

(仮訳)

同封物 1

特定項目の食品添加物の使用条件の規定の変更(案)

第 1 部: 第 52 回コーデックス委員会食品添加物部会(Codex Committee on Food Additives; CCFA)決議により改定され、第 44 回 Codex Alimentarius Commission and Other Codex Committees (CAC)会議で承認された、特定項目の食品添加物の使用条件の規定の変更(案)及び

食品に関する問題の調査・分析及び学問的判定を担当する小委員会の承認を得た食品添加物の使用条件の規定(オー.1)

食品添加物の使用条件の規定の承認

| 食品部門 | 13.1.3 | 乳児用病人向け特別食 | | |
|-------------|---|------------------|---------|------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| PECTINS | 440 | 2000 | 14, 72 | 2022 |
| XANTHAN GUM | 415 | 1000 | 381, NN | 2022 |
| 14 | 液体タイプのタンパク加水分解物(Hydrolyzed protein)製品に対してのみ使用する | | | |
| 72 | そのまま食べられる製品 | | | |
| 381 | そのまま食べられる状態のもの | | | |
| NN | タンパク加水分解物及び/又はアミノ酸を配合した粉末タイプの乳児用病人向け特別食のみに使用する | | | |

(注 1) この日本語訳は、タイ政府による公式日本語訳ではなく、情報提供を目的に、JETRO Bangkok が作成した非公式なものです。正確性を保証するものではありませんので、本情報の採否はおお客様のご判断でお願い申し上げます。万一、不利益を被る事態が生じても、JETRO は責任を負うことができませんのでご了承ください。

(注 2) 原典については下記をご覧ください。

https://www.fda.moph.go.th/sites/food/FileNews/DRAFT/65_FoodAdEdit/2_Draft.pdf

| 食品部門 | 12.2.1 | 香料 | | |
|-------------------------------|----------|------------------|--------|------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| MAGNESIUM STEARATE | 470(iii) | 適切量 | B2 | 2022 |
| SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS | 551 | 適切量 | 51, B2 | 2022 |

51 葉の部分を使う香料に対してのみ使用する

B2 押し潰した又は粉状に播り潰した葉の部分を使う香料に対してのみ使用する

| 食品部門 | 04.1.1.2 | 表面をコーティング又は加工した生果物 | | |
|---|----------|--------------------|----------|------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL | 472a | 適切量 | 454 | 2022 |
| ACETYLATED DISTARCH | 1414 | 適切量 | 454 | 2022 |
| AGAR | 406 | 適切量 | 454 | 2022 |
| ALGINIC ACID | 400 | 適切量 | 453, 454 | 2022 |
| AMMONIUM ALGINATE | 403 | 適切量 | 454 | 2022 |
| CALCIUM ALGINATE | 404 | 適切量 | 454 | 2022 |
| CARRAGEENAN | 407 | 適切量 | 454 | 2022 |
| GUM ARABIC(ACACIA GUM) | 414 | 適切量 | 453, 454 | 2022 |
| HYDROXYPROPYL CELLULOSE | 463 | 適切量 | 454 | 2022 |
| HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE | 464 | 適切量 | 454 | 2022 |
| LECITHIN | 322(i) | 適切量 | 454 | 2022 |
| PECTINS | 440 | | 454 | 2022 |
| SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM | 470(ii) | 適切量 | 454 | 2022 |
| SODIUM ALGINATE | 401 | 適切量 | 453, 454 | 2022 |

| 食品部門 | 04.2.1.2 | 表面をコーティング又は加工した生の野菜、海藻、ナッツ及び種子 | | |
|---|----------|--------------------------------|----------|------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| AGAR | 406 | 適切量 | 455, 456 | 2022 |
| LECITHIN | 322(i) | 適切量 | 455, 456 | 2022 |
| SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASium AND SODIUM | 470(ii) | 適切量 | 455, 456 | 2022 |
| SODIUM ALGINATE | 401 | 適切量 | 455, 456 | 2022 |

備考

- 453 生果物の表面への適用(surface treatment)を許可される艶出し剤(glazes)で使用する
- 454 生果物の表面への適用(surface treatment)を許可される光沢剤又は艶出し剤(waxes, coatings 又は glazes)で使用する
- 455 生の野菜、海藻、ナッツ及び種子の表面への適用(surface treatment)を許可される艶出し剤(glazes)で使用する
- 456 生の野菜、海藻、ナッツ及び種子の表面への適用(surface treatment)を許可される光沢剤又は艶出し剤(waxes, coatings 又は glazes)で使用する

SUCROSE ESTERS (ショ糖エステル類)

| | | |
|-----------|---|----------------------|
| INS: 474 | Sucroglycerides(スクログリセリド) 別名: - | 機能: 乳化剤 |
| INS: 473 | Sucrose esters of fatty acids (ショ糖脂肪酸エステル) 別名: Sucrose fatty acid esters | 機能: 乳化剤、発泡剤、艶出し剤、安定剤 |
| INS: 473a | Sucrose oligoesters, type I and type II (ショ糖オリゴエステル、タイプ I 及びタイプ II) 別名: Type I: Sucrose fatty acid esters (high-esterified); Sucrose oligoesters (highest-esterified) Type II: Sucrose fatty acid esters; Sucrose oligoesters | 機能: 乳化剤、艶出し剤、安定剤 |

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|---|------------------|------------------|------------|
| 01.3.2 | 飲料に添加する製品 | 6000 | XS250, XS252 | 2022 |
| 01.4.2 | 殺菌済みクリーム、UHT クリーム、ホイッピングクリーム、ホイップクリーム及びスキミングクリーム(無風味) | 5000 | | 2022 |
| 01.4.4 | イミテーションクリーム製品 | 10000 | | 2022 |
| 01.5.1 | 粉ミルク及び粉クリーム(無風味) | 10000 | XS207, XS290, B3 | 2022 |
| 01.5.2 | イミテーション粉ミルク製品及びイミテーション粉クリーム製品 | 5000 | 350, XS251 | 2022 |
| 01.6.5 | イミテーションチーズ製品 | 10000 | | 2022 |
| 01.7 | ミルクを主成分とするデザート | 3000 | | 2022 |

ジェットロ「ビジネス短信」添付資料

| 02.2.2 | 塗布、表示又は原材料用に用いる油中に水が存在するタイプのエマルジョン製品 | 10000 | | 2022 |
|----------------------------------|---------------------------------------|--------------|---------------------------------------|--------|
| 02.3 | 水中に油が存在するタイプのエマルジョン製品 | 5000 | 102, 363 | 2022 |
| 02.4 | 脂肪を主成分とするデザート | 3000 | | 2022 |
| 03.0 | シャーベット | 3000 | | 2022 |
| 04.1.1.2 | 表面コーティング又は加工した生果物 | 1500(GMP) | 454 | 2022 |
| 04.1.2.8 | 潰した果物、果物シロップ、ココナツミルク、ココナツの脂肪を含む他の加工果物 | 1500 | XS314R | 2022 |
| 04.1.2.9 | 果物を主成分とするデザート | 2000 | | 2022 |
| 04.2.2.6 | 調理に用いるための潰した野菜、海藻、ナッツ及び種子 | 5000 | XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321, B3 | 2022 |
| 05.1.2 | ココアシロップ | 10000 | | 2022 |
| 05.1.3 | 塗布、表示、菓子の詰め物又は原材料用のココア製品 | 10000 | | 2022 |
| 05.1.5 | イミテーションチョコレート製品 | 6000 | | 2022 |
| 05.2 | キャンディ、ヌガー、マルチパン | 5000 | XS309R | 2022 |
| 05.3 | チューインガム | 10000 | | 2022 |
| SUCROSE ESTERS (ショ糖エステル類) | | | | |
| 食品部門コード | 食品部門 | 許容最高量(mg/kg) | 条件 | 規定値受付年 |
| 05.4 | 菓子の表面コーティング又は飾り付けに使う製品及びスイートソース | 5000 | 387 | 2022 |
| 06.3 | 朝食用シリアル製品 | 2000 | | 2022 |
| 06.4.3 | 半製品の Pasta、クイッティアオ及び類似の製品 | 2000 | 194 | 2022 |
| 06.5 | シリアル及びスターチを主成分とするデザート | 3000 | | 2022 |
| 06.6 | 揚げ物用スープに使う粉 | 10000 | | 2022 |
| 06.7 | 米飯又は加工米による製品 | 10000 | | 2022 |
| 07.1 | 未調理で、出来合いの成分が未配合のパン及びビスケット | 3000 | | 2022 |
| 07.2 | 調味され、出来合いの成分が配合されたビスケット | 5000 | TH25, TH26 | 2022 |
| 08.2.2 | 加熱処理した丸ごと又はカット整形した獣肉 | 3000 | 15, XS96, XS97 | 2022 |
| 08.3.2 | 加熱してミンチした獣肉 | 3000 | 15, 373, XS88, XS89, XS98 | 2022 |
| 09.2.4.1 | 加熱調理した魚及び魚製品 | 3000 | 241 | 2022 |
| 10.4 | 卵を主成分とするデザート | 5000 | | 2022 |
| 12.2.1 | 香料 | 2000 | 422, XS326, XS327, XS328 | 2022 |

