デカン酸エチル	2432
482	S0482	trans-2-cis-4-セバシン酸エチル	3148
483	S0483	ドデカン酸エチル (別名 : ラウリン酸エチル)	2441
484	S0484	テトラデカノン酸メチル (別名 : ナツメグ酸メチル)	2722
485	S0485	安息香酸メチル	2683
486	S0486	安息香酸エチル	2422

487	S0487	安息香酸プロピル	2931
488	S0488	安息香酸エチルヘキシル	3691
489	S0489	安息香酸ベンジル	2138
490	S0490	安息香酸 cis-3-ヘキセニル (別名：安息香酸リーフ)	3688
491	S0491	アントラニルサンメチル	2682
492	S0492	フェニル酢酸メチル	2733
493	S0493	フェニル酢酸アセテート	2452
494	S0494	フェニル酢酸アミル	2081
495	S0495	フェニル酢酸フェニチル	2866
496	S0496	チグリン酸エチル	2460
497	S0497	チグリン酸ベンジル	3330
498	S0498	乳酸エチル	2440
499	S0499	乳酸ブチル	2205
500	S0500	シナモン酸メチル	2698
501	S0501	シナモン酸エチル	2430
502	S0502	シナモン酸ベンジル	2142
503	S0503	シナモン酸フェニチル	2863
504	S0504	シナモン酸シンナミル	2298
505	S0505	サリチル酸メチル (別名：サリチル酸メチル) (訳注：日本語では表記が同じになります)	2745
506	S0506	サリチル酸アセテート (別名：サリチル酸エチル)	2458
507	S0507	サリチル酸アミル (別名：サリチル酸アミル) (訳注：日本語では表記が同じになります)	2084
508	S0508	テトラデカノエートエチル (別名：ナツメグ酸エチル)	2445
509	S0509	オレイン酸エチル	2450
510	S0510	パルミチン酸エチル	2451
511	S0511	ジヒドロジャスモン酸メチル	3408
512	S0512	ココナッツオイル混合酸エチルエステル	—
513	S0513	クエン酸トリエチル	3083
514	S0514	ギ酸アニシル	2101
515	S0515	ギ酸 cis-3-ヘキセニル (別名：ギ酸リーフ)	3353
516	S0516	酢酸 2-メチルブチル	3644
517	S0517	酢酸 3-フェニルプロピル	2890
518	S0518	酢酸オイゲノール	2469
519	S0519	4、5-ジメチル-2-イソブチル-3-チアゾリン	3621
520	S0520	酢酸イソプレギル	2965
521	S0521	酢酸 1、3、3-トリメチル-2-ノルボルナニル	3390

522	S0522	プロピオン酸メチル	2742
523	S0523	アクリレート酸メチル	2418
524	S0524	乳酸 cis-3-ヘキセニル (別名：乳酸ヘキサニル)	3690
525	S0525	プロピオン酸デシル	2369
526	S0526	trans-2-クロトン酸アエチル	3486
527	S0527	酪酸プロピル	2934
528	S0528	イソ酪酸イソプロピル	2937
529	S0529	2-メチル酪酸イソプロピル	3699
530	S0530	イソ酪酸ヘキシル	3172
531	S0531	酪酸ヘプチル	2549
532	S0532	イソ酪酸オクチル	2808
533	S0533	イソ酪酸-3-フェニルプロピル	2893
534	S0534	酪酸シトロネリル	2312
535	S0535	酪酸シンナミル	2296
536	S0536	イソバレリアン酸メチル	2753
537	S0537	イソバレリアン酸イソブチル	3369
538	S0538	イソバレリアン酸 2-メチルブチル	3506
539	S0539	イソバレリアン酸ベンジル	2152
540	S0540	2-ペントリルピリジン	3383
541	S0541	イソバレリアン酸シンナミル	2302
542	S0542	イソバレリアン酸メントール	2669
543	S0543	3-ヘキセンメチル	3364
544	S0544	n-ヘキサン酸イソブチル	2202
545	S0545	ヘキサン酸アリル	2032
546	S0546	ヘキサン酸リナリル	2643
547	S0547	3、7-ジメチル-6-オクテン酸メチル	3361
548	S0548	3-アゼライン酸メチル	3710
549	S0549	9-ウンデセノイル酸メチル	2750
550	S0550	ウンデカン酸エチル	3492
551	S0551	テトラデカノエートイソプロピル (別名：ナツメグ酸イソプロピル)	3556
552	S0552	N-アントラニル酸メチル	2718
553	S0553	アントラニル酸エチル	2421
554	S0554	安息香酸アミル	2058
555	S0555	安息香酸フェニチル	2860
556	S0556	フェニル酢酸イソブチル	2210
557	S0557	フェニル酢酸エチルヘキシル	3457

558	S0558	フェニルプロピオン酸エチル (別名 : エチルヒドロシ ナメート)	2455
559	S0559	シクロヘキサンカルボキシレートメチル	3568
560	S0560	アニス酸メチル	2679
561	S0561	アニス酸エチル	
562	S0562	サリチル酸フェニル	2868
563	S0563	ドデカノン酸イソアミル (別名 : ラウリン酸イソアミル)	2077
564	S0564	リノール酸メチル (48%)、リノレン酸メチル (52%) 混 合物	3411
565	S0565	ジャスモン酸メチル	3410
566	S0566	サリチル酸ベンジル (別名 : サリチル酸ベンジル) (訳注 : 日本語では表記が同じになります)	2151
567	S0567	シナモン酸イソブチル	2193
568	S0568	シナモン酸 3-フェニルプロピル	2894
569	S0569	酒石酸ジエチル	2378
570	S0570	ニコチン酸メチル	3709
571	S0571	チグリン酸フェニル	2870
572	S0572	3-アセチル-2、5-ジメチルチオフェン	3527
573	S0573	3、5、5-トリメチル-1-ヘキサノール	3324
574	S0574	酪酸アニシル	2100
575	S0575	イソバレリアン酸ボルニル	2165
576	S0576	2、6-ジメチル-4-ヘプタノール	3140
577	S0577	安息香酸イソブチル	2185
578	S0578	ギ酸ネリル	2776
579	S0579	酢酸メチルベンジル (o、m、p 混合物)	3702
580	S0580	cis 及び trans-p1、(7) 8-メンタジエン-2-イル アセタ ート[別名 : cis 及び trans-p1、(7) 8-メンタジエン-2-イ ル アセタート]	3848
581	S0581	酢酸カンフォレン	3657
582	S0582	プロピオン酸プロピル	2958
583	S0583	プロピオン酸ブチル	2211
584	S0584	プロピオン酸エチルヘキシル	2576
585	S0585	ピルビン酸エチル	2457
586	S0586	酪酸オクチル	2807
587	S0587	イソ酪酸プロピル	2936
588	S0588	イソ酪酸イソブチル	2189
589	S0589	イソ酪酸シトロネリル	2313

590	S0590	trans-2-ブテン酸 cis-3-ヘキセニル (別名 : trans-2-ブテン酸リーフ)	3982
591	S0591	ジエチルブタン二酸ジエン (別名 : コハク酸モノメンチルサクシネート)	3810
592	S0592	n-バレリアン酸 n-アミル	—
593	S0593	イソバレリアン酸オクチル	2814
594	S0594	ヘキサン酸ブチル	2201
595	S0595	ヘキサン酸フェニチル	3221
596	S0596	イソ酪酸ヘキシニル (別名 : cis-3-ヘキセニルイソブチレート)	3929
597	S0597	オクタン酸ヘキシル	2575
598	S0598	2-オクテン酸エチル	3643
599	S0599	2、4、7-デカトリエノエート	3832
600	S0600	安息香酸リナリル	2638
601	S0601	trans-2-メチル 2-クロトン酸 cis-3-ヘキセニル (別名 : チグリン酸リーフ)	3931
602	S0602	2-ブタン酸イソブチル	3432
603	S0603	ヘキシル 3-ブタン酸メチル	3500
604	S0604	cis-3-ヘキセン cis-3-ヘキセニル (別名 : cis-3-ヘキセンアセテート)	3689
605	S0605	3-ヒドロキシヘキサン酸メチル	3508
606	S0606	安息香酸ゲラニル	2511
607	S0607	コハク酸ジメチル	2396
608	S0608	ステアリン酸アセテート	3490
609	S0609	3-メチル-2-ブテン-1-オール 酢酸 (別名 : 酢酸プレニル)	4202
610	S0610	ヘキサン酸 trans-2-ヘキセニル	3983
611	S0611	ギ酸ボルニル	2161
612	S0612	cis-4-ヘプト酸エチル	3975
613	S0613	オクタン酸アミル	2079
614	S0614	4-メチルペンタノン酸メチル	2721
615	S0615	酢酸ヘリオトロピン	2912
616	S0616	プロピオン酸シンナミル	2301
617	S0617	イソ酪酸メチルフェニチル (別名 : イソ酪酸スチラリル)	2687
618	S0618	イソ酪酸ドデシル	3452
619	S0619	イソ酪酸テルピニル	3050
620	S0620	サリチル酸イソブチル	2213
621	S0621	シナモン酸アミル	2063

622	S0622	酢酸イソボルニル	2160
623	S0623	γ -バレロラクトン	3103
624	S0624	γ -カプロラクトン	2556
625	S0625	γ -ヘプタラクトン	2539
626	S0626	γ -オクタラクトン	2796
627	S0627	γ -ノニルラクトン	2781
628	S0628	γ -デカラクトン	2360
629	S0629	γ -ドデカアクトン	2400
630	S0630	γ -ブチロラクトン	3291
631	S0631	δ -カプロラクトン	3167
632	S0632	δ -オクタラクトン	3214
633	S0633	δ -ノニルラクトン	3356
634	S0634	δ -デカラクトン	2361
635	S0635	δ -ウンデカラクトン	3294
636	S0636	δ -ドデカアクトン	2401
637	S0637	ペンタデカノリド	2840
638	S0638	5-ヒドロキシ-2-デカン酸 δ -ラクトン	3744
639	S0639	3-プロピリデンフタリド	2952
640	S0640	3-ブチリデンフタリド	3333
641	S0641	ミントラクトン	3764
642	S0642	δ -トリデカラクトン	—
643	S0643	δ -テトラトリデカノライド	3590
644	S0644	5-ヒドロキシ-2、4-デカジエン酸ラクトン (別名: 6-アミル- α -ピロン)	3696
645	S0645	5-ヒドロキシ-7-デカン酸ラクトン (別名: ジャスミンラクトン)	3745
646	S0646	ウイスキーラクトン	3803
647	S0647	ジヒドロキウイラクトン [別名: (+/-) -2、6、6-トリメチル-2-ヒドロキシシクロヘキシル酢酸 γ -ラクトン]	4020
648	S0648	アンブレットリド	2555
649	S0649	α -トウキラクトン	3293
650	S0650	γ -メチルデカラクトン	3786
651	S0651	β -カリオフィレン	2252
652	S0652	バレンセン	3443
653	S0653	ミルセン	2762
654	S0654	d-リモネン	2633
655	S0655	テルピノレン	3046

656	S0656	オシメン	3539
657	S0657	カンフェン	2229
658	S0658	α -ピネン	2902
659	S0659	β -ピネン	2903
660	S0660	1、8-シネオール	2465
661	S0661	1、4-シネオール	3658
662	S0662	ジイヒドロクマリン	2381
663	S0663	1、4-ジメチル-4-アセチル-1-シクロヘキサン	3449
664	S0664	2-ホルミル-6、6-ジメチル ^b -シクロ[3.1.1]ヘプト-2-エン (別名：ミルテナール)	3395
665	S0665	テアスピラン[別名：1-オキサスピロ-(4、5)-2、6、10、 10-テトラメチル-6-デセナール]	3774
666	S0666	1、3、5-ウンデカトリエン	3795
667	S0667	p、 α -ジメチルスチレン	3144
668	S0668	α -フェランドレン	2856
669	S0669	ビサボレン	3331
670	S0670	γ -テルピネン	3559
671	S0671	6-ヒドロキシジヒドロテアスピラン	3549
672	S0672	1-メチル-3-メトキシ-4-イソプロピルベンゼン	3436
673	S0673	m-ジメトキシベンゼン	2385
674	S0674	p-シメン	2356
675	S0675	3、4-ジメチルフェノール	3596
676	S0676	1-メチルナフタレン	3193
677	S0677	1、2-ジメトキシベンゼン	3799
678	S0678	α -ファルネセン	3839
679	S0679	スチレン	3233
680	S0680	α -テルピネン	3558
681	S0681	3-カレネ	3821
682	S0682	ポリモネン	—
683	S0683	レンチオニン	—
684	S0684	酸化カリオフィレン	4085
685	S0685	2、4、6-トリメチル-1、3、5-トリクサシクロヘキサン (別 名：パラアルデヒド)	4010
686	S0686	メチルメルカプタン	2716
687	S0687	3-メチルチオプノパロール	3415
688	S0688	n-ブタンチオール	3478
689	S0689	2-メチル-1-ブタンチオール	3303

690	S0690	3-(メチルチオ)-1-ヘキサノール	3438
691	S0691	1, 6-ヘキサンディチオール	3495
692	S0692	フルリルメルカプタン (別名: コーヒーアルデヒド)	2493
693	S0693	ジメチル硫化物	2746
694	S0694	ジメチル二硫化物	3536
695	S0695	ジメチル三硫化物	3275
696	S0696	ディブチル硫化物	2215
697	S0697	2, 2'-(チオジメチレン)-二フランニフルリルモノ硫化物	3238
698	S0698	ジフリル二硫化物	3146
699	S0699	o-メチルチオフェノール	3210
700	S0700	3-メチルチオプロピオンアルデヒド	2747
701	S0701	8-メルカプトメントン	3177
702	S0702	フルフリルチオアセテート	3162
703	S0703	3-メチルチオプロネート	2720
704	S0704	3-エチルチオプロピオネート	3343
705	S0705	インドール	2593
706	S0706	トリメチルアミン	3241
707	S0707	ローズオキサイド	3236
708	S0708	ヒドロキシシトロネラール	2586
709	S0709	3, 5-ジメチル-1, 2, 4-トリチオラン	3541
710	S0710	2-メチルピラジン	3309
711	S0711	2, 3-ジメチルピラジン	3271
712	S0712	2, 5-ジメチルピラジン	3272
713	S0713	2, 3, 5-トリメチルピラジン	3244
714	S0714	p-トリルアセトアルデヒド	3071
715	S0715	2, 6, 6-トリメチル-1または2-シクロヘキセン-1-ホルムアルデヒド	3639
716	S0716	2-イソブチル-3-メチルピラジン	3133
717	S0717	2-メトキシ-3-sec-ブチルピラジン	3433
718	S0718	2, 3-ジエチルピラジン	3136
719	S0719	3-エチル-2, 6-ジメチルピラジン	3150
720	S0720	2-アセチルピラジン	3126
721	S0721	2-アセチル-3-エチルピラジン	3250
722	S0722	2, 3-ジエチル-5-メチルピラジン	3336
723	S0723	5-イソプロピル-2-メチルピラジン	3554
724	S0724	2, 6-ジメチルピリジン	3540

725	S0725	4-メチルチアゾール	3716
726	S0726	α -メチルシナモンアルデヒド	2697
727	S0727	5-ヒドロキシエチル-4-メチルチアゾール	3204
728	S0728	2、4、5-トリメチルチアゾール	3325
729	S0729	2-エチル-4-メチルチアゾール	3680
730	S0730	5-ビニール-4-メチルチアゾール	3313
731	S0731	2-アセチルチアゾール	3328
732	S0732	2-イソプロピル-4-メチルチアゾール	3555
733	S0733	2-イソブチルチアゾール	3134
734	S0734	ベンゾチアゾール	3256
735	S0735	N-フルリルピロール	3284
736	S0736	2-アセチルピロール	3202
737	S0737	5、6、7、8-テトラヒドロキノサリン	3321
738	S0738	2、4、5-トリメチル-3- オキサゾリン	3525
739	S0739	2-メチル-4-プロピル-1、3- オキシアン	3578
740	S0740	ピリジン	2966
741	S0741	プロピル二硫化物	3228
742	S0742	2-ペンタンチノール	3792
743	S0743	o-メチルフェニル硫化物	3240
744	S0744	トルエンチオール	2147
745	S0745	1-p-メンテン-8-チオール (別名 : 1-p-メンテン-8-チオール) (日本語では表記が同じになります)	3700
746	S0746	メチルプロピル二硫化物	3201
747	S0747	メチルベンジル二硫化物	3504
748	S0748	メチルフルリル二硫化物	3362
749	S0749	アリル二硫化物	2028
750	S0750	ビス (2-メチル-3-フリル) 二硫化物	3259
751	S0751	フルリルメチル硫化物	3160
752	S0752	2、6-ジメチルチオフェノール	3666
753	S0753	2-メチル-3 (2-フリル) アクロレイン	2704
754	S0754	2-メチルテトラヒドロチオフェン-3-one	3512
755	S0755	2-メチル-5- (メチルチオ) フラン	3366
756	S0756	2-ヒドロキシ-3、5、5-トリメチル-2-シクロヘキセノン	3459
757	S0757	メチル 2-フロエート	2703
758	S0758	エチルチオアセテート	3282
759	S0759	エチルチオプロピル	3385
760	S0760	3-メルカプトプロピオネート	3677