| | | | | |
|--------|---|-------|-----------|------|
| 12.2.2 | 調味料 | 20000 | 423, 424 | 2022 |
| 12.5 | スープ | 2000 | | 2022 |
| 12.6.1 | エマルジョンソース | 2000 | 426 | 2022 |
| 12.6.2 | 非エマルジョンソース | 10000 | B4 | 2022 |
| 12.6.3 | ソース及びグレイビーを作るための出来合いの成分 | 10000 | 127 | 2022 |
| 13.3 | 病人向け特別食 | 5000 | | 2022 |
| 13.4 | 体重管理が必要な人用の食品 | 5000 | | 2022 |
| 13.6 | 栄養補助食品 | 20000 | | 2022 |
| 14.1.4 | 風味をつけた飲料 | 700 | 127, TH30 | 2022 |
| 14.1.5 | 煎じて飲むタイプのコーヒー、コーヒーの代用飲料、茶、ハーブ茶 (Herbal infusion)及びココア以外の各種穀物による飲料 | 700 | 127, 176 | 2022 |
| 14.2.6 | アルコール度数 15 度超の蒸留酒 | 5000 | 431 | 2022 |
| 14.2.7 | 風味をつけたアルコール飲料 | 5000 | B3 | 2022 |
| 15.1 | ポテト、シリアル、粉又はスターチを主成分とするスナック菓子 | 3000 | 433 | 2022 |

B3 乳化剤としてのみ使用する

B4 5,000mg/kg 以下の量を使用できる Regional Standard for Chilli Sauce (CODEX STAN 306R-2011)に基づく製品を除く

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (タマリンドの種子による多糖)

INS: 437 別名: -

機能: 増粘剤、安定剤、乳化剤、ゲル化剤

| 食品部門コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|----------|---|---------------|----------|---------|
| 01.2.1.1 | 発酵後熱殺菌処理されていない発酵乳(無風味) | 適切量 | 234, 235 | 2022 |
| 01.2.1.2 | 発酵後熱殺菌処理された発酵乳(無風味) | 適切量 | 234 | 2022 |
| 01.4.1 | 低温殺菌クリーム(無風味) | 適切量 | 236 | 2022 |
| 01.4.2 | 殺菌クリーム、UHT クリーム、ホイッピングクリーム、ホイップクリーム及びスキミングクリーム(無風味) | 適切量 | | 2022 |
| 04.2.2.7 | 野菜、海藻の漬物 | 適切量 | XS38 | 2022 |
| 06.4.1 | 生のパスタ、クイッティアオ及び類似の製品 | 適切量 | 211 | 2022 |
| 06.4.2 | 乾燥したパスタ、クイッティアオ及び類似の製品 | 適切量 | 256 | 2022 |
| 09.2.4.1 | 加熱調理した魚及び魚製品 | 適切量 | 241, 327 | 2022 |
| 11.4 | 菓子の表面に注ぐ又は飾り付ける他の種類の砂糖又はシロップ | 適切量 | 258 | 2022 |

METHACRYLATE COPOLYMER, BASIC (BMC) (.....)

INS: 1205 別名: **GSFA 待ち**

機能: 艶出し剤、可溶化剤又は加工助剤

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|------|------------------|----|------------|
| 06.2.1 | 粉 | 適切量 | | 2022 |
| 12.1.1 | 塩 | 適切量 | | 2022 |

| 食品部門 | 06.2.1 | 粉 | | |
|------------------------|--------|------------------|----|------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| MAGNESIUM CARBONATE | 504(i) | 1500 | | 2022 |

| 食品部門 | 14.1.5 | 煎じて飲むタイプのコーヒー、 コーヒーの代用飲料、 茶、ハーブ茶(Herbal infusion)及びココア以外の各種 穀物による飲料 | | |
|----------------|---------|--|----------|------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| ERYTHRITOL | 968 | 16000 | 160, 381 | 2022 |
| MALTITOL | 965(i) | 適切量 | 160 | 2022 |
| MALTITOL SYRUP | 965(ii) | 適切量 | 160 | 2022 |
| THAUMATIN | 957 | 適切量 | 160 | 2022 |

ADVANTAME (アドバンテーム)

INS: 969

別名: -

機能: 甘味料、調味料

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|---|------------------|---------------|------------|
| 01.7 | ミルクを主成分とするデザート | 10 | | 2022 |
| 03.0 | シャーベット | 10 | | 2022 |
| 04.1.2.5 | ジャム、ゼリー及びマーマレード | 10 | XS296 | 2022 |
| 04.1.2.6 | 塗布、表示又は原材料に用いる果 物を主成分とする製品 | 10 | XS160 236 | 2022 |
| 04.1.2.8 | 潰した果物、果物シロップ、ココナ ツミルク、ココナツの脂肪を含む他 の加工果物 | 10 | XS240, XS314R | 2022 |
| 04.1.2.9 | 果物を主成分とするデザート | 10 | | 2022 |
| 04.1.2.10 | 発酵させた果物 | 10 | | 2022 |
| 04.1.2.12 | 加熱調理した果物 | 10 | | 2022 |
| 05.1.3 | 塗布、表示、菓子の詰め物又は原 材料用のココア製品 | 10 | XS86 | 2022 |
| 05.1.4 | ココア製品及びチョコレート製品 | 20 | | 2022 |
| 05.2.1 | 硬いタイプのキャンディ | 40 | 114 | 2022 |
| 05.2.2 | 軟らかいタイプのキャンディ及 | 30 | 114, XS309R | 2022 |

| び部門 01.7, 02.4, 04.1.2.9 及び 06.5 のデザート製品以外のデザート | | | | |
|--|--|-----|----------|------|
| 05.2.3 | ヌガー及びマルチパン | 30 | | 2022 |
| 05.3 | チューインガム | 400 | | 2022 |
| 05.4 | 菓子の表面コーティング又は飾り付けに使う製品及びスイーツソース | 20 | | 2022 |
| 06.3 | 朝食用シリアル製品 | 10 | | 2022 |
| 10.4 | 卵を主成分とするデザート | 10 | | 2022 |
| 12.5 | スープ | 12 | XS117 | 2022 |
| 14.1.4 | 風味をつけた飲料 | 10 | 127 | 2022 |
| 14.1.5 | 煎じて飲むタイプのコーヒー、コーヒーの代用飲料、茶、ハーブ茶 (Herbal infusion) 及びココア以外の各種穀物による飲料 | 6 | 127, 160 | 2022 |

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED (ビキシンを含むベニノキの種子からの抽出物)

INS: 別名: Annatto B; Annatto E; Orlean; 機能: 色素
160b(i) Terre orellana; L. Orange; CI
(1975) 75120 (Natural Orange 4)

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|--------------------------|------------------|---------|------------|
| 05.1.3 | 塗布、表示、菓子の詰め物又は原材料用のココア製品 | 50 | 8, XS86 | 2022 |
| 05.1.4 | ココア製品及びチョコレート製品 | 50 | 8, 183 | 2022 |
| 05.1.5 | イミテーションチョコレート製品 | 50 | 8 | 2022 |
| 13.6 | 栄養補助食品 | 200 | 8, B6 | 2022 |
| 14.2.4 | ブドウ酒以外のワイン | 20 | 8 | 2022 |
| 14.2.6 | アルコール度数 15 度超の蒸留酒 | 30 | 8 | 2022 |
| 14.2.7 | 風味をつけたアルコール飲料 | 30 | 8 | 2022 |

B6 消費者に販売する固体タイプの製品のみに使用する

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (ノルビキシンを含むベニノキの種子からの抽出物)

INS: 別名: Annatto C; Annatto F; Annatto G; 機能: 色素
160b(ii) Orlean; Terre orellana; L. Orange; CI
(1975) 75120 (Natural Orange 4)

| 食品部門 | 食品部門 | 許容最高量 | 条件 | 規定値 |
|------|------|-------|----|-----|
|------|------|-------|----|-----|

| コード | | (mg/kg) | | 受付年 |
|--------|------------------------------|---------|-----------|------|
| 05.1.3 | 塗布、表示、菓子の詰め物又は原 材料用のココア製品 | 30 | 185, XS86 | 2022 |
| 05.1.5 | イミテーションチョコレート製品 | 25 | 185 | 2022 |
| 13.6 | 栄養補助食品 | 100 | 185, B6 | 2022 |
| 14.2.6 | アルコール度数 15 度超の蒸留酒 | 10 | 8 | 2022 |
| 14.2.7 | 風味をつけたアルコール飲料 | 10 | 8 | 2022 |

B6 消費者に販売する固体タイプの製品のみを使用する

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (アスパルテーム-アセスルファム塩)

INS: 962 別名: Aspartame-acesulfame 機能: 甘味料

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|-------------------------------|------------------|------------|------------|
| 03.0 | シャーベット | 1000 | 119 | 2022 |
| 04.1.2.6 | 塗布、表示又は原材料に用いる果 物を主成分とする製品 | 1000 | 119, XS160 | 2022 |
| 04.1.2.10 | 発酵させた果物 | 350 | 113 | 2022 |
| 04.1.2.12 | 加熱調理した果物 | 500 | 113 | 2022 |

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (アスパルテーム-アセスルファム塩)

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|---|------------------|-----------------|------------|
| 05.1.3 | 塗布、表示、菓子の詰め物又は原 材料用のココア製品 | 1000 | 113, XS86 | 2022 |
| 05.1.4 | ココア製品及びチョコレート製品 | 500 | 113 | 2022 |
| 05.3 | チューインガム | 5000 | 113 | 2022 |
| 05.4 | 菓子の表面コーティング又は飾 り付けに使う製品及びスイート ソース | 500 | 113 | 2022 |
| 06.3 | 朝食用シリアル製品 | 1000 | 119 | 2022 |
| 10.4 | 卵を主成分とするデザート | 350 | 113 | 2022 |
| 12.5 | スープ | 110 | 113, 138, XS117 | 2022 |
| 14.1.4 | 風味をつけた飲料 | 500 | 119, 127 | 2022 |
| 14.1.5 | 煎じて飲むタイプのコーヒー、コ ーヒーの代用飲料、茶、ハーブ茶 (Herbal infusion) 及びココア以 外の各種穀物による飲料 | 600 | 119, 127, 160 | 2022 |

AZORUBINE (アズルビン)

INS: 122 別名: CI Food Red 3, Carmoisine, CI (1975) No. 14720 機能: 色素

| 食品部門 | 食品部門 | 許容最高量 | 条件 | 規定値 |
|------|------|-------|----|-----|
|------|------|-------|----|-----|

| コード | | (mg/kg) | | 受付年 |
|--------|---------------|-----------------------|---------------|------|
| 13.6 | 栄養補助食品 | 300 | B6, B7 | 2022 |
| 14.2.7 | 風味をつけたアルコール飲料 | 100(200) | | 2022 |

B6 消費者に販売する固体タイプの製品のみを使用する

B7 100mg/kg以下の量を使用できる、消費者に販売する液体タイプの製品のみを使用する場合を除く

CARAMEL II - SULFITE CARAMEL (カラメル 2 - サルファイトカラメル)

INS: 150b 別名: Class II: Sulfite caramel 機能: 色素

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|------------------------------|------------------|------|------------|
| 05.1.3 | 塗布、表示、菓子の詰め物又は原 材料用のココア製品 | 50000 | XS86 | 2022 |
| 05.1.4 | ココア製品及びチョコレート製品 | 50000 | 183 | 2022 |
| 05.1.5 | イミテーションチョコレート製品 | 50000 | | 2022 |
| 13.6 | 栄養補助食品 | 7500 | | 2022 |
| 14.2.1 | ビール及びモルト飲料 | 50000 | | 2022 |
| 14.2.2 | サイダー及びペリエ | 1000 | | 2022 |
| 14.2.4 | ブドウ酒以外のワイン | 1000 | | 2022 |
| 14.2.5 | 蜂蜜から作る酒及びワイン | 5000 | | |
| 14.2.6 | アルコール度数 15 度超の蒸留酒 | 5000 | | 2022 |
| 14.2.7 | 風味をつけたアルコール飲料 | 4000 | | 2022 |

CURCUMIN (クルクミン)

INS: 100(i) 別名: Turmeric yellow, Kurkum 機能: 色素

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|------------------------------|-----------------------|-----------|------------|
| 05.1.3 | 塗布、表示、菓子の詰め物又は原 材料用のココア製品 | 300 | XS86 | 2022 |
| 05.1.4 | ココア製品及びチョコレート製品 | 300 | 183 | 2022 |
| 05.1.5 | イミテーションチョコレート製品 | 300 | | 2022 |
| 13.6 | 栄養補助食品 | 300(400) | B6 | 2020 |
| 14.2.1 | ビール及びモルト飲料 | 200 | B9 | 2022 |
| 14.2.2 | サイダー及びペリエ | 200 | | 2022 |
| 14.2.4 | ブドウ酒以外のワイン | 200 | | 2022 |
| 14.2.5 | 蜂蜜から作る酒及びワイン | 300 | | 2022 |
| 14.2.6 | アルコール度数 15 度超の蒸留酒 | 100 | | 2022 |
| 14.2.7 | 風味をつけたアルコール飲料 | 100 | | 2022 |

B6 消費者に販売する固体タイプの製品のみを使用する

B9 モルト酒(malt liquor)のみを使用する

NISIN (ナイシン)

INS: 234 別名: - 機能: 保存料

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|------------------|------------------|-----------------|------------|
| 12.6.1 | エマルジョンソース | 5 | 233, B5 | 2022 |
| 12.6.2 | 非エマルジョンソース | 5 | 233, XS306R, B5 | 2022 |
| 12.6.4 | クリアソース | 5 | 233, XS302, B5 | 2022 |
| 12.7 | サラダ及びサンドイッチに塗る製品 | 5 | 233, B5 | 2022 |

B5 油の含有量が少ない製品又は冷蔵する必要がある製品のみに使用する

QUINOLINE YELLOW (キノリンイエロー)

INS: 104 別名: CI Food Yellow 13; CI (1982) 機能: 色素
No. 47005

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|---------------|------------------|--------|------------|
| 13.6 | 栄養補助食品 | 300 | B6, B8 | 2022 |
| 14.2.7 | 風味をつけたアルコール飲料 | 100 | | 2022 |

B6 消費者に販売する固体タイプの製品のみに使用する

B8 1800mg/kg以下の量を使用できる、硬質カプセル及びフィルムコーティングした錠剤に使用する場合を除く

STEVIOL GLYCOSIDES (ステビオール配糖体)

INS: 960a Steviol glycosides from Stevia rebaudiana Bertonii; Steviol glycosides from Stevia (ステビアから抽出したステビオール配糖体)
別名: - 機能: 甘味料

INS: 960b Steviol glycosides from fermentation (発酵過程を経たステビオール配糖体)
別名: - 機能: 甘味料

INS: 960c Enzymatically produced steviol glycosides (酵素を用いた製造工程を経たステビオール配糖体)
別名: - 機能: 甘味料

INS: 960d Glucosylated steviol glycosides (グルコシル化ステビオール配糖体)
別名: - 機能: 甘味料

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|--------------------------|------------------|----------|------------|
| 05.1.3 | 塗布、表示、菓子の詰め物又は原材料用のココア製品 | 350 | 26, XS86 | 2022 |

| <u>XS252</u> | | | | |
|--------------|-------------------------------|------|---|------|
| 01.4.4 | イミテーションクリーム製品 | 1000 | 191, <u>A7</u> | 2022 |
| 01.5.2 | イミテーション粉ミルク製品及びイミテーション粉クリーム製品 | 2000 | 191, <u>XS251, A1</u> | 2022 |
| 01.6.1 | フレッシュチーズ | 1000 | 191, <u>201, XS221, XS262, XS273, XS275</u> | 2022 |
| 04.1.2.1 | 冷凍果物 | 2000 | 191, <u>A2</u> | 2022 |
| 04.2.2.2 | 乾燥した野菜、海藻、ナッツ及び種子 | 1000 | <u>144</u> , 191, <u>A3</u> | 2022 |
| 04.2.2.7 | 野菜、海藻の漬物 | 2500 | <u>144</u> , 191 | 2022 |
| 04.2.2.8 | 加熱調理した又は揚げた野菜、海藻 | 1000 | <u>144</u> , 191, <u>A4</u> | 2022 |
| 12.3 | 発酵酢 | 3000 | 191, <u>A6</u> | 2022 |

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (アスパルテーム-アセスルファム塩)

INS: 962 別名: Aspartame-acesulfame 機能: 甘味料

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|---------------------|------------------|-----------------|------------|
| 04.2.2.3 | 酢、油、塩水又は醤油に浸けた野菜、海藻 | 200 | 113, <u>144</u> | 2022 |

NEOTAME (ネオテーム)