761	S0761	メチルチオブチレート	3310
762	S0762	アリルイソシエネート	2034
763	S0763	メチル 2-チオブチレート	3311
764	S0764	3-メチル-1、2、4-トリチアン	3718
765	S0765	2、3、5、6-テトラメチルピラジン	3237
766	S0766	2-エチルピラジン	3281
767	S0767	2-エチル-3、(5 または 6) -ジメチルピラジン	3149
768	S0768	2-メトキシ-3-イソブチルピラジン	3132
769	S0769	1-メチル-2-アセチルピロール	3184
770	S0770	N-エチル-2-アセチルピロール	3147
771	S0771	キノリン	3470
772	S0772	6-メチルキノリン	2744
773	S0773	5-メチルキノリン	3203
774	S0774	ピペリジン	2908
775	S0775	β -メチルインドール	3019
776	S0776	5-エチル-2-メチルピリジン	3546
777	S0777	3-エチルピリジン	3394
778	S0778	2-アセチルピリジン	3251
779	S0779	3-アセチルピリジン	3424
780	S0780	ギ酸シンナミル	2299
781	S0781	イソペンチルアミン	3219
782	S0782	フェニチルアミン	3220
783	S0783	2-メチル-1、3-ジチオレン	3705
784	S0784	6-アセトキシディヒドロテアスピラン	3651
785	S0785	4、5-ジメチルチアゾール	3274
786	S0786	3-メルカプトヘキサノール	3850
787	S0787	トリチオアセトン	3475
788	S0788	2、6-ジメチルピラジン	3273
789	S0789	エチル 2- (メチルチオ) アセテート	3835
790	S0790	3-メルカプトヘキシル ブッチレート	3851
791	S0791	2- (メチルジチオ) プロピオネート	3834
792	S0792	3- (メチルチオ) ブチレート	3836
793	S0793	酪酸 3-メルカプトエチルヘキシル	3852
794	S0794	3-メルカプトヘキシルエチルヘキシル	3853
795	S0795	フルリルアルコール	2491
796	S0796	テトラヒドロフルリルアルコール	3056
797	S0797	タウリン (別名 : 2-アミノエチルスルホン酸)	3813

798	S0798	2-エチル-3-メチルピラジン	3155
799	S0799	3-メチル-2-ブタンチオール	3304
800	S0800	2-メチル-3-テトラヒドロフランチオール	3787
801	S0801	プロパンチオール	3521
802	S0802	1、3-プロパンジチオール	3588
803	S0803	アリルフランチオール (別名：2-プロペン-1-チオール)	2035
804	S0804	4-メトキシ-2-メチル-2-ブタンチオール	3785
805	S0805	2-フェニチルメルカプタン	3894
806	S0806	3-メルカプト-3-メチル-1-ブタノール	3854
807	S0807	メチル 2-メチル-3-フリル二硫化物	3573
808	S0808	メチルエチル硫化物	3860
809	S0809	メチルフェニル二硫化物	3872
810	S0810	ジエチル硫化物	3825
811	S0811	二プロピル三硫化物	3276
812	S0812	プロペニルプロピル二硫化物	3227
813	S0813	ジエンプロピル硫化物	2042
814	S0814	ジエンプロピル三硫化物	3265
815	S0815	ジエンプロピル四硫化物 (別名：ジアリルポリ硫化物)	3533
816	S0816	2-メチルチオ-2-クロトンアルデヒド	3601
817	S0817	3-メチルチオヘキサナール	3877
818	S0818	酢酸シクロエチルヘキシル	2349
819	S0819	o-アミノアセトフェノン	3906
820	S0820	2-メチル-3-メチルチオフラン	3949
821	S0821	3-メルカプト 3-メチルブチルギ酸	3855
822	S0822	3-メチルチオプロピルアセテート	3883
823	S0823	3-メチルブタンチオエート (別名：イソバレレート)	3864
824	S0824	S-メチルメタンチオ硫化物	—
825	S0825	メチル-2 メチルチオブチレート	3708
826	S0826	3-メチルチオ-1-ヘキシルアセテート	3789
827	S0827	甲フランチオールアセテート	3876
828	S0828	(5H) -5-メチル-6、7-ジヒドロシクロアミル并 (b) ピラジン	3306
829	S0829	2-メトキシピラジン	3302
830	S0830	2、5 または 6-メトキシ-3-メチルピラジン	3183
831	S0831	2-アセチル-3、5 (または 6) -ジメチルピラジン	3327
832	S0832	2-アセチル 3-メチルピラジン	3964
833	S0833	テトラヒドロピロール (ピロリジン)	3523

834	S0834	2-イソブチルピリジン	3370
835	S0835	2-エチル-4、5-ジメチルオキサゾール	3672
836	S0836	硫化アンモニウム	2053
837	S0837	2-メルカプトプロピオネート	3279
838	S0838	N-(4-ヒドロキシ-3-メトキシベンジル) ノナナマイド	2787
839	S0839	1、4-ジチアン	3831
840	S0840	ミルテノール	3439
841	S0841	ピペリン	2909
842	S0842	2、3-ジメチルベンゾフラン	3535
843	S0843	4-ヒドロキシ-5-メチル-3 (2H) -フラノン	3635
844	S0844	γ-イオノン	3175
845	S0845	α-ジヒドロイオノン	3628
846	S0846	d-ピペリトン (別名 : p-1-エン-3-one)	2910
847	S0847	ピペリテノン[別名 : p-1、4 (8) -ジエン-3-one]	3560
848	S0848	L-アスパラギン酸	3656
849	S0849	DL-イソロイシン	3295
850	S0850	ピロリグネオス酸エキス	2968
851	S0851	酢酸ナトリウム (別名 : 酢酸ナトリウム) (訳注 : 日本語では表記が同じになります)	3024
852	S0852	二酢酸ナトリウム (別名 : 二酢酸ナトリウム) (訳注 : 同上)	3900
853	S0853	コハク酸二ナトリウム	3277
854	S085	4 5'-グアニレートナトリウム	3668
855	S0855	5'-イノシンーリン酸二ナトリウム	3669
856	S0856	リン酸三カルシウム	3081
857	S0857	δ-ヘキサデカラクトン	4673
858	S0858	(+/-) ジヒドロミントラクトン	4032
859	S0859	cis-4-ドデシナル	4036
860	S0860	4、5-d ポキシ trans-2-デセナル	4037
861	S0861	2-エチル-5-メチルピラジン	3154
862	S0862	cis-3-cis-6-ノナジエン-1-ol	3885
863	S0863	2-メチル-1-ブタノール	3998
864	S0864	イソボルネオール	2158
865	S0865	2-ノナノール	3315
866	S0866	trans-2-オクテン-1-ol	3887
867	S0867	パセリアルコール	2247
868	S0868	p-メンタン-2-one (別名 : p-メンタン-2-one) (訳注 : 日	3176

		本語では表記が同じになります)	
869	S0869	4-メチル-3-ペンテン-2-one	3368
870	S0870	trans、trans-3、5-オクタジエン-2-one	4008
871	S0871	2-メチルフラン	4179
872	S0872	3-ジセン-2-one	3532
873	S0873	2-オクテン-4-one	3603
874	S0874	2-フリル-2-アセトン	2496
875	S0875	5-メチル-2、3-ヘキサンジオン	3190
876	S0876	2-メチル-3-ペンテン酸	3464
877	S0877	L-チロシン	3736
878	S0878	2-オキソペンタンジオイック酸	3891
879	S0879	4-アニシック酸	3945
880	S0880	リノール酸	3380
881	S0881	グリシルリジック酸	—
882	S0882	L-システイン酸	—
883	S0883	L-メチオニン	—
884	S0884	L-グルタミン	3684
885	S0885	2-プロパンチオール	3897
886	S0886	4-メルカプト-4-メチル-2-ペンタノン	3997
887	S0887	1、2-エタンジチオール	3484
888	S0888	プレニルメルカプタン	3896
889	S0889	d、l- (3-アミノ-3-カルボキシルプロピル) ジメチルクロ ライド (別名: メチルメチオニン-クロライド)	3445
890	S0890	2-メチル-3-カルボキシプロピル-4、5-ジヒドロフラン	3636
891	S0891	イソブチルフランチオール	3874
892	S0892	チオフェノール (原名称:ベンゼンチオール)	3616
893	S0893	イソチオシアネート	—
894	S0894	メチルアリル三硫化物	3253
895	S0895	2-アミルチオフェン	4387
896	S0896	3、5-ジエチル-1、2、4-トリチオラン	4030
897	S0897	チオフェン	—
898	S0898	2、4、6-トリメチルジヒドロ 4H-1、3、5-チアジン	4018
899	S0899	イソチオシアネート 3-メチルチオプロピル	3312
900	S0900	3-メチルブチルフランチオール	3858
901	S0901	2-アセチル-2-チアゾリン	3817
902	S0902	メチルプロピル三硫化物	3308
903	S0903	チアゾール	3615

904	S0904	ピラジン	4015
905	S0905	メチル 1-プロペニル二硫化物	3576
906	S0906	ギ酸プロピル	2943
907	S0907	バニリン 3- (1- メントキシ) プロパン-1、2-ジオールアセタール[別名：バニリン 3- (1-ミントアルコキシ) プロパン-1、2-ジオールアセタール]	3904
908	S0908	3-ペンテン-2-one	3417
909	S0909	ドデカノエートメチル (別名：ラウリン酸メチル)	2715
910	S0910	酢酸バジルエステル (別名：p-1、8- ジエン-7-yl アセテート)	3561
911	S0911	ジエチルマレート	2374
912	S0912	メチルチオ酢酸メチル	4003
913	S0913	2-アセチル-1-ピロリン	4249
914	S0914	ギ酸イソプロピル	2944
915	S0915	4-メチル-2-ペンテンアルデヒド	3510
916	S0916	リノール酸アセテート	—
917	S0917	2、4、6-トリイソブチル-5、6-ジヒドロ 4H-1、3、5-チアジン	4017
918	S0918	酢酸ドデシルアルコールエステル	2616
919	S0919	2-エチルブチラール	2426
920	S0920	オクタン酸オクチル	2811
921	S0921	ヘキサナールジエチルアセタール	—
922	S0922	プロピオン酸イソプロピル	2959
923	S0923	trans-2-ヘキセニルブチレート	3926
924	S0924	イソチオシアネート	4082
925	S0925	N-グルコニルエタノラミン	4254
926	S0926	N-ラクトリーエタノラミン	4256
927	S0927	1-ヘプテン-3-ol	4129
928	S0928	エタンチオール	4258
929	S0929	ヘキサメタリンリン酸ナトリウム	3027
930	S0930	酢酸 1-ボルニル	4080
931	S0931	trans- α -ダマスコン	4088
932	S0932	ジエチル二硫化物	4093
933	S0933	2、5-ジメチル-3 (2H) -フラノン	4101
934	S0934	ゲラニック酸	4121
935	S0935	1- (3-ヒドロキシ-5-メチル-2-チオフェン) エタノン	4142
936	S0936	イソアンブレットリド	4145

937	S0937	イソボルニルイソブチレート	4146
938	S0938	N-メチルランスラニルレート	4149
939	S0939	酪酸 3- (メチルチオ) プロピル	4160
940	S0940	(S1) -メトキシ-3-ヘプタネチオール	4162
941	S0941	5-Z-オクテン酸メチル	4165
942	S0942	N-アセチルアンスラニルレート	4170
943	S0943	3-メチル-2- (3-メチル-2-エニル) フラン	4174
944	S0944	酢酸フィティル	4197
945	S0945	3、7、11-トリメチルドデカ-2、6、10-トリエニルテート	4213
946	S0946	トリエチルアミン	4246
947	S0947	プロピオン酸アニシル	2102
948	S0948	ブタン-3-one-2-yl ブタノン	3332
949	S0949	イソキノリン	2978
950	S0950	2-プロピオニルチアゾール	3611
951	S0951	2 (4) -イソプロピル-4 (2)、6-ジメチルジヒドロ (4H) -1、3、5-ディジアジン	3782
952	S0952	酪酸テルピニル	3049
953	S0953	3-n-ブチルフタリド	3334
954	S0954	2、2-ジメチル-5- (1-メチル-1-プロペニル) テトラヒドロ フラン	3665
955	S0955	(6R) -3-メチル-6- (1-メチルエチル) -2-シクロヘキセ ン-1-one	4200
956	S0956	3-メチル-2-ブテン-1-ol	3647
957	S0957	p- -1-エン-9-ol アセテート (別名 : p-1-メンテン-9-ol アセ テート)	3566
958	S0958	酢酸 2-オクテンアルコールアセテート	3516
959	S0959	1- (p-メトキシフェニル) -2-アセトン	2674
960	S0960	オクタデカノエートブチル (別名 : ステアリン酸ブチル)	2214
961	S0961	(+/-) -1-フェニチルフランチオール	4061
962	S0962	4-イソプロピル-2-シクロヘキセノン	3939
963	S0963	o-メトキシ安息香酸メチル	2717
964	S0964	ピルビンアルデヒド	2969
965	S0965	メチルエチル三硫化物	3861
966	S0966	2-メチル-2- (メチルジチオール) -プロピオンアルデヒド	3866
967	S0967	二 (メチルチオ) メタン	3878
968	S0968	2、3、5-トリチアヘキサン	4021
969	S0969	4-エチルオクタン酸	3800

970	S0970	ジヒドロヌートカノン	3776
971	S0971	1-エトキシ-3-メチル-2-ブテン	3777
972	S0972	2-ビニール-2-メチル-5- (1-メチルビニール) テトラヒドロフラン	3759
973	S0973	イソバレレートフルフリル	3283
974	S0974	イソバレレートリナリル	2646
975	S0975	3-メチル-2-ブタノール	3703
976	S0976	3-メチル-1-ペンタノール	3762
977	S0977	4-メチル-2-ペンタノン	2731
978	S0978	trans-3-cis-6-ノナジエンアルコール	3884
979	S0979	ヘプタン酸メチル	2705
980	S0980	cis-3-ヘキセノールプロピオン酸エステル	3933
981	S0981	trans-2-デカノエート	3641
982	S0982	2-エチルフェノール	—
983	S0983	チアミンヒドロクロライド	3322
984	S0984	N-メチルピロール-2-ホルムアルデヒド	4332
985	S0985	酢酸バニリンエステル	3108
986	S0986	L-ヒスチジン	3694
987	S0987	δ-ダマスコン	3622
988	S0988	2-メチルペンタノノエート	3488
989	S0989	4-メチルチオ-2-ブタノン	3375
990	S0990	乳酸 1-メントール	3748
991	S0991	メチル 3-メチル-1-ブテニル二硫化物	3865
992	S0992	1-メルカプト-2-アセトン	3856
993	S0993	酢酸 n-ペンチル	—
994	S0994	プレゴン	2963
995	S0995	1-フェニルプロパノール	2884
996	S0996	4-フェニル 2-ブタノール	2879
997	S0997	ヘプタン	3547
998	S0998	3-アセトキシヘキサン酸メチル	—
999	S0999	p-1-エン-3-ol (別名 : p-1-メンテン-3-ol)	3179
1000	S1000	4- ジュジャノール (別名 : 4-ジュジャノール)	3239
1001	S1001	ピルビン酸 cis-3-ヘキセニル (別名 : ピルビン酸リーフ)	3934
1002	S1002	ビフェニル	3129
1003	S1003	cis-4-ヒドロキシ-6-ドデセノン酸ラクトン	3780
1004	S1004	メチルスルフィニルメタン	3875
1005	S1005	3、7-ジメチル-2、6-オクタジエン酸メチル (別名 : バニ	—