INS: 961 別名: - 機能: 調味料、甘味料

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|-------------------------------|------------------|------------------------------------|------------|
| 01.3.2 | 飲料に添加する製品 | 65 | <u>201, XS250, XS252</u> | 2022 |
| 01.4.4 | イミテーションクリーム製品 | 33 | <u>A7</u> | 2022 |
| 01.5.2 | イミテーション粉ミルク製品及びイミテーション粉クリーム製品 | 65 | <u>XS251, A1</u> | 2022 |
| 04.1.2.1 | 冷凍果物 | 100 | <u>A2</u> | 2022 |
| 04.1.2.3 | 酢、油又は塩水に浸けた果物 | 100 | <u>144</u> | 2022 |
| 04.2.2.2 | 乾燥した野菜、海藻、ナッツ及び種子 | 33 | <u>A3</u> | 2022 |
| 04.2.2.7 | 野菜、海藻の漬物 | 33 | <u>144</u> | 2022 |
| 04.2.2.8 | 加熱調理した又は揚げた野菜、海藻 | 33 | <u>144, A4</u> | 2022 |
| 09.3 | 半保存工程を経た水生動物及び水生動物製品 | 10 | <u>144</u> , XS291 | 2022 |
| 09.4 | 缶詰工程を経た水生動物及び水生動物製品 | 10 | <u>144</u> , XS3, XS37, XS70, XS90 | 2022 |

| | | | | |
|------|-----|----|--------------------------|------|
| 12.3 | 発酵酢 | 12 | XS94, XS119 A6 | 2022 |
|------|-----|----|--------------------------|------|

SACCHARINS (サッカリン類)

| | | |
|---------------|--|---------|
| INS: 954(i) | Saccharin (サッカリン) | 機能: 甘味料 |
| | 別名: - | |
| INS: 954(ii) | Calcium saccharin (サッカリンカルシウム) | 機能: 甘味料 |
| | 別名: Calcium o-benzosulfimide | |
| INS: 954(iii) | Potassium saccharin (サッカリンカリウム) | 機能: 甘味料 |
| | 別名: Potassium o-benzosulfimide | |
| INS: 954(iv) | Sodium saccharin (サッカリンナトリウム) | 機能: 甘味料 |
| | 別名: Soluble saccharin; Sodium o-benzosulfimide | |

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|-------------------|------------------|----------------|------------|
| 04.2.2.2 | 乾燥した野菜、海藻、ナッツ及び種子 | 500 | A3 | 2022 |
| 04.2.2.7 | 野菜、海藻の漬物 | 200 | 144 | 2022 |
| 04.2.2.8 | 加熱調理した又は揚げた野菜、海藻 | 160 | 144, A4 | 2022 |
| 09.2.4.1 | 加熱調理した魚及び魚製品 | 500 | A5 | 2022 |

SUCRALOSE (スクラロース)

| | | |
|----------|--------------------------------------|---------|
| INS: 955 | 別名: 4,1', 6'-trichlorogalactosucrose | 機能: 甘味料 |
|----------|--------------------------------------|---------|

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|------------------|------------------|------------------------------------|------------|
| 01.3.2 | 飲料に添加する製品 | 580 | 201, XS250, XS252 | 2022 |
| 01.4.4 | イミテーションクリーム製品 | 580 | A7 | 2022 |
| 04.1.2.1 | 冷凍果物 | 400 | A2 | 2022 |
| 04.2.2.2 | 乾燥した野菜、海藻、ナッツ、種子 | 580 | A3 | 2022 |
| 04.2.2.7 | 野菜、海藻の漬物 | 580 | 144, | 2022 |
| 04.2.2.8 | 加熱調理した又は揚げた野菜、海藻 | 150 | 144, A4 | 2022 |
| 12.3 | 発酵酢 | 400 | A6 | 2022 |

144 酸っぱく、甘い味の製品のみを使用する

201 風味をつける製品のみを使用する

XS221 Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CODEX STAN 221-2001) に基づく製品を除く

XS250 Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX

| | |
|-------|---|
| | STAN 250-2006)に基づく製品を除く |
| XS251 | Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006)に基づく製品を除く |
| XS252 | Standard for a Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat (COSEX STAN 252-2006)に基づく製品を除く |
| XS262 | Standard for Mozzarella (CODEX STAN 262-2007)に基づく製品を除く |
| XS273 | Standard for Cottage Cheese (CODEX STAN 273-1968)に基づく製品を除く |
| XS275 | Standard for Cream Cheese (CODEX STAN 275-1973)に基づく製品を除く |
| A1 | 風味又は甘味をつけたイミテーション粉ミルク製品のみに使用する |
| A2 | シロップ又は果物ジュース内にある製品のみに使用する |
| A3 | 乾燥した海藻のみに使用する |
| A4 | カレーの成分を含む製品のみに使用する |
| A5 | 醤油の中で煮込む製品のみに使用する |
| A6 | 風味をつけた酢及び米から作る酢のみに使用する |
| A7 | 風味又は甘味をつけた製品のみに使用する |

| BRILLIANT BLACK (BLACK PN) (ブリリアントブラック) | | | | |
|--|---------------------------------|------------------|--------|------------|
| INS: 151 | | 別名: - | 機能: 色素 | |
| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| 05.2 | キャンディ、ヌガー、マルチパン | 100 | | 2022 |
| 05.3 | チューインガム | 300 | | 2022 |
| 05.4 | 菓子の表面コーティング又は飾り付けに使う製品及びスイーツソース | 500 | | 2022 |
| 13.6 | 栄養補助食品 | 530 | B6 | 2022 |
| 14.2.6 | アルコール度数 15 度超の蒸留酒 | 200 | | 2022 |
| 14.2.7 | 風味をつけたアルコール飲料 | 30 | | 2022 |

| BROWN HT (ブラウン HT) | | | | |
|---------------------------|---------------------------------|------------------|--------|------------|
| INS: 155 | | 別名: - | 機能: 色素 | |
| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| 05.2 | キャンディ、ヌガー、マルチパン | 50 | | 2022 |
| 05.3 | チューインガム | 300 | | 2022 |
| 05.4 | 菓子の表面コーティング又は飾り付けに使う製品及びスイーツソース | 50 | | 2022 |
| 13.6 | 栄養補助食品 | 300 | B6 | 2022 |

| | | | |
|--------|---------------|-----|------|
| 14.2.2 | サイダー及びペリエ | 200 | 2022 |
| 14.2.4 | ブドウ酒以外のワイン | 200 | 2022 |
| 14.2.7 | 風味をつけたアルコール飲料 | 200 | 2022 |

PAPRIKA EXTRACT (パプリカからの抽出物)

INS: 160c(ii) 別名: Capsanthin 機能: 色素

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|---|------------------|----------|------------|
| 05.1.3 | 塗布、表示、菓子の詰め物又は原 材料用のココア製品 | 95 | 39, XS86 | 2022 |
| 05.1.4 | ココア製品及びチョコレート製品 | 95 | 39, 183 | 2022 |
| 05.1.5 | イミテーションチョコレート製品 | 95 | 39 | 2022 |
| 05.2 | キャンディ、ヌガー、マルチパン | 100 | 39 | 2022 |
| 05.3 | チューインガム | 150 | 39 | 2022 |
| 05.4 | 菓子の表面コーティング又は飾 り付けに使う製品及びスイート ソース | 100 | 39 | 2022 |
| 13.6 | 栄養補助食品 | 100 | 39, B6 | 2022 |
| 14.2.2 | サイダー及びペリエ | 10 | | 2022 |
| 14.2.4 | ブドウ酒以外のワイン | 10 | | 2022 |
| 14.2.7 | 風味をつけたアルコール飲料 | 10 | | 2022 |

B6 消費者に販売する固体タイプの製品のみを使用する

AMARANTH (アマランス)

INS: 123 別名: - 機能: 色素

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|---|------------------|---|------------|
| 05.3 | チューインガム | 100 | | 2022 |
| 05.4 | 菓子の表面コーティング又は飾 り付けに使う製品及びスイート ソース | 100 | | 2022 |
| 06.4.3 | 半製品の Pasta、クイッティアオ 及び類似の製品 | 100 | 194 | 2022 |
| 09.4 | 缶詰工程を経た水生動物及び水 生動物製品 | 30 | 435, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119 | 2022 |
| 14.2.7 | 風味をつけたアルコール飲料 | 100 | | 2022 |

TOCOPHEROLS (トコフェロール)