		ラ酸メチル)	
1006	S1006	trans 及び cis-4、8-ジメチル-3、7-ノナジエン-2-one	3969
1007	S1007	イソペンチンイデン イソペンチラミン	3990
1008	S1008	バレレートイソアミル	—
1009	S1009	プロピオン酸 trans-2-ヘキセニル	3932
1010	S1010	硫化水素 (熱反応香料にのみ用いる)	3779
1011	S1011	メチルバレレート	2752
1012	S1012	酪酸イソプロピル	2935
1013	S1013	アリルメチル二硫化物	3127
1014	S1014	3-ノナノン	3440
1015	S1015	二ベンジル二硫化物	3617
1016	S1016	フェニル酢酸 cis-3-ヘキセニル (別名: リーフフェニルアセテート)	3633
1017	S1017	3- (アセチルメルカプトヘキシル) アセテート	3816
1018	S1018	ヘキサチオレート (リーフフェニルアセテート)	3862
1019	S1019	trans-2-ブテノン酸 (別名: クロトニック酸)	3908
1020	S1020	(Z) -3-ヘキセニルバレレート (別名: リーフバレレート)	3936
1021	S1021	ヘキサン酸ベンジル	4026
1022	S1022	アリルプロピル二硫化物	4073
1023	S1023	2、8-エピチオ-cis-p-メタン 4、7、7-トリメチル-6-硫雑 双シクロ[3.2.1]辛メタンフルリルシネオール	4108
1024	S1024	デカン酸メチル	—
1025	S1025	ギ酸イソブチル	2197
1026	S1026	4-ヘプタノン	2546
1027	S1027	バレレートブチル	2217
1028	S1028	酪酸シクロエチルヘキシル	2351
1029	S1029	エチルソルビトール (別名: 2、4-ヘキサジエンケート)	2459
1030	S1030	グリセリルモノオレレート	2526
1031	S1031	5-ヒドロキシ-4-オクタノン	2587
1032	S1032	ノニル酸メチル	2724
1033	S1033	プロピオン酸ネリル	2777
1034	S1034	シナモン酸プロピル	2938
1035	S1035	酪酸ローズエステル	2982
1036	S1036	イソ酪酸ローズエステル	2983
1037	S1037	プロピオン酸テルピニル	3053

1038	S1038	プロピオン酸フルフリル	3346
1039	S1039	バレレートフルフリル	3397
1040	S1040	イソジャスモン	3552
1041	S1041	ベンジルメチル硫化物	3597
1042	S1042	3-メチル-2-クロトンアルデヒド	3646
1043	S1043	2、4-セバシン酸プロピル	3648
1044	S1044	trans-2-ヘキセンエチルヘキシル	3692
1045	S1045	4-アリル-2、6-ジメトキシフェノール	3655
1046	S1046	2-ヒドロキシ-4-メチルペンタノエート	3706
1047	S1047	trans-2-オクテン酸メチル	3712
1048	S1048	2、2、6-トリメチル-6-ビニールテトラヒドロピラン	3735
1049	S1049	スクラレオライド	3794
1050	S1050	メチルベンゾチオエート	3857
1051	S1051	(Z) -3-ヘキセン (E) -2-ヘキサノエート	3928
1052	S1052	2-メルカプトアニソール	4159
1053	S1053	バニリンエリスロ及びトレオブタン-2、3-ジオエタル	4023
1054	S1054	(E) 6-メチル-3-ヘプテン-2-one	4001
1055	S1055	(±) エチル 3-メルカプトブチレート	3977
1056	S1056	3-メルカプト-2-メチルペンタノール	3996
1057	S1057	アセトアルデヒドニソペンタノールアセタール	4024
1058	S1058	(+/-) -2-フェニル-4-メチル-2-ヘキセンアルデヒド	4194
1059	S1059	2-ヘプタンチオール	4128
1060	S1060	2-(2-ヒドロキシ-4-メチル-3-シクロヘキセン基)-プロピオン酸 γ -ラクトン	4140
1061	S1061	1-メチルエーテル (別名: 2-イソプロピル-5-メチルシクロヘキシルメチルエーテル)	4054
1062	S1062	ヘキサン酸イソプロピル	2950
1063	S1063	2、4-ヘキサジエン-1-ol	3922
1064	S1064	メチルヘキサデカノエート	—
1065	S1065	5-メチル-2-チオフエンホルムアルデヒド	3209
1066	S1066	4-メチル-2、6-ジメトキシフェノール	3704
1067	S1067	p-メトキシシナモンアルデヒド	3567
1068	S1068	2、4、5-トリメチルオキサゾール	4394
1069	S1069	フェニルホルムアルデヒドジエチルアセタール	—
1070	S1070	d-ニューメントール	2666
1071	S1071	2-アゼライン酸 γ -ラクトン	4188
1072	S1072	trans-4-デカノエート	3642

1073	S1073	チューベローズラクトン{別名：ジヒドロ 5-[(Z、Z) -2、5-ジエニル-2 (3H)]-フラノン}	4067
1074	S1074	4-メチル-2-ペンチル-1、3-ジオシクロレン (別名：ヘキサナール 1、2-プロピレン グリコル アセタール)	3630
1075	S1075	酢酸 3-メルカプトヘプチル	4289
1076	S1076	メチルセルロース	2696
1077	S1077	ピトル (別名：リーフグリーンアルコール、リーフイエローオレフィンアルコール) (3、7、11、15-テトラメチル-2-十六エン-1-ol)	4196
1078	S1078	イソペンタナールジエチルアセタール	4371
1079	S1079	イソチオシアネート 3-ブチニル	4418
1080	S1080	イソチオシアネート 4-ペンテンエステル	4427
1081	S1081	イソチオシアネート 5-ヘキセニル	4421
1082	S1082	cis-9-オクタジセニルアセテート (別名：オレイルアセテート)	4359
1083	S1083	フルリルメチルエーテル	3159
1084	S1084	3-ヘキサノン	3290
1085	S1085	イソチオシアネート 2-ブチル	4419
1086	S1086	イソチオシアネートイソブチル	4424
1087	S1087	イソチオシアネート 6- (メチルチオ) エチルヘキシル	4415
1088	S1088	イソチオシアネート 5- (メチルチオ) アミル	4416
1089	S1089	イソチオシアネートアミル	4417
1090	S1090	イソチオシアネートイソプロピル	4425
1091	S1091	イソチオシアネートアミル	4423
1092	S1092	2、5-ジメチルフラン	4106
1093	S1093	シクロイオン	3822
1094	S1094	2-イソブチル-4-メチル-1、3-ジオキソラン (別名：イソペンタナール 1、2-プロパンジオールアセタール)	4286
1095	S1095	cis 及び trans-2-イソプロピル-4-メチル-1、3-ジオキソラン (別名：イソブチラール 1、2-プロパンジオールアセタール)	4287
1096	S1096	4-アミノ酪酸 (別名：γ-アミノ酪酸)	4288
1097	S1097	N-[2- (3、4-ジメトキシフェニル) エチル]-3、4-ジメトキシシナモン酸アミド	4310
1098	S1098	Di- (1-プロペニル) 硫化物 (イソマー混合物)	4386
1099	S1099	酢酸 2-ペンチル	4012
1100	S1100	エチルアミン	4236

1101	S1101	2、8-ジチアノン-4-ノネン-4-ホルムアルデヒド[5-(メチルチオ)-2-(メチルチオメチル)-2-ペンテナル]	3483
1102	S1102	1-ブテン-1-yl メチル硫化物	3820
1103	S1103	(E) イソプロピル二硫化物	3827
1104	S1104	trans-2-デカン酸	3913
1105	S1105	1-リモネン	—
1106	S1106	1-ヘキサチオール	3842
1107	S1107	2-デカノン	4271
1108	S1108	ジフルフリルエーテル	3337
1109	S1109	エチルバニリンイソブチレート	3837
1110	S1110	8-オシムニルアセテート (別名: 2、6-ジメチル-2、5、7-タトリエン-1-ol アセテート)	3886
1111	S1111	ブチルアミン	3130
1112	S1112	1-アミノ-2-プノパロール	3965
1113	S1113	trans-1、5-オクタジエン-3-one	4405
1114	S1114	2、5-ジメチル-4-エトキシ-3 (2H) -フラノン	4104
1115	S1115	trans-2-cis-4-cis-7-トリデカトリエナル	3638
1116	S1116	trans-2-cis-4-デカジエノエート	3859
1117	S1117	2-(4-メチル-2-ヒドロキシフェニル)-プロピオン酸-γ-ラクトン	3863
1118	S1118	プロピオン酸 cis-5-オクテンエステル	3890
1119	S1119	3-メチル-2-ブテニルチオアセテート	3895
1120	S1120	1-ピロライン	3898
1121	S1121	2、3、4-トリメチル-3-ペンタノール	3903
1122	S1122	ジソソプロピル三硫化物	3968
1123	S1123	2-プロピオニル-1-ピロライン	4063
1124	S1124	3、6-ジエチル-1、2、4、5-テトラ シアン及び 3、5-ジエチル-1、2、4-トリチオールアンの混合物	4094
1125	S1125	2、5-ジヒドロキシ-1、4-ジチアン (別名: メルカプトアセトアルデヒドダイマ)	3826
1126	S1126	3-ヘキサナル (trans/cis 混合物)	3923
1127	S1127	4-ヒドロキシ-3、5-ジメトキベンズアルデヒド	4049
1128	S1128	2-ウンデセン-1-ol	4068
1129	S1129	2-(4-ヒドロキシフェニル)-エチルアミン (別名: チラミン)	4215
1130	S1130	4[(2-フランメチル)チオ]-2-ペンタノン (別名: 4-フルリルチオ-2-ペンタノン)	3840

1131	S1131	ヘキサン酸メチルチオメチル	3880
1132	S1132	2、6-ジメチル-4-ヘプタノン	3537
1133	S1133	d-カルボン	2249
1134	S1134	trans-3-ヘキセノール	4356
1135	S1135	ギ酸テルピニル	3052
1136	S1136	デヒドロヌートカトン	4091
1137	S1137	ヘキサン酸ゲラニル	2515
1138	S1138	3-メチルヘキサナール	4261
1139	S1139	(trans、trans) -2、4-ノナジエン	4292
1140	S1140	1-オクテン	4293
1141	S1141	2-メチルアセトフェノン	4316
1142	S1142	1-エチル-2-ホルミルピロール (別名：ティーピロール)	4317
1143	S1143	2- (4-メチル-5-チアゾール yl) エチルオクタノエート	4280
1144	S1144	2-エチル-6-メチルピラジン	3919
1145	S1145	p-プロピルフェノール	3649
1146	S1146	3、5-ジエチル-2-メチルピラジン	3916
1147	S1147	ベルベノン	4216
1148	S114	8 4-ペンテンアルデヒド	4262
1149	S1149	エチルアセトアセテートプロピレン グリコル ケタル	4294
1150	S1150	ソルビトールメチル	3714
1151	S1151	2、5-ジエチルテトラヒドロフラン	3743
1152	S1152	デヒドロミントフランラクトン	3755
1153	S1153	ミルテニル アセテート	3765
1154	S1154	2- (4-メチル-5-チアゾール yl) エチルヘキサノエート	4279
1155	S1155	2- (4-メチル-5-チアゾール yl) エチルブチレート	4277
1156	S1156	ピロール	3386
1157	S1157	S-アリル-L-システイン	4322
1158	S1158	2-メルカプト-3-ブタノール	3502
1159	S1159	チオゲラニオール	3472
1160	S1160	ピナリル メルカプタン	3503
1161	S1161	α -メチル- β -ヒドロキシプロピル α -メチル- β -メルカプトプロピル硫化物	3509
1162	S1162	エチルマルトール	3487
1163	S1163	レモンアルデヒドジエチルアセタール	2304
1164	S1164	3-プロペニル-6-エトキシフェノール (別名：プロペニルグワエトホル)	2922
1165	S1165	β -メチルイオン	2712

1166	S1166	δ-メチルイオノン	2713
1167	S116	2、6-ノナジエンアルデヒドジエチルアセタール	3378
1168	S1168	9-ウンデセノイルアルデヒド	3094
1169	S1169	10-ウンデセノイルアルデヒド	3095
1170	S1170	アルデヒド C-16 ピュア (別名: ストロベリーアルデヒド)	2444
1171	S1171	エチルバニリン	2464
1172	S1172	シクラメンアルデヒド (別名: シクラメンアルデヒド) (訳注: 日本語表記は同じになります)	2743
1173	S1173	ヒドロキシシトロネラール	2583
1174	S1174	β-ホモシクロシトラル	3474
1175	S1175	l-メントングリセロルケタル	3807
1176	S1176	4-メチルチオ-4-メチル-2-ペンタノン	3376
1177	S1177	3-メルカプト-2-ペンタノン	3300
1178	S1178	d、l-メントングリセロルケタル	3808
1179	S1179	α-メチルイオノン	2711
1180	S1180	α-イソメチルイオノン	2714
1181	S1181	アリル α-イオノン	2033
1182	S1182	6-メチルコウマリン	2699
1183	S1183	2-メルカプトプロピオン酸	3180
1184	S1184	2-メチル-4-ペンテン酸	3511
1185	S1185	ジメチルベンジルカルビニルアセテート	2392
1186	S1186	シクロヘキシル酢酸アリル	2023
1187	S1187	ロジニルアセテート	2981
1188	S1188	3- (2-フリル) プロピオネート	2435
1189	S1189	プロピオン酸アリル	2040
1190	S1190	3-シクロヘキシルプロピオン酸アリル	2026
1191	S1191	3- (2-フリル) プロピオン酸イソブチル	2198
1192	S1192	フルリルチオプロピオン酸	3347
1193	S1193	ジメチルベンジルカルビニルブチレート	2394
1194	S1194	シクロヘキシル酪酸アリル	2024
1195	S1195	1、3-ノナネジオルアセテート (混合エステル)	2783
1196	S1196	酪酸スチラリル	2686
1197	S1197	セドリルアセテート	—
1198	S1198	マルトールイソブチレート	3462
1199	S1199	エチル 2-メチル-4-ペンテノール	3489
1200	S1200	テトラヒドロフルフリルアセテート	3055
1201	S1201	メチルヘプチンカーボネート	2729

1202	S1202	メチルオクチンカーボネート	2726
1203	S1203	ジエチルセバケート	2376
1204	S1204	エチル 10-ウンデセノテート	2461
1205	S1205	フェニル酢酸アリル	2039
1206	S1206	トリアチン	2007
1207	S1207	フェニル酢酸ゲラニル	2516
1208	S1208	フェニル酢酸 p-クレシル	3077
1209	S1209	メチル 4-フェニルブチレート (別名: 酪酸フェニルメチル)	2739
1210	S1210	エチル 4-フェニルブチレート (別名: 酪酸フェニルエチル)	2453
1211	S1211	シナモン酸アリル	2022
1212	S1212	2-メチル-3-ペンテン酸アセテート	3456
1213	S1213	エチルニトライト	2446
1214	S1214	ヘプタン酸アミル	2073
1215	S1215	3-アセチル-2、5-ジメチルフラン	3391
1216	S1216	2、5-ジメチル-3-オキソ (2H) -4-フラン酪酸エステル	3970
1217	S1217	2-メトキシ-3 (5 または 6) -イソプロピルピラジン	3358
1218	S1218	2-メチル-3 (5 または 6) -フルリルチオピラジン	3189
1219	S1219	2-メチル (またはエチル) -3 (5 または 6) -メトキシピラジン	3280
1220	S1220	2、5-ジメチル-2、5-ジヒドロキシ-1、4-ジチアン	3450
1221	S1221	5、7-ジヒドロ 2-メチルチエノ (3、4-d) ピリミジン	3338
1222	S1222	2-エトキシチアゾール	3340
1223	S1223	2、4-ジメチル-5-アセチルチアゾール	3267
1224	S1224	酢酸イソグロブエステル	2470
1225	S1225	p-メチルフェニル 3-メチルブチレート (別名: p-イソバレレート)	3387
1226	S1226	1-メントールエチレングリコールカーボネート	3805
1227	S1227	3- (2-メチルプロピル) ピリジン	3371
1228	S1228	エチルバニリン 1、2-プロパンジオールアセタール	3838
1229	S1229	アーティフィカルコニャックオイル	—
1230	S1230	サンザシピットスモーク香味料 NO I	—
1231	S1231	サンザシピットスモーク香味料 NO II	—
1232	S1232	イソブチルベンジルカルボニル (別名: α-イソペンチルアルコール)	2208
1233	S1233	4-フェニル-3-ブテン-2-ol	2880

1234	S1234	2-メチル-4-フェニル-2-ブタノール	3629
1235	S1235	1-メントールプロピレングリコルカーボネート	3806
1236	S1236	オクタン酸アリル	2037
1237	S1237	α -プロピルペネチルアルコール	2953
1238	S1238	ヒドラトロピルアルコール (別名 : β -メチルペンチルアルコール)	2732
1239	S1239	テトラヒドロリナロール	3060
1240	S1240	2、3-ジメルカプトブタン	3477
1241	S1241	β -ナフチルエチルエーテル	2768
1242	S1242	イソブチル β -ナフチル	3719
1243	S1243	o-プロピルフェノール	3522
1244	S1244	イソオイゲニルベンジルエーテル	3698
1245	S1245	2-メチル-3 (5 または 6) -メチルチオピラジン	3208
1246	S1246	シトロネリルオキサセトアルデヒド	2310
1247	S1247	アセトアルデヒドアセトフェノンールプロパロールアセタール	2004
1248	S1248	2-メチル-3- (p メチルフェニル) プロパノルサチンアルデヒド	2748
1249	S1249	2-フェニル-3- (2-フリル) prop-2-エナール	3586
1250	S1250	3、5、5-トリメチルヘキサナール	3524
1251	S1251	2-メチル-3 (5 または 6) -エトキシピラジン	3569
1252	S1252	ヘプタアルデヒドグリセリンアセタール	2542
1253	S1253	フェニルアセトアルデヒドグリセリルアセタール	2877
1254	S1254	p-イソプロピルフェニルアセトアルデヒド	2954
1255	S1255	2-メチル-4-フェニルブチラールアルデヒド	2737
1256	S1256	ヒドラトロピクアルデヒド	2886
1257	S1257	ヒドラトロピクアルデヒドジメチルアセタール	2888
1258	S1258	ヒドロキシシトロネルアルジエチルアセタール	2584
1259	S1259	シトラルジメチルアセタール	2305
1260	S1260	4-メチル-5- (2-アセトキシエチル) -チアゾール	3205
1261	S1261	α -ブチルシナモンアルデヒド	2191
1262	S1262	4-ヘプテン-3-one	—
1263	S1263	4-メチル-1-フェニル-2-ペンタノン	2740
1264	S1264	1- (p-メトキシフェニル) -1-ペンテン-3-one	2673
1265	S1265	α -ヘキシルイデネシクロペンタノン	2573
1266	S1266	テトラメチルエチルシクロヘキサノン	3061
1267	S1267	フルフリルチオールフォルメート	3158

1268	S1268	メチル β-ケトン	2723
1269	S1269	2-(3-フェニルプロピル)テトラヒドロフラン	2898
1270	S1270	アリル酢酸	2843
1271	S1271	ジメチルベンジルカルビニルフォルメート	2395
1272	S1272	4-アセチル-6-t-ブチル-1, 1-ジメチルインダン	3653
1273	S1273	デカナルジメチルアセタール (別名: 1, 1-ジメトキシデカン)	2363
1274	S1274	酢酸シクロヘキシルアセテート	2348
1275	S1275	エチル p-トリロキシアセテート	3157
1276	S1276	酢酸ジメチルフェニルカルビニルアセテート	2735
1277	S1277	プロピオン酸メチルフェニル	2689
1278	S1278	2-フリルアクリレート酸プロピル	2945
1279	S1279	ジメチルフェニルカルビニルイソブチレート	2736
1280	S1280	2-フェノキシエチルイソブチレート	2873
1281	S1281	エチレンブラシレート	3543
1282	S1282	イソブチルアンスラミネート	2182
1283	S1283	p-t-ブチルフェニル酢酸メチル	2690
1284	S1284	アリルフェノキシアセテート	2038
1285	S1285	フェニル酢酸オクチル	2812
1286	S1286	フェニル酢酸ベンジル	2149
1287	S1287	フェニル酢酸リナリル	3501
1288	S1288	フェニル酢酸シトロネリル	2315
1289	S1289	グアイアシルフェニルアセテート	2535
1290	S1290	3-メチル 2-ブタノエート 2-フェニル (別名: フェニルセネシオエート)	2869
1291	S1291	エチル 3-フェニルグリシデート	2454
1292	S1292	シナモン酸リナリル	2641
1293	S1293	1, 2-Di[(1'-エトキシ) -エトキシ]プロパン	3534
1294	S1294	2-イソプロピル-N, 2, 3-トリメチルブチラミド	3804
1295	S1295	N-エチル-2-イソプロピル-5-メチルシクロヘキサン カルボキサマイド	3455
1296	S1296	3-1-メントキシプロパン-1, 2-ジオール (3-1-メントアルコキシ-1, 2-プロパンジオール)	3784
1297	S1297	バニリルブチルエーテル	3796
1298	S1298	9-デセナール	3912
1299	S1299	2-sec-ブチルシクロヘキサノン	3261
1300	S1300	2, 3-ウンデカンジオン	3090

1301	S1301	シクロヘキサンカーボキシル酸	3531
1302	S1302	5及び6-デカン酸 (別名: ミルクラクトン)	3742
1303	S1303	スクロースオクタアセテート	3038
1304	S1304	酪酸アリル	2021
1305	S1305	バニリンイソブチレート	3754
1306	S1306	l-モノメンチル グルタレート	4006
1307	S1307	エチルベンゾイルアセテート	2423
1308	S1308	ε-ドデカアクトン	3610
1309	S1309	オクタヒドロコウマリン	3791
1310	S1310	2、5-ジメチル-3-フラチオール	3451
1311	S1311	1、2-ブタンジチオール	3528
1312	S1312	Bis- (2、5-ジメチル-3-フリル) 二硫化物	3476
1313	S1313	プロピル 2-メチル-3-フリル二硫化物	3607
1314	S1314	ジシクロヘキシル二硫化物	3448
1315	S1315	フルリルイソプロピル硫化物	3161
1316	S1316	2-エチルチオフェノール	3345
1317	S1317	メチルチオ 2- (アセチルオキシ) プロピオネート	3788
1318	S1318	メチルチオ 2- (プロピオニルオキシ) プロピオネート	3790
1319	S1319	エチル 3-フルリルチオプロピオネート	3674
1320	S1320	2-メチルチオピラジン	3231
1321	S1321	イソチオシアネートフェニチル	4014
1322	S1322	2- (3-フェニルプロピル) ピリジン	3751
1323	S1323	4、5-ジメチル-2-エチル-3-チアゾリン	3620
1324	S1324	2-sec-ブチル-4、5-ジメチル-3-チアゾリン	3619
1325	S1325	ピラジンエタンチオール	3230
1326	S1326	サリチル酸フェニルエステル	3960
1327	S1327	ヘプタアルデヒドジメチルアセタール	2541
1328	S1328	ヒドロキシシトロネラールジメチルアセタール	2585
1329	S1329	p-プロピルアニソール	2930
1330	S1330	p-トリルイソブチレート	3075
1331	S1331	o-トリルイソブチレート	3753
1332	S1332	シトラルプロピレングリコルアセタール	—
1333	S1333	trans-2-ヘキセナルジエチルアセタール	4047
1334	S1334	2-メルカプトチオフェン	3062
1335	S1335	p- -3、8-ジオール (別名: p-3、8-ミントメタンジオール)	4053
1336	S1336	1、8-オクタンジオチル	3514
1337	S1337	spiro[2、4-ジチア-1-メチル-8-オキサバイシクロ[3.3.0]-	3270

		オクタン-3、3'- (1'-オキサ-2'-メチル) シクロペンタン]	
1338	S1338	3-ノネン-2-one	3955
1339	S1339	3-メチル-2、4-ノナジオン	4057
1340	S1340	2、5-ジメチル-3-チオアセトキシルフラン	4034
1341	S1341	trans-4-ヘキサナル	4046
1342	S1342	3-[(2-メチル-3-フラン) チオ]-2-ブタノン	4056
1343	S1343	3-メルカプト-2-メチルペンタナール	3994
1344	S1344	2- (1-メントキシ) エタノール[別名 : 2- (1-メントアルコキシエタノール)]	4154
1345	S1345	プロピオン酸テトラヒドロフルフリル	3058
1346	S1346	イソバレレートアリル	2045
1347	S1347	3-オクタノン-1-ol	2804
1348	S1348	トリプロピオン酸グリセリル	3286
1349	S1349	オクタン酸 α -フルフリル	3396
1350	S1350	trans-2-オクテン 1-yl ブタノエート	3517
1351	S1351	フェニルアセトアルデヒドジソブチルアセタール	3384
1352	S1352	1、3-ジフェニル-2-プロパノン	2397
1353	S1353	10-ウンデセノイル酸ブチル	2216
1354	S1354	サンタリルアセテート	3007
1355	S1355	2-エチル酪酸ゲラニル	3339
1356	S1356	3-ヒドロキシメチル-2-オクタノン	3292
1357	S1357	1、2-シクロヘキサン	3458
1358	S1358	ロジングリセロルエステル	4226
1359	S1359	Rhthr 及び threo-3-メルカプト-2-メチブタノール-ol (別名 : 3-メルカプト-2-メチルブチル アルコール)	3993
1360	S1360	4-メチルビフェニル	3186
1361	S1361	α -アミルシナミルアルコール	2065
1362	S1362	1-フェニル-3-メチル-ペンタノール-3	2883
1363	S1363	5-フェニルペンタノール	3618
1364	S1364	p-メンタン-2-ol (別名 : p-メントメントン-2)	3562
1365	S1365	ジヒドロジヒドロノル	3446
1366	S1366	エチルフェンコル	3491
1367	S1367	アラビアガムヒドロゲンオクテニルブタンジオエート	4227
1368	S1368	N1- (2-メトキシ-4-メチルベンジル) -N2-[2- (5-メチル-2-ピリジン) エチル]オキサラミド	4234
1369	S1369	N1- (2、4-ジメトキシベンジル) -N2-[2- (2-ピリジン基) エチル]オキサラミド	4233

1370	S1370	N-(4-ヘプタン)・(3,4-ジオキソル)フェニルカルボキサミド	4232
1371	S1371	ジベンジルエーテル	2371
1372	S1372	5-ヒドロキシ・ドデカノエートグリセリル	3686
1373	S1373	トリブチリン	2223
1374	S1374	ノニル酸アリル	2036
1375	S1375	5-ヒドロキシデカン酸グリセリル	3685
1376	S1376	プロピオン酸 3-フェニルプロピル	2897
1377	S1377	シナモン酸イソプロピル	2939
1378	S1378	2-Keto-4-ブタンチオール	3357
1379	S1379	エチルメチル-p-トリグリシデート	3757
1380	S1380	5-ヒドロキシ-8-ウンデカン酸 δ-ラクトン	3758
1381	S1381	N-シクロプロピル-trans-2-cis-6-ノナジエンアミド	4087
1382	S1382	N-エチル-trans-2-cis-6-ノナジエンアミド	4113
1383	S1383	2,4-ジメチル-1,3-ジオキソラン (別名: アセトアルデヒド 1,2-プロプレングリセロールアセタール)	4099
1384	S1384	β-ナプチルメチルエーテル	4704
1385	S1385	ジヒドロキシアセトン	4033
1386	S1386	ジフェニル二硫化物	3225
1387	S1387	エチルカルバクロル	2246
1388	S1388	メチルフェニルホルムアルデヒドグリセリンアセタール (o-, m-, p 混合イソマー)	3067
1389	S1389	(+/-)-trans 及び cis-4,8-ジメチル-3,7-ノナジエン-2-ol	4102
1390	S1390	(+/-)-trans 及び cis-4,8-ジメチル-3,7-ノナジエン-2-ol アセテート	4103
1391	S1391	(trans 及び cis) -1-メトキシ-1-デセナール	4161
1392	S1392	2-(4-メチル-5-チアゾリル)エタノールデカノエート	4281
1393	S1393	2-(4-メチル-5-チアゾリル)エタノールイソブチレート	4278
1394	S1394	2-(4-メチル-5-チアゾリル)エチルフォルメート	4275
1395	S1395	イソバレレート 3-フェニルプロピル	2899
1396	S1396	dl-メントール (+/-) -1,2-プロピレングリコルルカーボネート	3992
1397	S1397	1-エトキシエチルアセテート	4069
1398	S1398	N-イソブチル-trans-2-trans-4-ジエナミド	4148
1399	S1399	ベンゾイン (別名: 2-ヒドロキシ-2-フェニルアセトフェノン)	2132
1400	S1400	メチルイソペニル二硫化物	4168

1401	S1401	アリルアンスラニレート	2020
1402	S1402	6-シクロヘキシルヘキサン酸アリル	2025
1403	S1403	5-シクロヘキシルバレレートアリル	2027
1404	S1404	2-エチル酪酸アリル	2029
1405	S1405	チグリン酸アリル (別名 : trans-2-メチル-2-クロトン酸アリル)	2043
1406	S1406	10-ウンデセノイル酸アリル	2044
1407	S1407	α -アミルシナモンアルデヒドジメチルアセタール	2062
1408	S1408	α -アミルシンナミルアセテート	2064
1409	S1409	α -アミルシンナミルフォフメート	2066
1410	S1410	イソバレレート α -アミルシンナミル	2067
1411	S1411	イソアミル 4 (2-フラン) ブチレート	2070
1412	S1412	イソアミル 3 (2-フラン) プロピオネート	2071
1413	S1413	2-アミル-5 または 6-one-1, 4 ジオキサン	2076
1414	S1414	ピルビン酸アミル	2083
1415	S1415	ベンジルブチルエーテル	2139
1416	S1416	N-3, 7-ジメチル-2, 6-辛ジエン-シクロプロピルカルボキサミド	4267
1417	S1417	N- (エトキシカルボニル) -p-メタン-3-カルボキサミド [別名 : N- (エトキシカルボニル) -p-ミントメタン-3-カルボキサミド]	4309
1418	S1418	硬木スモーク香料	—
1419	S1419	硬木スモーク香料	—
1420	S1420	(trans、cis) -2, 6-ノナジエン-1-ol アセテート	3952
1421	S1421	アンスラニレートフェニチル	2859
1422	S1422	2-プロピニル-2-チアゾリン	4064
1423	S1423	cis-8-テトラディセナル	4066
1424	S1424	アリルチオヘキサノエート	4076
1425	S1425	ジバニリン	4107
1426	S1426	cis 及び trans-2-ヘプチルシクロプロパンカルボキシル酸	4130
1427	S1427	5-ヒドロキシ-4-メチルヘキサン酸 δ -ラクトン	4141
1428	S1428	4-メルカプト-2-ペンタノン	4157
1429	S1429	2, 4, 6-トリチアヘプタン	4214
1430	S1430	1- (4-メチオキシフェニル) -4-メチル-1-ペンテン-3-one	3760
1431	S1431	3 (2) -ヒドロキシ-5-メチル-2 (3) -ヘキサノン	3989
1432	S1432	ジメルカプトメタン	4097
1433	S1433	4-ヒドロキシ-2-クロトン酸 γ -ラクトン [別名 : 2 (5H) -	4138