INS: 307a d-alpha-Tocopherol(d-α-トコフェロール) 機能: 酸化防止剤
別名: Vitamin E; RRR-alpha-tocopherol; 5,7,8-trimethyltolcol; (+)-alpha Tocopherol

| | | |
|-----------|--|-----------|
| INS: 307b | Tocopherol concentrate, mixed (混合トコフェロール濃縮物) 別名: Vitamin E | 機能: 酸化防止剤 |
| INS: 307c | dl-alpha-Tocopherol (dl- α -トコフェロール) 別名: Vitamin E; dl-5,7,8-Trimethyltolcol | 機能: 酸化防止剤 |

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|------------------|------------------|----|------------|
| 01.1.2 | 他の液体タイプのミルク(無風味) | 10 | 15 | 2022 |
| 01.1.4 | ミルクを主成分とする飲料 | 10 | 15 | 2022 |

TREHALOSE (トレハロース)

| | | |
|--------|----------------------------|---------------------------------|
| INS: - | 別名: alpha, alpha-trehalose | 機能: テクスチャー特性調整剤、 安定剤、保湿剤、甘味料 |
|--------|----------------------------|---------------------------------|

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|--------------|------------------|----|------------|
| 06.7 | 米飯又は加工米による製品 | 適切量 | NN | 2022 |
| 13.6 | 栄養補助食品 | 適切量 | | 2022 |

NN 缶詰、冷凍又は冷却工程を経た製品のみ

NITRITES (亜硝酸塩)

| | | |
|----------|--------------------------------------|-------------|
| INS: 249 | Potassium nitrite (亜硝酸カリウム) 別名: - | 機能: 保色剤、保存料 |
| INS: 250 | Sodium nitrite (亜硝酸ナトリウム) 別名: - | 機能: 保色剤、保存料 |

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|--------------------------|------------------|----|------------|
| 08.3.1.1 | 非加熱の発酵過程を経てミンチ した獣肉製品 | 70 | 32 | 2022 |

NITRATES (硝酸塩)

| | | |
|----------|-------------------------------------|-------------|
| INS: 251 | Sodium Nitrate (硝酸ナトリウム) 別名: - | 機能: 保色剤、保存料 |
| INS: 252 | Potassium Nitrate (硝酸カリウム) 別名: - | 機能: 保色剤、保存料 |

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|------|------------------|----|------------|
|-------------|------|------------------|----|------------|

| | | | | |
|----------|----------------------|-----|--|------|
| 08.3.1.3 | 非加熱の発酵過程を経てミンチした獣肉製品 | 120 | | 2022 |
|----------|----------------------|-----|--|------|

SUNSET YELLOW FCF (サンセットイエローFCF)

INS: 110 別名: CI Food Yellow 3; Orange 機能: 色素
Yellow S; CI (1975) No. 15985

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|-------------|------------------|----|------------|
| 07.1.4 | パンを主成分とする製品 | 20 | | 2022 |

❖ 食品添加物の使用条件の規定の撤廃

SUCROGLYCERIDES (スクログリセリド)

INS: 474 別名: 機能: 乳化剤

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|--|------------------|----------------------|------------|
| 01.3.2 | 飲料に添加する製品 | 6000 | 348, XS250, XS252 | 2020 |
| 01.4.2 | 殺菌済みクリーム、UHT クリーム、ホイップینگクリーム、ホイップクリーム及びスキミングクリーム(無風味) | 5000 | 348 | 2016 |
| 01.4.4 | イミテーションクリーム製品 | 10000 | 348 | 2016 |
| 01.5.1 | 粉ミルク及び粉クリーム(無風味) | 10000 | | 2016 |
| 01.7 | ミルクを主成分とするデザート | 3000 | 348, 362 | 2020 |
| 02.2.2 | 塗布、表示又は原材料に用いる油中に水が存在するタイプのエマルジョン製品 | 10000 | 348, 362 | 2016 |
| 02.3 | 水中に油が存在するタイプのエマルジョン製品 | 5000 | 102, 363 | 2016 |
| 02.4 | 脂肪を主成分とするデザート | 3000 | 348 | 2018 |
| 03.0 | シヤベット | 3000 | 348 | 2018 |

ジェットロ「ビジネス短信」添付資料

| 04.1.1.2 | 表面をコーティング又は加工した生果物 | 適切量 | | 2016 |
|----------------------------|---|------------------|-------------------------|------------|
| 04.1.2.8 | 潰した果物、果物シロップ、ココナツミルク、ココナツの脂肪を含む他の加工果物 | 1500 | 348, XS314R | 2016 |
| 04.1.2.9 | 果物を主成分とするデザート | 2000 | 348 | 2018 |
| 04.2.2.6 | 潰して調理に用いる野菜、海藻、ナッツ及び種子 | 5000 | | 2016 |
| 05.1.2 | ココアシロップ | 10000 | 348 | 2018 |
| 05.1.3 | 塗布、表示、菓子の詰め物又は原材料用のココア製品 | 10000 | 348 | 2018 |
| 05.1.5 | イミテーションチョコレート製品 | 6000 | 348 | 2016 |
| 05.2 | キャンディ、ヌガー、マルチパン | 5000 | 348, XS309R | 2018 |
| 05.3 | チューインガム | 10000 | 348 | 2016 |
| 05.4 | 菓子の表面コーティング又は飾り付けに使う製品及びスイーツソース | 5000 | 348 | 2016 |
| 06.4.3 | 半製品の Pasta、クイッティアオ及び類似の製品 | 2000 | 194, 348 | 2016 |
| 06.5 | シリアル及びスターチを主成分とするデザート | 3000 | 348 | 2018 |
| 06.6 | 揚げ物用スープに使う粉 | 10000 | 348 | 2016 |
| 06.7 | 米飯又は加工米による製品 | 10000 | 348 | 2016 |
| 07.1 | 未調理で出来合いの成分が未配合のパン及びビスケット | 3000 | 348 | 2018 |
| 07.2.1 | ケーキ、クッキー及びパイ | 5000 | 348, TH25 | 2018 |
| 07.2.2 | 他の種類の味つけしたスナック菓子 | 5000 | 348 | 2018 |
| SUCROGLYCERIDES (スクログリセリド) | | | | |
| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| 07.2.3 | 部門0.7.2.1—0.7.2.2に基づく製品を作るために用いる出来合いの成分 | 5000 | 348, TH26 | 2018 |
| 08.2.2 | 加熱処理した丸ごと又はカット整形した獣肉 | 5000 | 15, XS96, XS97 | 2016 |
| 08.3.2 | 加熱してミンチした獣肉 | 5000 | 15, XS88, XS89, XS98 | 2016 |
| 09.2.4.1 | 加熱調理した魚及び魚製品 | 3000 | 241, 348 | 2020 |
| 10.4 | 卵を主成分とするデザート | 5000 | 348 | 2020 |
| 12.2.1 | 香料 | 2000 | 348, 422 | 2020 |
| 12.5 | スープ | 2000 | 345 | 2016 |
| 12.6.1 | エマルジョンソース | 2000 | 348, 426 | 2020 |
| 12.6.2 | 非エマルジョンソース | 10000 | 348 | 2020 |
| 12.6.3 | ソース及びグレイビーを作るための出来合いの成分 | 10000 | 127, 348 | 2020 |
| 13.3 | 病人向け特別食 | 5000 | 348 | 2020 |
| 13.4 | 体重管理が必要な人用の食品 | 5000 | 348 | 2020 |
| 13.6 | 栄養補助食品 | 20000 | 348 | 2020 |
| 14.1.4 | 風味をつけた飲料 | 700 | 127, 348, TH30 | 2020 |

| | | | | |
|--------|---|------|--------------------------|------|
| 14.1.5 | 煎じて飲むタイプのコーヒー、コ ヒーの代用飲料、茶、ハーブ茶 (Herbal infusion)及びココア以外 の各種穀物による飲料 | 700 | 127, 176, 348 | 2020 |
| 14.2.6 | アルコール度数15度超の蒸留酒 | 5000 | 348, 431 | 2020 |
| 14.2.7 | 風味をつけたアルコール飲料 | 5000 | | 2016 |
| 15.1 | ポテト、シリアル、粉又はスター 手を主成分とするスナック菓子 | 3000 | 348, 433 | 2020 |

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACID (シヨ糖脂肪酸エステル)

INS: 473

別名: Sucrose fatty acid esters

機能: ~~安定剤、乳化剤、発泡剤~~
艶出し剤

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|---|------------------|---------------------------------|------------|
| 01.3.2 | 飲料に添加する製品 | 6000 | 348, XS250, XS252 | 2020 |
| 01.4.2 | 殺菌済みクリーム、UHT クリー ム、ホイッピングクリーム、ホイ ップクリーム及びスキミングク リーム(無風味) | 5000 | 348 | 2016 |
| 01.4.4 | イミテーションクリーム製品 | 10000 | 348 | 2018 |
| 01.5.2 | イミテーション粉ミルク製品及びイ ミテーション粉クリーム製品 | 5000 | 350 | 2016 |