		フラノン]	
1434	S1434	(+/-) -3-メチルチオ酪酸イソブチル	4150
1435	S1435	3-メチルチオ-2-ブタノン	4181
1436	S1436	cis 及び trans-5-エチル-4-メチル-2- (2-メチルプロピル) -チアゾリン	4319
1437	S1437	1-ペンタンチオール	4333
1438	S1438	(+/-) -4-メルカプト-4-メチル-2-ペンタノール	4158
1439	S1439	イソバレレートシクロエチルヘキシル	2355
1440	S1440	2-チエニル二硫化物	3323
1441	S1441	Bis (2-メチル-3-フリル) 四硫化物	3260
1442	S1442	p-トリルオクナノエート	3733
1443	S1443	プロピオン酸マルトールエステル	3941
1444	S1444	cis-2-ヘキセン-1-ol	3924
1445	S1445	(+/-) trans 及び cis-2-ヘキセナルプロピレングリコルア セタール	4272
1446	S1446	酢酸 2-エチルブチル	2425
1447	S1447	2、5-ジエチル-3-メチルピラジン	3915
1448	S1448	4- (メチルチオ) -2-ペンタノン	4182
1449	S1449	メチルチオメチルメルカプタン	4185
1450	S1450	cis 及び trans-5-エチル-4-メチル-2- (1-メチルプロピル) -チアゾリン	4318
1451	S1451	オクチルアルデヒドジメチルアセタール	2798
1452	S1452	3-メルカプト-3-メチル-1-ブタノールアセテート	4324
1453	S1453	1-メンチル (R、S) -3-ヒドロキシブチレート	4308
1454	S1454	イソバレレートイソプロピル	2961
1455	S1455	cis-4-デセナルアセテート	3967
1456	S1456	チグリニン酸ゲラニル	4044
1457	S1457	N-ベンゾイル安息香酸	4078
1458	S1458	2、6、10-トリメチル-2、6、10-ペンタデカトリエン-14-one	3442
1459	S1459	2、5-ジメチルチアゾール	4035
1460	S1460	メチルチオメチルブチレート	3879
1461	S1461	2-メチルチオエタノール	4004
1462	S1462	ジエチル三硫化物	4029
1463	S1463	cis 及び trans-1-メルカプト-p-メタン-3-one (別名 : cis 及び trans-1-メルカプト-p-メントメタン-3-one)	4300
1464	S1464	4-ヒドロキシ-4-メチル-7-cis-デカン酸 γ -ラクトン	3937
1465	S1465	2-メチルオクチルアルデヒド	2727

1466	S1466	3-メチル-5-プロピル-2-シクロヘキセン-1-one	3577
1467	S1467	2、4-ノナジエン-1-ol	3951
1468	S1468	シクロペンタンチオール	3262
1469	S1469	N-p ベンゼンアクトニトリルメンタンカルボキサミド	4496
1470	S1470	N-[2- (ピリジン-2-yl) エチル]メンタンカルボキサミド	4549
1471	S1471	4-アミノ-5、6-ジメチルチオフエン并[2、3-d]ピリミジン-2 (1H) -one ヒドロクロライド	4669
1472	S1472	3-[(4-アミノ-2、2-ジオキシド-1H-2、1、3-ベンゾチアジン-5-yl) オキシ]-2、2-ジメチル-N-プロピルプロパナミド	4701
1473	S1473	L-メチオニルグリシン	4692
1474	S1474	5-ペンチル-3H-フラン-2-one	4323
1475	S1475	2、5-ジチアヘキサン	4298
1476	S1476	(2S、5R)・N-[4-(2-アミノ-2-オキシエチル) フェニル]-5-メチル-2-(プロピル-2-) シクロヘキサンカルボキサミド	4684
1477	S1477	5-メチル-2-フランメンタンチオール (別名：5-メチルフルリルメルカプタン)	4697

注 1:全ての合成香料目録にリストアップされた香料については、その対応する天然物（即ち、構造が完全に同じ対応物）は、既に使用が認可された香料とみなさなければならない。

注 2:全ての合成香料目録にリストアップされた香料については、対応するアンモニウム塩、ナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩及び塩酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、硫酸ナトリウムが存在し、且つ香料特性の化合物を有する場合には、既に使用が認可された香料とみなさなければならない。

注 3:例えば、合成香料目録にリストアップされた香料が消旋体である場合、その左旋及び右旋の構造は使用が認められた香料とみなさなければならない。例えば、合成香料目録にリストアップされた香料が左旋構造である場合、その右旋構造は既に使用が認められた香料とみなしてはならない。その反対の場合も、同様である。

付録 C 食品工業用加工助剤の使用規定

C.1 食品工業用加工助剤（以下、「加工助剤」とする）の使用原則

C.1.1 加工助剤は、食品の生産加工過程において使用する必要があり、使用する場合には、工程の必要性を有していなければならず、所期の目的が達成されることを前提として、できる限り使用量を減らさなければならぬ。

C.1.2 加工助剤は通常において、最終製品ができる前に除去しなければならず、完全に取り除くことができない場合には、可能な限りその残留量を減らさなければならず、その残留量が健康に危害をもたらすようなことがあってはならず、最終食品においてその機能を発揮させてはならない。

C.1.3 加工助剤は、対応する質量規格の要件を満たしていなければならぬ。

C.2 食品工業用加工助剤の使用規定

C.2.1 表 C.1 は、加工助剤の名称をピンイン順に配列し、各種食品加工過程で使用でき、残留量に制限のない加工助剤を示したリスト（酵素剤は含まない）である。

C.2.2 表 C.2 は、加工助剤の名称をピンイン順に配列し、機能及び使用範囲を規定する必要がある加工助剤を示したリスト（酵素剤は含まない）である。

C.2.3 表 C.3 は、酵素剤の名称をピンイン順に配列し、食品の加工で使用が認められている酵素を示している。各種酵素の由来及びドナーについては、表中の規定を満たしていなければならぬ。

表 C.1 各種食品の加工過程で使用でき、残留量に制限のない加工助剤のリスト（酵素剤は含まない）

番号	助剤 中国語名称	助剤 英語名称
1	アンモニア水（液体アンモニアを含む）	ammonia
2	グリセリン（別名：グリセロール）	glycerine(glycerol)
3	アセトン	acetone
4	プロパン	propane
5	モノ、ジグリセリド脂肪酸エステル	mono-and diglycerides of fatty acids
6	窒素ガス	Nitrogen
7	二酸化ケイ素	silicon dioxide
8	二酸化炭素	carbon dioxide
9	ケイ藻土	diatomaceous earth
10	過酸化水素	hydrogen peroxide
11	活性炭	activated carbon
12	リン脂質	phospholipid
13	硫酸カルシウム	calcium sulfates
14	硫酸マグネシウム	magnesium sulfate
15	硫酸ナトリウム	sodium sulfate

16	塩化アンモニウム	ammonium chloride
17	塩化カルシウム	calcium chloride
18	塩化カリウム	potassium chloride
19	クエン酸	citric acid
20	水素ガス	hydrogen
21	水素化カルシウム	calcium hydroxide
22	水素化カリウム	potassium hydroxide
23	水素化ナトリウム	sodium hydroxide
24	乳酸	lactic acid
25	ケイ酸マグネシウム	magnesium silicate
26	炭酸カルシウム (軽質及び重質の炭酸カルシウムを含む)	calcium carbonate(light,heavy)
27	炭酸カリウム	potassium carbonate
28	炭酸マグネシウム (軽質及び重質の炭酸マグネシウムを含む)	magnesium carbonate(light,heavy)
29	炭酸ナトリウム	sodium carbonate
30	炭酸水素カリウム	potassium hydrogen carbonate
31	炭酸水素ナトリウム	sodium hydrogen carbonate
32	セルロース	Cellulose
33	塩酸	hydrochloric acid
34	酸化カルシウム	calcium oxide
35	酸化マグネシウム (重質及び軽質を含む)	magnesium oxide(heavy,light)
36	エタノール	ethanol
37	氷酢酸 (別名 : 氷酢酸)	acetic acid
38	植物活性炭	vegetable carbon(activated)

表 C.2 機能及び使用範囲の規定が必要な加工助剤リスト (酵素製剤は含まない)

番号	助剤 中国語名称	助剤 英語名称	機能	使用範囲
1	1、2-ジクロロエタン	1,2-dichloroethane	抽出溶剤	コーヒー、茶の加工工程
2	1-ブタノール	1-butanol	抽出溶剤	発酵工程
3	6 ライトガソリン (別名 : 植物オイル抽提溶剤)	solvent No.6	オイル浸透溶剤、抽出溶剤	発酵工程、抽出工程
4	D-マンニトール	D-mannitol	防粘剤	キャンディの加工工程

5	DL-リンゴ酸ナトリウム	DL-disodium malate	発酵用栄養物質	発酵工程
6	L-リンゴ酸	L-malicL-malicacid acid	発酵用栄養物質	発酵工程
7	β-シクロデキストリン	β-cyclodextrin	コレステロール抽出剤	低温殺菌牛乳、滅菌牛乳及び調製牛乳、発酵乳及び風味発酵乳、クリーム（ホイップクリーム）及びその類似品、チーズ及びプロセスチーズ及びその類似品の加工工程
8	アラビアガム	arabic gum	透明化剤	ワインの加工工程
9	アタパルジャイト	attapulgate clay	脱色剤	油脂の加工工程
10	プロパンジオール	1,2-propanediol	冷却剤、抽出溶剤	ビールの加工工程、抽出工程
11	カルナバワックス	carnauba wax	離型剤	ベーカリー食品の加工工程、膨化食品の加工工程、砂糖漬けたフルーツケーキの加工工程
12	ホワイトオイル（流動パラフィン）	white mineral oil	消泡剤、離型剤、被膜剤	ポテトチップの加工工程、油脂の加工工程、キャンディの加工工程、カラーゲンタンパッケージングの加工工程、膨化食品の加工工程、穀物の加工工程（防塵に用いる）
13	不溶性ポリエチレンポリピロールオキサゾリジノン	nsoluble polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)	吸着剤	ビール、ワイン、ワイン、黄酒、配合酒（コンパウンドワイン）の加工工程及び発酵工程
14	ブタン	butane	抽出溶剤	抽出工程
15	蜜ろう	beeswax	離型剤	ベーカリー食品の加工工程、膨化食品の加工工程
16	カオリン	kaolin	透明化剤、ろ過補	ワイン、ワイン、黄酒、

			助剤	配合酒 (コンパウンドワイン) の加工工程及び発酵工程
17	高炭素アルコール脂肪酸エステル複合物	higher alcohol fatty acid ester complex	消泡剤	発酵工程、大豆タンパクの加工工程
18	固化タンニン	immobilized tannin	透明化剤	配合酒 (コンパウンドワイン) の加工工程及び発酵工程
19	シリコン	silica gel	透明化剤	ビール、ワイン、ワイン、配合酒 (コンパウンドワイン) 及び黄酒の加工工程
20	タルカムパウダー	talc	離型剤、防粘剤	キャンディの加工工程、発酵抽出工程
21	活性粘土	activated clay	透明化剤、食用オイル脱色剤、吸着剤	配合酒 (コンパウンドワイン) の加工工程及び発酵工程、油脂の加工工程、水処理工程
22	メタノールナトリウム	sodium methylate	油脂エステル交換触媒	油脂の加工工程
23	酒石酸水素カリウム	potassium bitartrate	結晶剤	ワインの加工工程
24	ポリフェニルエチレン	polytyrene	ろ過補助剤	ビールの加工工程
25	アクリルアミド	polyacrylamide	凝集剤、ろ過補助剤	ドリンク (水処理) の加工工程、製糖工程及び発酵工程
26	ポリジメチルシロキサン及びその乳液	polydimethyl siloxane	消泡剤、離型剤	豆製品の工程 (最大使用量は 0.3g/kg、1000g の黄豆の使用量に応じて計算する)、肉製品、ビールの加工工程 (上述の加工工程の最大使用量は 0.2g/kg)、ベーカリー食品工程 (モールド中の最大使用量は 30mg/dm ²)、油脂の加工工程 (最大使用量

				は 0.01g/kg)、ゼラチン、フルーツジュース、濃縮フルーツジュースパウダー、ドリンク、インスタント食品、アイスクャンディー、ジャム、調味料及び野菜の加工工程（上述の加工工程の最大使用量は 0.05g/kg）、発酵工程（最大使用量は 0.1g/kg）、フライポテトの加工工程
27	ポリグリセリン脂肪酸エステル	polyglycerol esters of fatty acid	消泡剤	製糖工程
28	ポリオキシエチレングリセルエーテルアクリレート	Polyoxypropylene glycerol ether(GP)	消泡剤	発酵工程
29	ポリオキシアクリレート酸化エチレングリセルエーテル	Polyoxypropylene oxyethylene glycoether(GPE)	消泡剤	発酵工程
30	ポリオキシエチレン (20) ソルビトールモノラウレート (別名: ツウェイン 20)、ポリオキシエチレン (20) ソルビトールモノパルミテート (別名: ツウェイン 40)、ポリオキシエチレン (20) ソルビトールモノステarate (別名: ツウェイン 60)、ポリオキシエチレン (20) ソルビトールモノオレエート (別名: ツウェイン 80)	polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitanmonooleat	分散剤、抽出溶剤、消泡剤	製糖工程、発酵工程、抽出工程、野菜フルーツジュース（シロップ）ドリンク（最大使用量は 0.75g/kg）、植物タンパクドリンク（最大使用量は 2.0g/kg）
31	ポリオキシエチレン、	polyoxyethylene	消泡剤	発酵工程

	ポリオキシエチレン ペンタエリスリトール エーテル	polyoxypropylene amine ether(BAPE)		
32	ポリオキシエチレン、 ポリオキシエチレン ペンタエリスリトール エーテル	polyoxyethylene polyoxypropylene pentaerythritol ether(PPE)	消泡剤	発酵工程
33	カラギーナン	carrageenan	透明化剤	ビールの加工工程
34	アスコルビン酸	ascorbate acid	防褐変	ワインの加工工程
35	アスコルビン酸ナト リウム	sodium ascorbate	防褐変	ワインの加工工程
36	鉱物オイル	mineral oil	消泡剤、離型剤、 防粘剤、潤滑剤	発酵工程、キャンデ イ、ポテトチップ及び 豆製品の加工工程
37	イオン交換樹脂	ion exchange resins	脱色剤、吸着剤	ビール、ワイン、ワイ ン、配合酒（コンパウ ンドワイン）、黄酒、 缶詰食品の加工工程、 水処理工程、製糖工程 及び発酵工程
38	リン酸	phosphoric acid	透明化剤、精錬脱 膜、発酵用栄養物 質	製糖工程及び油脂の 加工工程、発酵工程
39	リン酸ジヒドロアン モニウム	Ammonium dihydrogen phosphate	発酵用栄養物質	発酵工程
40	リン酸水素二アンモ ニウム	diammonium hydrogen phosphate	発酵用栄養物質	発酵工程
41	リン酸アンモニウム	ammonium phosphate	発酵用栄養物質	発酵工程
42	リン酸ジヒドロカリ ウム	potassium phosphate,monobasic	発酵用栄養物質	発酵工程
43	リン酸ジヒドロナト リウム	Sodium dihydrogen phosphate	発酵用栄養物質	発酵工程
44	リン酸三カルシウム	tricalcium orthophosphate (calcium phosphate)	分散剤	乳製品の加工工程
45	リン酸水素二ナトリ ウム	Disodium hydrogen phosphate	凝集剤、発酵用栄 養物質	ドリンク（水処理）の 加工工程、発酵工程
46	リン酸三ナトリウム	trisodium phosphate	凝集剤、発酵用栄	ドリンク（水処理）の

			養物質	加工工程、発酵工程
47	硫黄	sulfur	透明化剤	製糖工程
48	硫酸	sulfuric acid	凝集剤、発酵用栄養物質	ビールの加工工程、発酵工程、デンプンの加工工程、乳製品の加工工程
49	硫酸アンモニウム	ammonium sulfate	発酵用栄養物質	発酵工程
50	硫酸銅	copper sulphate	透明化剤、キレート剤、発酵用栄養物質	ワインの加工工程、ピータンの加工工程、発酵工程
51	硫酸亜鉛	zinc sulphate	キレート剤、凝集剤、発酵用栄養物質	ピータンの加工工程、ビールの加工工程、発酵工程
52	硫酸第一鉄	ferrous sulfate	凝集剤	ドリンク（水処理）及びビールの加工工程
53	塩化マグネシウム	magnesium chloride	発酵用栄養物質	発酵工程
54	ゼラチン	gelatin	透明化剤	ワインの加工工程、ワインの加工工程
55	ニッケル	nickel	触媒	発酵工程、油脂の加工工程、糖アルコールの加工工程
56	ベントナイト	bentonite	吸着剤、ろ過補助剤、透明化剤、脱色剤	ワイン、ワイン、黄酒及び配合酒（コンパウンドワイン）、油脂、調味料、野菜フルーツジュース、茶ドリンク、固体ドリンクの加工工程、発酵工程
57	パラフィン	Paraffin	離型剤	キャンディ、ベーカリー食品の加工工程
58	石油エーテル	petroleum ether	抽出溶剤	配合酒（コンパウンドワイン）の加工工程、抽出工程
59	食用タンニン	edible tannin	ろ過補助剤、透明化剤、脱色剤	黄酒、ビール、ワイン及び配合酒（コンパウンドワイン）の加工工程、油脂脱色工程
60	ロジンのグリステル	glycerol ester of rosin	脱毛剤	鶏脱毛処理工程