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (シヨ糖脂肪酸エステル)

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|--|------------------|-------------|------------|
| 01.6.5 | イミテーションチーズ製品 | 10000 | | 2016 |
| 01.7 | ミルクを主成分とするデザート | 3000 | 348, 362 | 2020 |
| 02.2.2 | 塗布、表示又は原材料に用いる油 中に水が存在するタイプのエマ ルジョン製品 | 10000 | 348, 360 | 2016 |
| 02.3 | 水中に油が存在するタイプのエ マルジョン製品 | 5000 | 102, 363 | 2016 |
| 02.4 | 脂肪を主成分とするデザート | 3000 | 348 | 2018 |
| 03.0 | シヤベット | 3000 | 348 | 2018 |
| 04.1.2.8 | 潰した果物、果物シロップ、ココナツ ミルク、ココナツの脂肪を含む他の加 工果物 | 1500 | 348, XS314R | 2016 |
| 04.1.2.9 | 果物を主成分とするデザート | 2000 | 348 | 2018 |
| 05.1.2 | ココアシロップ | 10000 | 348 | 2018 |
| 05.1.3 | 塗布、表示、菓子の詰め物又は原 材料用のココア製品 | 10000 | 348 | 2018 |
| 05.1.5 | イミテーションチョコレート製品 | 6000 | 348 | 2018 |
| 05.2 | キャンディ、ヌガー、マルチパン | 5000 | 348, XS309R | 2018 |

ジェットロ「ビジネス短信」添付資料

| 05.3 | シューインガム | 10000 | 348 | 2018 |
|---|--|---------------|---------------------|--------|
| 05.4 | 菓子の表面コーティング又は飾り付けに使う製品及びソース | 5000 | 348 | 2016 |
| 06.3 | 朝食用シリアル製品 | 2000 | | 2016 |
| 06.4.3 | 半製品の Pasta、クイッティアオ及び類似の製品 | 2000 | 194, 348 | 2020 |
| 06.5 | シリアル及びスターチを主成分とするデザート | 3000 | 348 | 2018 |
| 06.6 | 揚げ物用スープに使う粉 | 10000 | 348 | 2016 |
| 06.7 | 米飯又は加工米による製品 | 10000 | 348 | 2016 |
| 07.1 | 未調理で出来合いの成分が未配合のパン及びビスケット | 3000 | 348 | 2018 |
| 07.2.1 | ケーキ、クッキー及びパイ | 5000 | 348, TH25 | 2018 |
| 07.2.2 | 他の種類の味つけたスナック菓子 | 5000 | 348 | 2018 |
| 07.2.3 | 部門 0.7.2.1—0.7.2.2 に基づく製品を作るために用いる出来合いの成分 | 5000 | 348, TH26 | 2018 |
| 08.2.2 | 加熱処理した丸ごと又はカット整形した獣肉 | 3000 | 15, XS96, XS97 | 2016 |
| 08.3.2 | 加熱してミンチした獣肉 | 3000 | 15, XS96, 373, XS97 | 2016 |
| 09.2.4.1 | 加熱調理した魚及び魚製品 | 3000 | 241, 348 | 2020 |
| 10.4 | 卵を主成分とするデザート | 5000 | 348 | 2020 |
| 12.2.1 | 香料 | 2000 | 348, 422 | 2020 |
| 12.2.2 | 調味料 | 20000 | 423, 424, 425 | 2020 |
| SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ショ糖脂肪酸エステル) | | | | |
| 食品部門コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値受付年 |
| 12.5 | スープ | 2000 | 345 | 2016 |
| 12.6.1 | エマルジョンソース | 2000 | 348, 426 | 2020 |
| 12.6.2 | 非エマルジョンソース | 10000 | 348 | 2020 |
| 12.6.3 | ソース及びグレイビーを作るための出来合いの成分 | 10000 | 127, 348 | 2020 |
| 13.3 | 病人向け特別食 | 5000 | 348 | 2020 |
| 13.4 | 体重管理が必要な人用の食品 | 5000 | 348 | 2020 |
| 13.6 | 栄養補助食品 | 20000 | 348 | 2020 |
| 14.1.4 | 風味をつけた飲料 | 700 | 127, 348, TH30 | 2020 |
| 14.1.5 | 煎じて飲むタイプのコーヒー、コーヒーの代用飲料、茶、ハーブ茶 (Herbal infusion) 及びココア以外の各種穀物による飲料 | 700 | 127, 176, 348 | 2020 |
| 14.2.6 | アルコール度数 15 度超の蒸留酒 | 5000 | 348, 431 | 2020 |
| 15.1 | ポテト、シリアル、粉又はスターチを主成分とするスナック菓子 | 3000 | 348, 433 | 2020 |

SUCROSE OLIGOESTERS, Type I and Type II (ショ糖オリゴエステル、タイプ I 及びタイプ II)
 INS: 473a 別名: Type I: Sucrose fatty acid esters 機能: 乳化剤、艶出し剤、安定剤

(high-esterified); Sucrose oligoesters (highest-esterified)
~~Type II: Sucrose fatty acid esters; Sucrose oligoesters~~

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|--|------------------|----------------------|------------|
| 01.3.2 | 飲料に添加する製品 | 6000 | 348, XS250, XS252 | 2020 |
| 01.4.2 | 殺菌済みクリーム、UHT クリーム、ホイップینگクリーム、ホイップクリーム及びスキミングクリーム(無風味) | 5000 | 348 | 2016 |
| 01.4.4 | イミテーションクリーム製品 | 10000 | 348 | 2016 |
| 01.7 | ミルクを主成分とするデザート | 3000 | 348, XS243 | 2018 |
| 02.2.2 | 塗布、表示又は原材料に用いる油中に水が存在するタイプのエマルジョン製品 | 10000 | 348, 360 | 2016 |
| 02.3 | 水中に油が存在するタイプのエマルジョン製品 | 5000 | 102, 363 | 2016 |
| 02.4 | 脂肪を主成分とするデザート | 3000 | 348 | 2018 |
| 03.0 | シヤベット | 3000 | 348 | 2018 |
| 04.1.2.8 | 濃した果物、果物シロップ、ココナツミルク、ココナツの脂肪を含む他の加工果物 | 1500 | 348, XS314R | 2016 |
| 04.1.2.9 | 果物を主成分とするデザート | 2000 | 348 | 2018 |
| 05.1.2 | ココアシロップ | 10000 | 348 | 2018 |

SUCROSE OLIGOESTERS, Type I and Type II (ショ糖オリゴエステル、タイプ I 及びタイプ II)

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|------------------------------|------------------|-------------|------------|
| 05.1.3 | 塗布、表示、菓子の詰め物又は原材料用のココア製品 | 10000 | 348 | 2018 |
| 05.1.5 | イミテーションチョコレート製品 | 6000 | 348 | 2016 |
| 05.2 | キャンディ、ヌガー、マルチパン | 5000 | 348, XS309R | 2018 |
| 05.3 | チューインガム | 10000 | 348 | 2016 |
| 05.4 | 菓子の表面コーティング又は飾り付けに使う製品及びスイーツ | 5000 | 348, 387 | 2018 |
| 06.4.3 | 半製品の Pasta、クイッティアオ及び類似の製品 | 2000 | 194, 348 | 2016 |
| 06.5 | シリアル及びスターチを主成分とするデザート | 3000 | 348 | 2018 |
| 06.6 | 揚げ物用スープに使う粉 | 10000 | 348 | 2016 |
| 06.7 | 米飯又は加工米による製品 | 10000 | 348 | 2016 |
| 07.1 | 未調理で出来合いの成分が未配合のパン及びビスケット | 3000 | 348 | 2018 |

| | | | | |
|----------|---|-------|----------------|------|
| 07.2.1 | ケーキ、クッキー及びパイ | 5000 | 348, TH25 | 2018 |
| 07.2.2 | 他の種類の味つけたスナック菓子 | 5000 | 348 | 2018 |
| 07.2.3 | 部門0.7.2.1-0.7.2.2に基づく製品を 作るために用いる出来合いの成分 | 5000 | 348, TH26 | 2018 |
| 09.2.4.1 | 加熱調理した魚及び魚製品 | 3000 | 241, 348 | 2020 |
| 10.4 | 卵を主成分とするデザート | 5000 | 348 | 2020 |
| 12.2.1 | 香料 | 2000 | 348, 422 | 2020 |
| 12.2.2 | 調味料 | 20000 | 423, 424, 425 | 2020 |
| 12.6.1 | エマルジョンソース | 2000 | 348, 426 | 2020 |
| 12.6.2 | 非エマルジョンソース | 10000 | 348 | 2020 |
| 12.6.3 | ソース及びグレイビーを作るた めの出来合いの成分 | 10000 | 127, 348 | 2020 |
| 13.3 | 病人向け特別食 | 5000 | 348 | 2020 |
| 13.4 | 体重管理が必要な人用の食品 | 5000 | 348 | 2020 |
| 13.6 | 栄養補助食品 | 20000 | 348 | 2020 |
| 14.1.4 | 風味をつけた飲料 | 700 | 127, 348, TH30 | 2020 |
| 14.1.5 | 煎じて飲むタイプのコーヒー、コ ヒーの代用飲料、茶、ハーブ茶 (Herbal infusion)及びココア以外 の各種穀物による飲料 | 700 | 127, 176, 348 | 2020 |
| 14.2.6 | アルコール度数15度超の蒸留酒 | 5000 | 348, 431 | 2020 |
| 15.1 | ポテト、シリアル、粉又はスター 手を主成分とするスナック菓子 | 3000 | 348, 433 | 2020 |