	エステル			
61	脱アセチルキチン	deacetylated chitin(chitosan)	透明化剤	野菜フルーツジュース類の加工工程、植物ドリンク類の加工工程、ビール及び麦芽ドリンクの加工工程
62	ビタミン B 族	vitamin B family	発酵用栄養物質	発酵工程
63	五炭ジアセタール(別名:グルタルアルデヒド)	Glutaraldehyde	架橋剤	コラーゲタンパクケーシングの加工工程
64	オクチル、デカン酸グリセリンエステル	octyl and decylglycerate	防粘剤	キャンディの加工工程、砂糖漬けしたフルーツケーキ、コラーゲタンパクケーシングの加工工程
65	オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	starch sodium octenylsuccinate	防粘剤	ガムベースのキャンディの加工工程
66	亜酸化窒素	nitrous oxide	推進剤、スパークリング剤	水オイル状脂肪乳化製品(クリーマーに限る)及び 02.02 類以外の脂肪乳化製品、混ぜ合わせた及び(または)味付けした脂肪乳化製品(植脂バターに限る)を含む加工工程
67	イソプロパノール	isopropyl alcohol	抽出溶剤	抽出工程
68	エデト酸 2 ナトリウム	disodium EDTA	吸着剤、キレート剤	調理済みナッツ及び種子類、ビール及び配合酒(コンパウンドワイン)の加工工程、発酵工程、ドリンクの加工工程
69	エーテル	Ether	抽出溶剤	配合酒(コンパウンドワイン)の加工工程
70	酢酸ナトリウム(別名:酢酸ナトリウム)	sodium acetate	キレート剤	発酵工程、デンプンの加工工程
71	酢酸アセテート	ethyl acetate	抽出溶剤	配合酒(コンパウンドワイン)の加工工程、

				酵母エキスの加工工程
72	ラウリン酸	lauric acid	脱皮剤	フルーツ野菜の脱皮
73	蔗糖ポリアクリレートエーテル	Sucrose polyoxypropylene ester	消泡剤	発酵工程及び製糖工程
74	蔗糖脂肪酸エステル	sucrose esters of fatty acid	消泡剤	製糖工程、豆製の品加工工程
75	パーライト	pearl rock	ろ過補助剤	ビール、ワイン、ワイン及び配合酒(コンパウンドワイン)の加工工程、発酵工程、油脂の加工工程、デンプン糖加工工程
76	n-ヘキサン	n-hexane	抽出溶剤	抽出工程、大豆タンパクの加工工程
77	植物活性炭(もみ殻活性炭)	Vegetable activated carbon(Ricehusk activated carbon)	ろ過補助剤	油脂の加工工程

表 C.3 食品用酵素製剤及びその由来リスト

番号	酵素	由来 ^a	ドナー ^b
1	α -ガラクトシダーゼ	クロコウジカビ	
2	α -アミラーゼ	バチルス・リケニフォルミス	
		バチルス・リケニフォルミス	バチルス・リケニフォルミス
		バチルス・リケニフォルミス	ゲオバチルスステアロサーモ フィラスゲオバチルス（原 名：好熱性細菌）
		クロコウジカビ	
		バチルス・アミロリケファシエン ス	
		枯草菌	
		枯草菌	ゲオバチルスステアロサーモ フィラスゲオバチルス（原 名：好熱性細菌）
		クモノスカビ	
		ニホンコウジカビ	
		ゲオバチルスステアロサーモフィ ラスゲオバチルス（原名：好熱性 細菌）	
豚または牛の膵臓			
3	α -アセトラクターテデカルボ キシラーゼ	枯草菌	短小バチルス
4	β -アミラーゼ	大麦、山芋、大豆、小麦及び麦芽	
		枯草菌	
5	β -グルカナーゼ	バチルス・リケニフォルミス	
		フミコーラインソレンス	
		トリコデルマ菌	
		クロコウジカビ	
		枯草菌	
		トリコデルマリーゼイ	
		バチルス・アミロリケファシエン ス	バチルス・アミロリケファシ エンス
		ジスポロトリクム ジモルフオス ポラム	
		タラロ、ミセス・エマーソニ	
		トリコデルマビライド	

6	アラビノフラノシダーゼ	クロコウジカビ	
7	アミノペプチダーゼ	ニホンコウジカビ	
8	ヘミセルラーゼ	クロコウジカビ	
9	ブロメライリン	パイナップル	
10	プロテアーゼ（ミルク血栓酵素を含む）	クリ胴枯病菌（栗疫菌）	クリ胴枯病菌（栗疫菌）
		バチルス・リケニフォルミス	
		クロコウジカビ	
		クロコウジカビ	クロコウジカビ
		バチルス・アミロリケファシエン ス	
		バチルス・アミロリケファシエン ス	バチルス・アミロリケファシ エンス
		枯草菌	
		クリ胴枯病菌（栗疫菌）	
		リゾムコール	
		ニホンコウジカビ	
		ミルククルイペロミセス	小の牛胃
		ムコール	
		アスペルギルスメレウス	
11	タンニン酵素	ニホンコウジカビ	
12	ポリガラクトロナーゼ	クロコウジカビ	
		クモノスカビ	
13	グリセリンリン脂質コレステ ロールアクチルトランスフェ ラーゼ	バチルス・リケニフォルミス	エロモナス・サルモニサイダ 亜種サルモニサイダ
14	グルタミナーゼ	バチルス・アミロリケファシエン ス	
15	トランスグルタミナーゼ	ストレプトミセス・モバラエンシ ス（別名：ストレプトミセス・モ バラエンシス）（訳注：日本語名に すると同じ表記となります）	
16	ペクチン裂解酵素	クロコウジカビ	
		クロコウジカビ	クロコウジカビ
17	ペクチン酵素	クロコウジカビ	

		クモノスカビ	
18	ペクチンエステラーゼ (ペクチンメチルエステラーゼ)	クロコウジカビ	
		クロコウジカビ	クロコウジカビ
		ニホンコウジカビ	オナガガモアスペルギルス
19	過酸化水素酵素	クロコウジカビ	
		牛、豚または馬の肝臓	
		マイクロコッカスリゾディクティカス	
20	ヌクリアーゼ	オレンジペニシリウム	
21	シクロマルトデキストリングルカノトランスフェラーゼ	バチルス - リケニフォルミス	好熱性嫌気性桿菌
22	ヘキソゼオキシターゼ	(多形) ハンゼヌラ	ヤハズツノマタ
23	イヌリナーゼ	クロコウジカビ	
24	リン脂質酵素	膵臓	
25	リン脂質酵素	豚の膵臓組織	
		クロコウジカビ	豚の膵臓組織
26	リン脂質酵素 C	ピキア・パストリス	土壌から分離したリン脂質酵素 C 遺伝子をコーディングする微生物
27	麦芽炭水化合物加水分解酵素 (α、β-麦芽炭水化合物加水分解酵素)	麦芽及び大麦	
28	麦芽糖アミラーゼ	枯草菌	好熱性細菌
29	パパイヤプロテアーゼ	パパイヤ	
30	キシラナーゼ酵素	フザリウム・ベネナタム	綿状熱性糸状菌類
		ピキア・パストリス	
		フミコーラインソレンス	
		クロコウジカビ	
		クロコウジカビ	クロコウジカビ
		トリコデルマリーゼイ	
		トリコデルマビリデ	
		枯草菌	枯草菌
		ニホンコウジカビ	綿状熱性糸状菌類
		ニホンコウジカビ	クロコウジカビ
31	プロキモシン	大腸菌 K-12	小牛のプロキモシン A 遺伝子
32	プロキモシン	クロコウジカビ泡盛変種	小牛のプロキモシン B 遺伝子
		ミルククルイベロミセス	小牛のプロキモシン B 遺伝子

33	プロキモシンまたはレンネット	小牛、ヤギまたは羔羊の胃	
34	グルコアミラーゼ (アミロコシダーゼ)	リゾパスデレマー	
		クロコウジカビ	
		クロコウジカビ	クロコウジカビ
		クロコウジカビ	タラロミセス・エマーソニ
		クモノスカビ	
		ニホンコウジカビ	
		ホワイトリゾプス	
35	グルコン酸化酵素	クロコウジカビ	
		ニホンコウジカビ	クロコウジカビ
36	グルコースイソメラーゼ (キシロースイソメラーゼ)	ストレプトミセスオリボクロモゲンス	
		ストレプトミセスオリバセウス	
		アクトノプラネスミズーリエンス	
		バチルスコアグラン	
		ストレプトミセスルビギノサス	
		バイオラクエニゲル	
		ストレプトミセスマリナス	
37	プルラナーゼ	クリビシエラアエロゲネス	
		枯草菌	
		枯草菌	スペルギルスニゲル
		バチルスアシドプルリティカス	
		枯草菌	
		バチルス - リケニフォルミス	
		プルラニバチルスナガノニシス	
38	ラクカーゼ	ニホンコウジカビ	バルチスアクトプルリティクス
39	溶血リン脂質酵素 (リン脂質酵素 B)	クロコウジカビ	
		クロコウジカビ	クロコウジカビ
40	ラクターゼ (β-ガラクトシダーゼ)	フルイフェロミケス フラギリス	
		クロコウジカビ	
		ニホンコウジカビ	
		ミルククルイベロミセス	
		ミルククルイベロミセス	ミルククルイベロミセス
		ピキア・パストリス	ニホンコウジカビ

41	アスパラギナーゼ	クロコウジカビ	クロコウジカビ
		ニホンコウジカビ	ニホンコウジカビ
42	デアミナーゼ	ハチミツアスペルギルス	
43	ペプシン	豚、小牛、小羊、鳥の胃組織	
44	フィチン	イチジク	
45	セルビアーゼ	クロコウジカビ	
46	セルラーゼ	クロコウジカビ	
		トリコデルマリーセイ	
		トリコデルマ ビリデ	
47	デキストラーゼ	カエトミウムエルラチカム（別名：カエトミウムグラシラ）	
48	ティプシン	豚または牛の膵臓	
49	キモトリプシン（キモトリプシン）	豚または牛の膵臓	
50	リパーゼ	クロコウジカビ	
		クロコウジカビ	カンヂダアナルシチカ
		クモノスカビ	
		リゾムコール	
		ニホンコウジカビ	
		ニホンコウジカビ	フサリウムオキシスポルム
		ニホンコウジカビ	
		綿状熱性糸状菌類	
		小牛または小羊の唾液腺または前部胃組織	
		ホワイトリゾプス	
		羊の咽喉部	
		豚または牛の膵臓	
		ニホンコウジカビ	クモノスカビ
カンディダシリンドラセア			
51	エステラーゼ	クロコウジカビ	
		トリコデルマリーセイ	
		リゾムコール	
52	フィターゼ	クロコウジカビ	
53	インバターゼ（サッカラーゼ）	サッカロマイセス・セレビスエ	
54	トランスグルコシターゼ	クロコウジカビ	
<p>a 酵素製剤の抽出に使用する動物、植物または微生物を指す。</p> <p>b 酵素製剤の生物技術に遺伝子フラグメントを提供する動物、植物または微生物を指す。</p>			

c オナガガモアスペルギルス *Aspergillusaculeatus* 及び泡盛 *A. awamori* を含む。

付録 D 食品添加剤機能類別

注:個々の添加剤は大抵の場合、食品中で一つまたは複数の機能を有している。本標準の個々の食品添加剤の具体的規定では、当該食品添加剤で常用される機能が示されているが、細かく示されている訳ではない。

- D.1 酸度調節剤:食品酸アルカリ度を維持または変化させるのに用いる物質。
- D.2 固結防止剤:顆粒または粉状の食品が固まるのを防ぎ、その分散または自由な動きを維持するのに用いる物質。
- D.3 消泡剤:食品加工過程において、表面張力を引き下げ、泡沫を取り除くのに用いる物質。
- D.4 抗酸化剤:油脂または食品成分の酸化分解、変質を防ぎまたは遅らせ、食品の安定性を高めることができる物質。
- D.5 漂白剤:食品の発色要素を破壊、抑制し、その退色を抑制しまたは食品が褐色に変質するのを避けることができる物質。
- D.6 膨張剤:食品加工過程に添加し、製品に緻密な多孔組織を形成させ、それにより製品をふっくらとさせ、ソフトにし、または脆くすることができる物質。
- D.7 ガムベースのキャンディにおける基礎剤物質:ガムベースのキャンディに、パークリング、可塑性、耐久性等を付与する物質。
- D.8 着色剤:食品に色艶を与え及び食品の色艶を高める物質。
- D.9 色定着剤:肉及び肉製品中において物質的作用を及ぼし、食品の加工、保存等の過程において分解、破壊されないようにし、良好な色艶を示すことができる物質。
- D.10 乳化剤:乳化体中の各種構成相の表面張力を改善し、均一な分散体または乳化体を形成することができる物質。
- D.11 酵素製剤:動物または植物から直に抽出され、または従来からの遺伝子修復の微生物（細菌、放線菌、真菌といった菌種を含むが、これらに限定されない）の発酵、抽出を経て得られ、食品加工に用いられる、特殊な触媒作用を有する生物製品。
- D.12 旨味調味料:食品のオリジナル風味を補充または高める物質。
- D.13 小麦粉処理剤:小麦粉の熟成を促進し、製品の品質を高める物質。
- D.14 被膜剤:食品の外表面にコーティングし、品質を維持し、鮮度を維持し、光沢を出し、水分の蒸発を防止する等の作用を有する物質。
- D.15 水分保持剤:食品中の水分を保持するために添加する物質。
- D.16 防腐剤:防止食品の腐敗変質を防ぎ、食品の保存期間を引き延ばす物質。
- D.17 安定剤及び凝固剤:食品を構造的に安定させるまたは食品の組織的構造が変化しないようにし、粘着性を高める固形物の物質。
- D.18 甘味剤:食品に甘味を与える物質。
- D.19 増粘剤:食品の粘着度を高めまたはゲルを形成することで、食品の物理的性状を変化させ、食品に粘着性を与え、口当たりを良くすると共に、乳化、安定といった作用またはフローティング状態とする作用を有している物質。
- D.20 食品用香料:食品エッセンスを作るのに用いると共に、食品の香りを高めることができる物質。

D.21 食品工業用加工助剤:食品加工をスムーズに進行させる各種の物質で、食品そのものとは無関係である。例えば、ろ過補助、透明化剤、吸着剤、離型剤、脱色剤、脱皮剤、抽出溶剤等がある。

D.22 その他:上述の機能類別においては、その他の機能を示すことができなかった。

付録 E 食品分類系統

食品分類系統については、E.1 を参照する。

表 E.1 食品分類系統

食品分類番号	食品類別/名称
01.0	牛乳及び乳製品（13.0 特殊な食膳用の関連する品種は除外する）
01.01	低温殺菌牛乳、滅菌牛乳及び調製牛乳
01.01.01	低温殺菌牛乳
01.01.02	滅菌牛乳
01.01.03	調製牛乳
01.02	発酵乳及び風味発酵乳
01.02.01	発酵乳
01.02.02	風味発酵乳
01.03	粉ミルク（加糖粉ミルクを含む）及びクリームパウダー及びその調製製品
01.03.01	粉ミルク及びクリームパウダー
01.03.02	調製粉ミルク及び調製クリームパウダー
01.04	練乳及びその調製製品
01.04.01	無糖練乳（オリジナルテースト）
01.04.02	調製練乳（加糖練乳及び牛乳以外の原料を使用した調製練乳等を含む）
01.05	クリーム（ホイップクリーム）及びその類似品
01.05.01	クリーム
01.05.02	—
01.05.03	調製クリーム
01.05.04	クリーム類似品
01.06	チーズ及びプロセスチーズ及びその類似品
01.06.01	非熟成チーズ
01.06.02	熟成チーズ
01.06.03	乳清チーズ
01.06.04	プロセスチーズ
01.06.04.01	通常のプロセスチーズ
01.06.04.02	調味プロセスチーズ
01.06.05	チーズ類似品
01.06.06	乳清タンパク質
01.07	牛乳を主な配合材料とするインスタント風味食品またはその予めカットされた製品 （アイスクャンディー及び風味発酵乳は含まない）
01.08	その他の乳製品（例えば、牛乳清粉、カゼインタンパク質粉末等）
02.0	脂肪、オイル及び乳化脂肪製品
02.01	基本的に水を含まない脂肪及びオイル