ACESULFAME POTASSIUM (アセスルファムカリウム)

INS: 950

別名: Acesulfame K

機能: 調味料、甘味料

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|---|------------------|-----|------------|
| 01.6.5 | イミテーションチーズ製品 | 350 | 188 | 2016 |
| 02.3 | 水中に油が存在するタイプのエ マルジョン製品 | 1000 | 188 | 2016 |
| 04.1.2.2 | 乾燥果物 | 500 | 188 | 2016 |

ALITAME (アリテーム)

INS: 956

別名: -

機能: 甘味料

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|-------------------|------------------|----------|------------|
| 01.1.4 | ミルクを主成分とする飲料(風味有) | 40 | 127, TH1 | 2016 |
| 01.7 | ミルクを主成分とするデザート | 100 | | 2016 |
| 05.1.2 | ココアシロップ | 300 | | 2016 |

| | | | | |
|-------------------|-------------------------------------|----------------|-------------------|-----------------|
| 05.1.3 | 塗布、表示、菓子の詰め物又は原材料用のココア製品 | 300 | XS86 | 2016 |
| 05.1.4 | ココア製品及びチョコレート製品 | 300 | XS87, TH2 | 2018 |
| 05.1.5 | イミテーションチョコレート製品 | 300 | | 2016 |
| 05.2 | キャンディ、ヌガー、マルチパン | 300 | XS309R | 2018 |
| 05.4 | 菓子の表面コーティング又は飾り付けに使う製品及びスイーツ | 300 | | 2016 |
| 11.4 | 菓子の表面に注ぐ又は飾り付ける他の種類の砂糖又はシロップ | 200 | 159 | 2016 |
| 12.5 | スープ | 40 | XS117 | 2016 |
| 13.5 | 栄養面のみを目的とする食品 | 300 | | 2016 |

ASPARTAME (アスパルテーム)

INS: 951 別名: Aspartyl phenylalanine methyl ester (APM) 機能: 調味料、甘味料

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|-----------------------|------------------|-----|------------|
| 01.6.5 | イミテーションチーズ製品 | 1000 | 101 | 2016 |
| 02.3 | 水中に油が存在するタイプのエマルジョン製品 | 1000 | 101 | 2016 |
| 04.1.2.2 | 乾燥果物 | 2000 | 101 | 2016 |
| 04.2.2.1 | 冷凍野菜、海藻、ナッツ及び種子 | 1000 | 101 | 2016 |

NEOTAME (ネオテーム)

INS: 961 別名: - 機能: 調味料、甘味料

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------|-----------------------|------------------|----|------------|
| 01.6.5 | イミテーションチーズ製品 | 33 | | 2016 |
| 02.3 | 水中に油が存在するタイプのエマルジョン製品 | 10 | | 2016 |
| 04.1.2.2 | 乾燥果物 | 100 | | 2016 |
| 04.2.2.1 | 冷凍野菜、海藻、ナッツ及び種子 | 33 | | 2016 |

SACCHARINS (サッカリン類)

INS: 954(i) Saccharin (サッカリン) 機能: 甘味料
別名: -

INS: 954(ii) Calcium saccharin (サッカリンカルシウム) 機能: 甘味料

| 別名: Calcium o-benzosulfimide | | | | |
|------------------------------|--|------------------|-----|-----------------|
| INS: | Potassium saccharin (サッカリンカリウム) | 機能: | 甘味料 | |
| 954(iii) | 別名: Potassium o-benzosulfimide | | | |
| INS: | Sodium saccharin (サッカリンナトリウム) | 機能: | 甘味料 | |
| 954(iv) | 別名: Soluble saccharin; Sodium o-benzosulfimide | | | |
| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| 01.6.5 | イミテーションチーズ製品 | 100 | | 2016 |
| 04.2.2.1 | 冷凍野菜、海藻、ナッツ及び種子 | 500 | | 2016 |

SUCRALOSE (スクラロース)

INS: 955 別名: 4,1',6'-trichlorogalactosucrose 機能: 甘味料

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|---------------------|----------------------------|------------------|----|-----------------|
| 01.6.5 | イミテーションチーズ製品 | 500 | | 2016 |
| 04.1.2.2 | 乾燥果物 | 1500 | | 2016 |
| 04.2.2.1 | 冷凍野菜、海藻、ナッツ及び種子 | 150 | | 2016 |

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(銅とクロロフィル及びクロロフィリンの複合化合物類)

INS: 141(i) Cholorophylls, copper complexes 機能: 色素
 (銅とクロロフィルの複合化合物類)
 別名: Copper chlorophyll; Copper
 phaeophytin; CI Natural Green
 3; C.I. (1975) No. 75810

INS: 141(ii) Chlorophyllin copper complexes, 機能: 色素
 potassium and sodium salts
 (銅とクロロフィリンの複合化合物類のカリ
 ウム塩又はナトリウム塩)
 別名: Sodium copper chlorophyllin;
 Potassium copper chlorophyllin;
 C.I. (1975) No. 75815

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------------|--------------------|------------------|---------------|-----------------|
| 05.1.2 | ココアシロップ | 6.4 | 62 | 2016 |

SUNSET YELLOW FCF (サンセットイエローFCF)

INS: 110 別名: CI Food Yellow 3; Orange 機能: 色素
Yellow S; CI (1975) No. 15985

| 食品部門 コード | 食品部門 | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|-------------------|----------------------------|------------------|----|-----------------|
| 05.1.5 | イミテーションチョコレート製品 | 300 | | 2016 |

第 2 部: 個別の保健省告示及び食品添加物に関する保健省告示に基づく食品添加物の使用条件の規定の見直しにより変更される特定項目の食品添加物の使用条件の規定(案)

1. 部門 02.1.2 植物油脂及び部門 02.1.3 動物油脂に基づく製品に対する食品添加物の使用条件の規定

| 食品部門 食品添加物 | 02.1.2 INS | 植物油脂 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
|----------------------------------|-----------------|------------------------------|---|--------------|
| ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED | 160b(i) | 10(20) | 8, TH39 , 277, XS33 | 2022 |
| ASCORBYL ESTERS BUTYLATED | 304, 305 320 | 500 175(200) | 10, 15, 277, XS33 15, 130, TH40 , | 2022 2022 |
| HYDROXYANISOLE BUTYLATED | | | 277, XS33, NN1 | |
| HYDROXYTOLUENE | 321 | 75(200) | 15, 130, TH44 277, XS33, NN1 | 2022 |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|---------------------------|--|------|
| CAROTENES, BETA-, VEGETABLE CAROTENOIDS | 160a(ii), 160a(i), a(iii),e,f | 25(1000) 25 | TH42 277, XS33, NN2 | 2022 |
| CITRIC ACID | 330 | 適切量 | 15, 277, XS33 | 2022 |
| CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL | 472c | 100 | 277, XS33, NN3 | 2022 |
| CURCUMIN | 100(i) | 5 | TH39 277, XS33, NN2 | 2022 |
| GUAIAC RESIN | 314 | 1000 | TH43 | 値撤廃 |
| ISOPROPYL CITRATES | 384 | 100(200) | TH44 277, XS33, NN3 | 2022 |
| LECITHIN | 322(i) | 適切量 | 242, 277, XS33 | 2022 |
| NITROGEN | 941 | 適切量 | 59 | 2018 |
| POLYDIMETHYLSILOXANE | 900a | 10 | 277, XS33, NN4 | 2022 |
| POLYSORBATES | 432-436 | 5000 | 102, TH43 | 値撤廃 |
| PROPYL GALLATE | 310 | 100(200) | 15, 130, TH44 277, XS33, NN1 | 2022 |
| PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS | 477 | 10000 | | 値撤廃 |
| SODIUM DIHYDROGEN CITRATE | 331(i) | 適切量 | 277, XS33 | 2022 |
| STEARYL CITRATE | 484 | 適切量 | TH43 | 値撤廃 |

| 食品部門 | 02.1.2 | 植物油脂 | | |
|-------------------------------|----------|------------------|--|------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE | 319 | 200 | 15, 130, TH45 277, XS33, NN1 | 2022 |
| THIODIPROPIONATES | 388, 389 | 200 | 46, 277, XS33 | 2022 |
| TOCOPHEROLS | 307a,b,c | 300 | 356, 357, TH46 277 | 2022 |
| TRICALCIUM CITRATE | 333(iii) | 適切量 | 277, XS33, TH43 | 2022 |
| TRIPOTASSIUM CITRATE | 332(ii) | 適切量 | 277, XS33, TH43 | 2022 |
| TRISODIUM CITRATE | 331(iii) | 適切量 | 277, XS33 | 2022 |