02.01.01	植物油脂
02.01.01.01	植物油オイル
02.01.01.02	硬化植物油オイル
02.01.02	動物油脂（ラード、バター、魚オイル及びその他の動物脂肪等を含む）
02.01.03	無水バター、無水乳脂
02.02	水オイル状脂肪乳化製品
02.02.01	脂肪含有量が 80%以上の乳化製品
02.02.01.01	バター及び濃縮バター
02.02.01.02	人工バター（人工バター）及びその類似製品（例えば、バター及び人工バターの混合品）
02.02.02	脂肪含有量が 80%以下の乳化製品
02.03	02.02 類以外の脂肪乳化製品、混ぜ合わせた及び（または）味付けした脂肪乳化製品を含む。
02.04	脂肪類スイーツ
02.05	その他の油脂または油脂製品
03.0	冷凍ドリンク
03.01	アイスクャンディー、アイスクリーム類
03.02	—
03.03	風味アイス、アイスクャンディー類
03.04	食用氷
03.05	その他の冷凍ドリンク
04.0	フルーツ、野菜（根菜類を含む）、豆類、キノコ、藻類、ナッツ及び種子等
04.01	フルーツ
04.01.01	新鮮なフルーツ
04.01.01.01	未加工の新鮮なフルーツ
04.01.01.02	表面を処理した新鮮なフルーツ
04.01.01.03	皮を剥いたまたは予めカットされた新鮮なフルーツ
04.01.02	加工したフルーツ
04.01.02.01	冷凍フルーツ
04.01.02.02	ドライフルーツ類
04.01.02.03	酢、オイルまたは塩付けしたフルーツ
04.01.02.04	フルーツの缶詰
04.01.02.05	ジャム
04.01.02.06	フルーツペースト
04.01.02.07	04.01.02.05 以外のジャム（例えば、インド酸辣ペースト）
04.01.02.08	飴菓子
04.01.02.08.01	砂糖漬けたフルーツ類
04.01.02.08.02	ドライフルーツ類

04.01.02.08.03	プリザーブドフルーツ類
04.01.02.08.04	カンゾウ類
04.01.02.08.05	フルーツケーキ類
04.01.02.09	装飾性フルーツ野菜
04.01.02.10	フルーツスイーツ、フルーツの液体スイーツを含む。
04.01.02.11	発酵したフルーツ製品
04.01.02.12	煮込んだまたはオイルで揚げたフルーツ
04.01.02.13	その他の加工したフルーツ
04.02	野菜
04.02.01	新鮮な野菜
04.02.01.01	未加工の新鮮な野菜
04.02.01.02	表面を処理した新鮮な野菜
04.02.01.03	皮を剥いた、ブロックにカットしたまたは細切りした野菜
04.02.01.04	豆もやし
04.02.02	加工した野菜
04.02.02.01	冷凍野菜
04.02.02.02	干した野菜
04.02.02.03	漬けた野菜
04.02.02.04	野菜の缶詰
04.02.02.05	野菜ペースト（ペースト）、トマトソースは除外する。
04.02.02.06	発酵させた野菜製品
04.02.02.07	水煮またはオイルで揚げた野菜
04.02.02.08	その他の加工野菜
04.03	キノコ及び藻類
04.03.01	新鮮なキノコ及び藻類
04.03.01.01	未加工の新鮮なキノコ及び藻類
04.03.01.02	表面を処理した新鮮なキノコ及び藻類
04.03.01.03	皮を剥いた、ブロックにカットしたまたは細切りしたキノコ及び藻類
04.03.02	加工したキノコ及び藻類
04.03.02.01	冷凍キノコ及び藻類
04.03.02.02	干したキノコ及び藻類
04.03.02.03	漬けたキノコ及び藻類
04.03.02.04	キノコ及び藻類の缶詰
04.03.02.05	水煮またはオイルで揚げた藻類
04.03.02.06	その他の加工キノコ及び藻類
04.04	豆類製品
04.04.01	非発酵豆製品
04.04.01.01	豆腐類

04.04.01.02	乾燥豆類
04.04.01.03	豆の再処理製品
04.04.01.03.01	オイルで揚げた半乾燥豆腐
04.04.01.03.02	塩水に漬けた半乾燥豆腐
04.04.01.03.03	スモークした半乾燥豆腐
04.04.01.03.04	その他の半乾燥豆腐
04.04.01.04	ユバ類（ユバ、オイル皮（中華パイ生地）等を含む）
04.04.01.05	新型の豆製品（大豆タンパク及びその膨化食品、大豆肉等）
04.04.01.06	煮豆類
04.04.02	発酵豆製品
04.04.02.01	腐乳類
04.04.02.02	テンペ（トウチ）及びその製品（納豆を含む）
04.04.03	その他の豆製品
04.05	ナッツ及び種類
04.05.01	新鮮なナッツ及び種子類
04.05.02	加工したナッツ及び種子類
04.05.02.01	調理済みナッツ及び種子類
04.05.02.01.01	殻が付いた調理済みナッツ及び種子類
04.05.02.01.02	殻を取った調理済みナッツ及び種子類
04.05.02.02	—
04.05.02.03	ナッツ及び種子類の缶詰
04.05.02.04	ナッツ及び種子類のペースト（ペースト）、ピーナツクリーム等を含む
04.05.02.05	その他の加工したナッツ及び種子類（例えば、漬けたナッツ）
05.0	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品（カカオバターチョコレート及び製品を含む）及びキャンディ
05.01	カカオ製品、チョコレート及びチョコレート製品、カカオバターチョコレート及び製品を含む。
05.01.01	カカオ製品（カカオを主な原料とする脂肪、パウダー、シロップ、ペースト、詰め物等を含む）
05.01.02	チョコレート及びチョコレート製品、05.01.01 以外のカカオ製品
05.01.03	カカオバターチョコレート及びカカオ脂代用品を用いたチョコレート類似製品
05.02	キャンディ
05.02.01	ガムベースのキャンディ
05.02.02	ガムベースのキャンディ以外のその他のキャンディ
05.03	キャンディ及びチョコレート製品コーティング
05.04	装飾キャンディ（例えば、プロセスモデリング、またはケーキの装飾に用いる）、クレスト（フルーツ以外の材料）及び甘いシロップ
06.0	穀物及び穀物製品、米、小麦粉、雑穀、根菜、豆類及びトウモロコシから抽出したデ

	ンブン等を含む (07.0 類ロースト製品は含まない)
06.01	未加工の穀物
06.02	米及びその製品
06.02.01	米
06.02.02	米製品
06.02.03	米粉 (白玉団子パウダー等を含む)
06.02.04	米粉製品
06.03	小麦粉及びその製品
06.03.01	小麦粉
06.03.01.01	通常的小麦粉
06.03.01.02	専用小麦粉 (例えば、自己調達小麦粉、餃子等)
06.03.02	小麦粉製品
06.03.02.01	新鮮な生地製品 (例えば、麺、餃子の皮、水団の皮、シューマイの皮)
06.03.02.02	生干し麺製品
06.03.02.03	発酵麺製品
06.03.02.04	ペースト (例えば、魚及び鶏肉に用いる小麦粉を水で練ったペースト)、小麦粉、水、卵を混ぜ合わせたペースト、天ぷら粉
06.03.02.05	オイルで揚げた麺製品
06.04	雑穀粉及びその製品
06.04.01	雑穀粉
06.04.02	雑穀製品
06.04.02.01	雑穀の缶詰
06.04.02.02	その他の雑穀製品
06.05	デンプン及びデンプン類製品
06.05.01	食用デンプン
06.05.02	デンプン製品
06.05.02.01	フェンスー (春雨)、フェンティアオ (春雨)
06.05.02.02	えびせん
06.05.02.03	レンコンのデンプン
06.05.02.04	タピオカ入りミルクティー
06.06	シリアル、磨り潰した燕麦 (フレーク) を含む。
06.07	インスタントビーフン製品
06.08	冷凍ビーフン製品
06.09	穀類及びデンプン類スイーツ (例えば、ライスプリン、パパイヤプリン)
06.10	穀物製品の詰め物
07.0	ベーカリー食品
07.01	パン
07.02	菓子

07.02.01	中国式の菓子（月餅は除外する）
07.02.02	ヨーロッパスタイルの菓子
07.02.03	月餅
07.02.04	菓子上の着色料
07.03	ビスケット
07.03.01	ウエハース及び装飾類ビスケット
07.03.02	威化ビスケット
07.03.03	オムレツ
07.03.04	その他のビスケット
07.04	ベーカリー食品詰め物及び表面用エンローブ
07.05	その他のベーカリー食品
08.0	肉及び肉製品
08.01	生肉、新鮮な肉
08.01.01	生鮮肉
08.01.02	冷却肉（チルド肉、氷鮮、冷鮮等を含む）
08.01.03	冷凍肉
08.02	カット済み肉製品
08.02.01	調味肉製品（生肉添加調味料）
08.02.02	ベーコン製品類（例えば、塩漬け干し肉、干し肉、塩漬けにしたアヒルをスルメ状に平たく圧して乾かしたもの、中国式ソーセージ、腸詰）
08.03	調理済み肉製品
08.03.01	塩漬けした後に煮込んだ肉製品類
08.03.01.01	茹でた肉類
08.03.01.02	塩水に漬けた肉類
08.03.01.03	煮込んだ肉類
08.03.02	スモーク、ロースト、バーベキューした肉類
08.03.03	オイルで揚げた肉類
08.03.04	西洋式ハム（ロースト、スモーク、スチームハム）類
08.03.05	ソーセージ類
08.03.06	発酵肉製品類
08.03.07	調理済みジャーキー製品
08.03.07.01	肉のでんぶ類
08.03.07.02	ジャーキー類
08.03.07.03	肉のそばろ類
08.03.08	肉の缶詰類
08.03.09	その他の調理肉製品
08.04	肉製品の食べられる動物ケーシング類
09.0	水産品及びその製品（魚類、甲殻類、貝類、軟体類、棘皮類等の水産品及びその加工

	製品等を含む)
09.01	新鮮な水産品
09.02	冷凍水産品及びその製品
09.02.01	冷凍水産品
09.02.02	冷凍エンローブ製品
09.02.03	冷凍魚のすり身製品（魚肉団子等を含む）
09.03	予めカットされた水産品（半製品）
09.03.01	酢漬けしたまたは肉が冷凍状態の水産品
09.03.02	塩漬けした水産品
09.03.03	魚子製品
09.03.04	自然乾燥、加熱乾燥、プレス乾燥等の水産品
09.03.05	その他の予めカットされた水産品（例えば、魚肉餃子の皮）
09.04	調理済み水産品（直に食べられるもの）
09.04.01	干した水産品
09.04.02	調理したまたはオイルで揚げた水産品
09.04.03	スモーク、ロースト水産品
09.04.04	発酵水産品
09.04.05	魚ソーセージ類
09.05	水産品の缶詰
09.06	その他の水産品及びその製品
10.0	卵及び卵製品
10.01	新鮮な卵
10.02	再処理卵（物理の性状が変化していないもの）
10.02.01	塩水に漬けた卵
10.02.02	糟蛋
10.02.03	ピータン
10.02.04	塩漬け卵
10.02.05	その他の再処理卵
10.03	卵製品（その物理の性状が変化したもの）
10.03.01	脱水卵製品（例えば、タンパク粉、卵黄粉末、タンパクチップ）
10.03.02	熱凝固卵製品（例えば、カスタード風味のヨーグルト、ピータン）
10.03.03	エッグクリームと液卵
10.04	その他の卵製品
11.0	甘味料、ハチミツを含む。
11.01	食糖
11.01.01	白糖及び白糖製品（例えば、白砂糖、上白糖、冰糖、角砂糖等）
11.01.02	その他の糖及びシロップ[例えば、カソナード、ブラウンシュガー、氷砂糖、粗糖、フルクトース（蔗糖から得られる）、糖蜜、転化糖、メープルシロップ等]

11.02	デンプン糖（フルクトース、ブドウ糖、飴糖、転化糖等）
11.03	ハチミツ及びフラワー粉
11.03.01	ハチミツ
11.03.02	フラワー粉
11.04	食卓甘味料
11.05	調味シロップ
11.05.01	フルーツ調味シロップ
11.05.02	その他の調味シロップ
11.06	その他の甘味料
12.0	調味料
12.01	塩及び食塩代替物製品
12.02	フレッシュナー及び補助フレッシュナー
12.03	酢
12.03.01	醸造食酢
12.03.02	ミックスされた食酢
12.04	醤油
12.04.01	醸造醤油
12.04.02	ミックスされた醤油
12.05	ペースト及びペースト製品
12.05.01	醸造ペースト
12.05.02	ミックスされたペースト
12.06	—
12.07	料理酒及び製品
12.08	—
12.09	香辛料類
12.09.01	香辛料及び粉
12.09.02	香辛料オイル
12.09.03	香辛料ペースト（例えば、マスタードペースト、ワサビペースト）
12.09.04	その他の香辛料加工品
12.10	複合調味料
12.10.01	固体複合調味料
12.10.01.01	固体スープ材料
12.10.01.02	チキンエッセンス、チキンパウダー
12.10.01.03	その他の固体複合調味料
12.10.02	半固体複合調味料
12.10.02.01	マヨネーズ、サラダドレッシング
12.10.02.02	動物性原料をベース材料とする調味ペースト
12.10.02.03	野菜をベース材料とする調味ペースト

12.10.02.04	その他の半固体複合調味料
12.10.03	液体複合調味料（12.03、12.04 は含まない）
12.10.03.01	濃縮スープ（缶詰、瓶詰）
12.10.03.02	肉スープ、骨スープ
12.10.03.03	味付け澄まし汁
12.10.03.04	オイスターソース、エビソース、魚露等
12.11	その他の調味料
13.0	特殊な食膳用食品
13.01	乳幼児の配合食品
13.01.01	乳幼児の配合食品
13.01.02	比較的大きい乳幼児及び幼児の配合食品
13.01.03	特殊な医療用途の乳幼児の配合食品
13.02	乳幼児補助食品
13.02.01	乳幼児穀類補助食品
13.02.02	乳幼児の缶詰補助食品
13.03	—
13.04	—
13.05	その他の特殊な食膳用食品
14.0	ドリンク類
14.01	パッケージされた飲用水
14.01.01	飲用ミネラルウォーター
14.01.02	飲用純水
14.01.03	その他の種類の飲用水
14.02	野菜フルーツジュース類及びそのドリンク
14.02.01	野菜フルーツジュース（シロップ）
14.02.02	濃縮野菜フルーツジュース（シロップ）
14.02.03	野菜フルーツジュース（シロップ）類ドリンク
14.03	タンパクドリンク
14.03.01	牛乳入りドリンク
14.03.01.01	発酵タイプの牛乳入りドリンク
14.03.01.02	ミックスタイプの牛乳入りドリンク
14.03.01.03	乳酸菌ドリンク
14.03.02	植物タンパクドリンク
14.03.03	複合タンパクドリンク
14.03.04	その他のタンパクドリンク
14.04	炭酸ドリンク
14.04.01	コーラタイプの炭酸ドリンク
14.04.02	その他のタイプの炭酸ドリンク

14.05	茶、コーヒー、植物（類）ドリンク
14.05.01	茶（類）ドリンク
14.05.02	コーヒー（類）ドリンク
14.05.03	植物ドリンク
14.06	固体ドリンク
14.06.01	—
14.06.02	タンパク固体ドリンク
14.06.03	インスタントコーヒー
14.06.04	その他の固体ドリンク
14.07	特殊用途ドリンク
14.08	風味ドリンク
15.0	酒類
15.01	蒸留酒
15.01.01	白酒
15.01.02	フレーバード蒸留酒
15.01.03	ブランデー
15.01.04	ウイスキー
15.01.05	ウォッカ
15.01.06	ラム酒
15.01.07	その他の蒸留酒
15.02	配合酒（コンパウンドワイン）
15.03	発酵酒
15.03.01	ワイン
15.03.01.01	ノンスパークリングワイン
15.03.01.02	スパークリング及びセミスパークリングワイン
15.03.01.03	フレーバードワイン
15.03.01.04	特殊なワイン（特殊な工程加工に基づいて作られたワイン、例えば、ブドウワイン原酒にブランデー、濃縮ブドウジュース等を加えたもの）
15.03.02	黄酒
15.03.03	ワイン
15.03.04	ハチミツ酒
15.03.05	ビール及び麦芽ドリンク
15.03.06	その他の発酵酒類（空気充填式）
16.0	その他の種類（01.0~15.0は除外する）
16.01	ゼラチン
16.02	茶葉、コーヒー及び茶製品
16.02.01	茶葉、コーヒー
16.02.02	茶製品（調味茶及び代用茶を含む）

16.03	コラーゲンタンパクケージング
16.04	酵母及び酵母類製品
16.04.01	ドライイースト
16.04.02	その他の酵母及び酵母類製品
16.05	—
16.06	膨化食品
16.07	その他

付録 F 付録 A 中の食品添加剤使用規定索引⁴

(食品添加剤の名称ピンイン音順に配列)

A

アラビアガム..... 114
 β-アポ-8'-カロテナール 4
 アミノ酸 (別名: グリシン) 4
 リン酸アンモニウム..... 4

B

カルナバワックス..... 4
 ホワイトオイル (別名: 流動パラフィン)5
 L-システイン塩酸ナトリウム..... 5
 ガラクトマンナン..... 114
 安息香酸及びそのナトリウム塩..... 5
 アイス構造タンパク..... 6
 氷酢酸 (低圧カルボニル化) 114
 氷酢酸 (別名: 氷酢酸) 114
 L-アラニン..... 6
 プロパンジオール..... 6
 プロピレングリコール脂肪酸エステル..... 6
 プロピオン酸及びそのナトリウム塩、カルシウム塩 7

C

ポリフェノール (別名: TP) 7
 ポリフェノールパルミチン酸..... 8
 5'-フレーバースクレオチド二ナトリウム (別名: フレーバースクレオチド二ナトリウム) 114
 エリスロシン及びそのアルミニウムレーキ..... 8
 エリトリトール..... 114
 カラヤゴム 9
 タラゴム..... 9
 酢酸エステルデンブンプン..... 9、114

D

モノ、ジグリセリド脂肪酸エステル (オレイン酸、リノール酸、パルミチン酸、ベヘン酸、ステアリン酸、ラウリン酸、リノレン酸) 10、114
 カプリル酸モノグリセライド 10
 デンブンプン酸エステルナトリウム 10
 インジコ及びそのアルミニウムレーキ 11
 ブチルヒドロキシアニソール (BHA) 11
 p-ヒドロキシ安息香酸エステル類及びそのナトリウム塩 (p-ヒドロキシ安息香酸メチルナトリウム、p-

⁴ 翻訳注: ページ番号は原文ママとしており、本仮訳におけるページ番号とは一致しない。

ヒドロキシ安息香酸アセテート及びそのナトリウム塩)	12
E	
ジブチルヒドロキシトルエン (BHT)	12
N-[N-(3,3-ジメチルブチル基)]-L-α-アスパラギン-L-フェニルアラニン 1-メチル (別名:ネオテーム)	13
ジメチルディカーボネート (別名:ベルコリン)	15
2,4-ジクロロ酢酸	16
二酸化ケイ素	16
二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム、ピロ亜硫酸ナトリウム、亜硫酸ナトリウム、亜硫酸水素ナトリウム、低亜硫酸ナトリウム	17
二酸化チタン	18
二酸化炭素	19
F	
リコピン	19
リコピン色素	19
蜜ろう	20
フマル酸	20
フマル酸一ナトリウム	21
G	
変性大豆リン脂質	114
カンゾウ抗酸化物	21
カンゾウ酸アンモニウム、カンゾウ酸一カリウム及び三カリウム	21
D-マンニトール	22
グリセリン (別名:グリセロール)	114
シトラスイエロー	22、114
コウリャンレッド	114
過マンガン酸カリウム	22
グルタミン酸ナトリウム	114
トランスグルタミナーゼ	22
グアーガム	23、114
ケイ酸カルシウム	23
ペクチン	23、114
H	
フノラン	24
アルギン酸プロパンジオールエステル	24
アルギン酸カリウム (別名:アルギン酸カリウム)	114
アルギン酸ナトリウム (別名:アルギン酸ナトリウム)	25、114
リボフラビン	25

ブラックビーンレッド	26
ブラックカラントレッド	26
サフランイエロー	26
赤米レッド	27
アンカフラビン	27
レッドイーストライス、ベニコウジ色素.....	28
β-カロチン	29
コハク酸モノグリセリンエステル	31
コハク酸二ナトリウム	32
ピーナッツ皮レッド	32
タルカムパウダー	32
ローカストビーンガム (別名：刺ローカストビーンガム)	32、114
α-シクロデキストリン.....	114
β-シクロデキストリン	33
γ-シクロデキストリン.....	114
シクロヘキシルスルファメートナトリウム (別名：チクロ)、シクロヘキシルスルファメートカルシウム	33
キサントタンゴム (別名：キサントタンゴム)	34、114
J5'-イノシンーリン酸二ナトリウム	114
アジピン酸	35
4-ヘキシルレゾルシノール	35
メチルセルロース.....	114
キチン (別名：キチン)	35
ウコン	35
クルクミン	36
カラメル(アンモニアを加えて生産).....	37
カラメル(苛性硫酸ナトリウム).....	38
カラメル(普通法).....	38
カラメル(亜硫酸アンモニウム法).....	39
ジェランガム.....	114
ナニワイバラブラウン	40
L (+) -酒石酸、dl-酒石酸	41
酒石酸水素カリウム	41
菊フラワーイエローエキス	41
ポリアクリル酸ナトリウム.....	115
ポリジメチルシロキサン及びその乳液	42
ポリグリセリンリシノールエステル (PGPR)	42
ポリグリセリン脂肪酸エステル	42

ε-ポリリシン 43

ε-ポリリシン塩酸ナトリウム 43

ポリデキストロース 44

ポリオキシエチレン (20) ソルビトールモノラウレート (別名：ツウェイン 20)、ポリオキシエチレン (20) ソルビトールモノパルミテート (別名：ツウェイン 40)、ポリオキシエチレン (20) ソルビトールモノステレート (別名：ツウェイン 60)、ポリオキシエチレン (20) ソルビトールモノオレエート (別名：ツウエイン 80) 44

ポリオキシエチレンキシリトールモノステレート 44

ポリエチレングリコール 45

ポリビニルアルコール 45

カシアガム 45

K

カフェイン 46

カラギーナン 46、115

アスコルビン酸 (別名：ビタミン C) 47、115

アスコルビン酸カルシウム 47、115

アスコルビン酸ナトリウム 47、115

アスコルビン酸パルミチン酸 47

カードラン 48

カカオ殻色 48

可溶性大豆多糖 49

キノリンイエロー 49

L

オレンジコショウ 49

唐辛子 50

トウガラシオレオレジン 51

スイートベリーハニーサックルレッド 51

カゼイン酸ナトリウム (別名：ガゼインナトリウム) 51、115

ジフェニルエーテル (別名：ジフェニルエーテル) 51

ブリリアントブルー及びそのアルミニウムレーキ 52

リン酸、ピロリン酸ジヒドロ二ナトリウム、ピロリン酸ナトリウム、リン酸ジヒドロカルシウム、リン酸ジヒドロカリウム、リン酸水素二アンモニウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素カルシウム、リン酸三カルシウム、リン酸三カリウム、リン酸三ナトリウム、ヘキサメタリンリン酸ナトリウム、トリポリリン酸ナトリウム、リン酸ジヒドロナトリウム、リン酸水素二ナトリウム、ピロリン酸一水素三ナトリウム、ポリメタリン酸カリウム、酸式ピロリン酸カルシウム、 53

リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン 57

リン酸エステル架橋デンプン 115

リン脂質	57、115
チオジプロピオン酸ジラウリル	57
硫黄	57
硫酸カルシウム (別名:石膏)	58
硫酸アルミニウムカリウム (別名:カリウムミョウバン)、硫酸アルミニウムアンモニウム (別名:アンモニウムミョウバン)	58
硫酸マグネシウム	59
硫酸亜鉛	59
硫酸第一鉄	59
モグロシド.....	115
タマリンドガム	60
赤カブ	60
ツルムラサキ	61
塩化カルシウム	59
塩化カリウム	60、115
塩化マグネシウム	60
M	
モルホリン脂肪酸ナトリウム (別名:フルーツワックス)	61
マルチトール及びマルチトール液	61
ローゼルレッド	63
酵素解大豆リン脂質.....	115
ローズマリーエキス	63
ローズマリーエキス (超臨界二酸化炭素抽出法)	63
ブッデリアイエロー.....	64
ゼラチン.....	115
プロピオングリコール (PG).....	62
キシリトール.....	115
キシリトールモノステレート	64
N	
ナタマイシン.....	64
5'-グアニル酸二ナトリウム	114
タートラジン及びそのアルミニウムレーキ	65
クエン酸及びそのナトリウム塩、カリウム塩.....	66、115
クエン酸第二鉄アンモニウム	66
クエン酸第一スズ二ナトリウム	67
クエン酸脂肪酸グリセリンエステル	67、115
O	
アゾジカーボンアミド.....	67

P

メタ酒石酸 67

DL-リンゴ酸 114

L-リンゴ酸..... 114

DL-リンゴ酸ナトリウム 114

ブドウスキンレッド..... 67

ブドウ糖酸- δ -ラクトン 115

ブドウ糖酸ナトリウム..... 115

ブドウ糖酸硫酸鉄..... 68

プルラン..... 68

Q

ヒドロキシプロピルデンブレン..... 115

ヒドロキシプロピル二デンブレンリン酸エステル 68、115

ヒドロキシメチルセルロース (HPMC) 115

ヒドロキシステアリン (別名: 酸化ステアリン) 68

水素化ロジングリセリンエステル 68

水素化カルシウム 69

水素化カリウム 69

アガロース..... 115

R

サンセットイエロー及びそのアルミニウムレーキ 69

リゾチーム..... 70

シナモンアルデヒド 71

乳酸 71、115

乳酸カルシウム 71

乳酸カリウム..... 115

乳酸ナイシン 71

乳酸ナトリウム 72、116

乳酸脂肪酸グリセリンエステル 72、116

ラクチトール (別名: 4-B-D ガラクトピラシル-D-ソルビトール) 72、116

ラクターゼ 72

S スクラロース (別名: スクラロース) 73

桑椹レッド 74

サーソンシードガム 74

サジーイエロー..... 74

ソルビトールモノラウレート (別名: Span20)、ソルビトールモノパルミテート (別名: Span40)、ソルビトールモノステレート (別名: Span60)、ソルビトール無水物三ステアリン酸エステル (別名: Span65)、ソルビトールモノオレエート (別名: Span80)

.....	7 5
ソルビトール及びそのカリウム塩	75
ソルビトール及びソルビトール液	77
ジアセテートナトリウム (別名: 二酢酸ナトリウム)	78
ジアセチル酒石酸モノ、ジグリセリンエステル	78
ロジンペンタエリストールエステル	81
酸処理デンプン.....	116
酸性レッド (別名: アズルビンレッド)	81
ナツメ色素.....	81
カルボキシメチルデンプンナトリウム	82
カルボキシメチルセルロースナトリウム	82、116
タウマチン.....	82
T	
炭酸カルシウム	83、116
炭酸カリウム	83、116
炭酸マグネシウム	83
炭酸ナトリウム	83、116
炭酸水素アンモニウム.....	83、116
炭酸水素カリウム	84、116
炭酸水素ナトリウム	84、116
炭酸水素三ナトリウム (別名: セスキ炭酸ナトリウム).....	84
サッカリンナトリウム	84
tert-ブチルヒドロキノン (TBHQ)	85
L- α -アスパラギル-N- (2、2、4、4-テトラメチル-3-トリメチレンスルフィド) -D-アラニンアミド (別名: アリテーム)	85
アスパラギルフェニルアラニンメチル (別名: アスパルテーム)	86
アスパラギルフェニルアラニンメチルアセサルフェーム	88
天然カロチン.....	116
天然アマランスレッド	89
セスバニアガム.....	89
甜菜レッド.....	116
ステビオシド.....	89
デヒドロ酢酸及びそのナトリウム塩 (別名: デヒドロ酢酸及びそのナトリウム塩)	90
脱アセチル化キチン (別名: キトサン)	90
W	
マイクロセルロース.....	91、116
ビタミン E (dl- α -トコフェロール、d- α -トコフェロール、ミックストコフェロール濃縮物)	91
安定状態の二酸化塩素.....	91

X

アマランスレッド及びそのアルミニウムレーキ 92
 ドングリ殻ブラウン..... 92
 硝酸ナトリウム、硝酸カリウム..... 93
 オクチル、デカン酸グリセリンエステル..... 93
 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム 93、116
 ニューレッド及びそのアルミニウムレーキ 94

Y

亜麻仁ガム (別名：フランクガム) 94
 フェロシアン化カリウム、フェロシアン化ナトリウム..... 94
 亜硝酸ナトリウム、亜硝酸カリウム..... 95
 カルミン 95
 カルミン及びそのアルミニウムレーキ 96
 アナトー (別名：ビキシシ、ノルビキシシ) 98
 塩酸 99
 ヤマモモレッド..... 99
 酸化デンプン..... 116
 酸化ヒドロキシプロピルデンプン..... 116
 酸化鉄ブラック、酸化鉄レッド..... 99
 葉緑素 99
 銅クロロフィリン..... 100
 銅クロロフィリンナトリウム塩、銅クロロフィリンカリウム塩 100
 液体二酸化炭素 (ガス化法) 101
 エデト酸 2 ナトリウム..... 101
 エデト酸 2 ナトリウムカルシウム..... 101
 酢酸ナトリウム (別名：酢酸ナトリウム) 101
 アセチル化モノ、ジグリセリド脂肪酸エステル 116
 アセチル化二デンプンリン酸エステル..... 117
 アセチル化化架橋デンプンアジピン酸エステル..... 117
 アセサルフェームカリウム (別名：アセサルフェーム) 102
 エトキシキン..... 102
 異性化乳糖液..... 103
 D-イソアスコルビン酸及びそのナトリウム塩 103、114
 イソマルロース..... 103
 ステアリン酸 (別名：オクタデカン酸) 104
 ステアリン酸カルシウム..... 104
 ステアリン酸カリウム..... 104
 ステアリン酸マグネシウム..... 104

ステアロイル乳酸ナトリウム、ステアロイル乳酸カルシウム	104
アルラレッド及びそのアルミニウムレーキ.....	105
トウモロコシイエロー.....	106
ビルベリーレッド.....	107
Z	
藻ブルー(淡水、海水).....	107
アカシアガム.....	107
蔗糖脂肪酸エステル.....	108
クチナシイエロー.....	109
クチナシブルー.....	110
フェチン酸(別名:イノシトール六リン酸)、フェチン酸ナトリウム	110
植物炭ブラック.....	111
竹葉抗酸化物.....	111
ムラサキレッド.....	112
紫サツマイモ色素.....	112
ラックダイヤー(別名:シェラック).....	113
ラックダイヤーレッド(別名:シェラックレッド).....	113

中国 食品添加物使用標準 (GB2760-2014) (仮訳)

2015年3月作成

作成者 日本貿易振興機構 (ジェトロ) 農林水産・食品部 農林水産・食品調査課
〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32
Tel : 03-3582-5186 E-mail : AFC@jetro. go. jp