備考 : 食品添加物の使用における(条件)追加規定

8 ビキシン(Bixin)として計算する

10 ステアリン酸アスコビル(Ascorbyl stearate)として計算する

15 脂肪分又は油分から計算する

- 46** チオジプロピオン酸(Thiodipropionic acid)として計算する
- 59** 充填に用いるガスとしてのみ使用する
- 102** 焼くために用いる脂肪乳剤(fat emulsions)に対してのみ使用する
- 130** 単独で、又はブチルヒドロキシアニソール(INS 320)、ブチルヒドロキシトルエン(INS 321)、第三ブチルヒドロキノン(INS 319)及び没食子酸プロピル(INS 310)と合わせて使用する
- 242** 酸化防止剤としてのみ使用する
- 277** 天然オイル(virgin oils)及び非加熱圧搾により得られるオイル(Cold pressed oils)を除く
- 356** 純粋オイル(Virgin oils)及び非加熱圧搾により得られるオイル(Cold pressed oils)を除く
- 357** 製造工程段階で自然に消失するトコフェロールを維持するために、20mg/kg 以下の量を使用できる、オリーブオイル、精製オリーブオイル(Refined olive oil)、オリーブポマスオイル及び精製オリーブポマスオイル(Refined olive-pomace oil)に使用する場合を除く
- XS33** 油脂に関する保健省告示に基づくオリーブオイル及びオリーブポマスオイル、並びに Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981)に基づく製品を除く
- TH39** 保健省告示第 23 号(1979 年)、件名「落花生油を特別規制食品とする規定、並びに落花生油に対する品質又は規格、製造方法及びラベルの規定」、保健省告示第 56 号(1981 年)、件名「パームオイル」、保健省告示第 57 号(1981 年)、件名「ココナツオイル」、及び保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品に対して使用する
- TH40** 175mg/kg 以下の量を使用できる、保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品を除く
- TH41** 75mg/kg 以下の量を使用できる、保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品を除く
- TH42** 25mg/kg 以下の量を使用できる、保健省告示第 23 号(1979 年)、件名「落花生油を特別規制食品とする規定、並びに落花生油に対する品質又は規格、製造方法及びラベルの規定」、保健省告示第 56 号(1981 年)、件名「パームオイル」、保健省告示第 57 号(1981 年)、件名「ココナツオイル」、及び保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品を除く
- TH43** 保健省告示第 23 号(1979 年)、件名「落花生油を特別規制食品とする規定、並びに落花生油に対する品質又は規格、製造方法及びラベルの規定」、保健省告示第 56 号(1981 年)、件名「パームオイル」、保健省告示第 57 号(1981 年)、件名「ココナツオイル」、及び保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品を除く
- TH44** 100mg/kg 以下の量を使用できる、保健省告示第 23 号(1979 年)、件名「落花生油を特別規制食品とする規定、並びに落花生油に対する品質又は規格、製造方法及びラベルの規定」、保健省告示第 56 号(1981 年)、件名「パームオイル」、保健省告示第 57 号(1981 年)、件名「ココナツオイル」、及び保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品を除く
- TH45** 120mg/kg 以下の量を使用できる、保健省告示第 23 号(1979 年)、件名「落花生油を特別規制食品とする規定、並びに落花生油に対する品質又は規格、製造方法及びラベルの規定」、保健省告示第 57 号(1981 年)、件名「ココナツオイル」、及び保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品を除く

- TH46** 200mg/kg 以下の量を使用できる、保健省告示第 23 号(1979 年)、件名「落花生油を特別規制食品とする規定、並びに落花生油に対する品質又は規格、製造方法及びラベルの規定」に基づく製品、及び 500mg/kg 以下の量を使用できる、保健省告示第 56 号(1981 年)、件名「パームオイル」、保健省告示第 57 号(1981 年)、件名「ココナツオイル」、及び保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品を除く
- NN1** 没食子酸プロピル(INS 310)、第三ブチルヒドロキノン(INS 319)、ブチルヒドロキシアニソール(INS 320)、又はブチルヒドロキシトルエン(INS 321)と合わせて使う場合、200mg/kg 以下の量を使用できる
- NN2** 製造工程段階で消失する自然の色を維持すること、又は規格に適合するよう色を改善することのみを目的とする
- NN3** クエン酸イソプロピル(INS 384)、並びに及びクエン酸及び脂肪酸のグリセロールのエステル(INS 472c)と合わせて使う場合、100mg/kg 以下の量を使用できる
- NN4** 食品を揚げる多量の油脂中の消泡剤としてのみ使用する

| 食品部門 | 02.1.3 | 動物油脂 | | |
|----------------------------------|------------------------|-----------------------|---------------------------------------|------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED | 160b(i) | 10(20) | 8, TH47 277, XS329, NN2 | 2022 |
| ASCORBIC ACID, L- | 300 | 適切量 | 277, NN5 | 2022 |
| ASCORBYL ESTERS | 304, 305 | 500 | 10, 15, 277, NN6 | 2022 |
| BUTYLATED | 320 | 175(200) | 15, 130, TH40 | 2022 |
| HYDROXYANISOLE | | | 277, XS329, NN1 | |
| BUTYLATED | 321 | 75(200) | 15, 130, TH44 | 2022 |
| HYDROXYTOLUENE | | | 277, XS329, NN1 | |
| CAROTENES, BETA-, VEGETABLE | 160a(ii) | 25(1000) | TH48 277, XS329, NN2 | 2022 |
| CAROTENOIDS | 160a(i), a(iii),e,f | 25 | 277, XS329, NN2 15, 277, XS33 | 2022 |

| | | | | |
|---|--------------------|-----------------------|---|----------------|
| CITRIC ACID | 330 | 適切量 | 277, XS329 | 2022 |
| CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL | 472c | 100 | 322 277, NN3 | 2022 |
| CURCUMIN | 100(i) | 5 | TH47 277, XS329, NN2 | 2022 |
| DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL | 472e | 適切量 | TH49 | 値撤廃 |
| FAST GREEN FCF | 143 | 適切量 | TH49 | 値撤廃 |
| GUAIAC RESIN | 314 | 1000 | TH49 | 値撤廃 |
| INDIGOTINE | 132 | 300 | TH49 | 値撤廃 |
| ISOPROPYL CITRATES | 384 | 100(200) | TH50 277, NN3 | 2022 |
| LECITHIN | 322(i) | 適切量 | 242, 277 | 2022 |
| MONO-AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS | 471 | 適切量 | 277, 408, NN4 | 2022 |
| NITROGEN | 941 | 適切量 | 59 | 2018 |
| POLYDIMETHYLSILOXANE | 900a | 10 | 277, NN4 | 2022 |
| POLYSORBATES | 432-436 | 5000 | 102, TH49 | 値撤廃 |
| PROPYL GALLATE | 310 | 100(200) | 15, 130, TH50 277, XS329, NN1 | 2022 |
| PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS | 477 | 10000 | | 値撤廃 |
| SODIUM DIHYDROGEN CITRATE | 331(i) | 適切量 | 277, XS329 | 2022 |
| STEARYL CITRATE | 484 | 適切量 | TH49 | 値撤廃 |
| 食品部門 | 02.1.3 | 動物油脂 | | |
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値受付年 |
| SUNSET YELLOW FCF | 110 | 300 | TH49 | 値撤廃 |
| TARTRAZINE | 102 | 300 | TH49 | 値撤廃 |
| TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE | 319 | 200 | 15, 130, TH51 277, XS329, NN1 | 2022 |
| THIODIPROPIONATES | 388, 389 | 200 | 46, 277 | 2022 |
| TOCOPHEROLS | 307a,b,c | 300 | 277, 358 TH52 | 2022 |
| TRICALCIUM CITRATE | 333(iii) | 適切量 | 277, XS329 | 2022 |
| TRIPOTASSIUM CITRATE | 332(ii) | 適切量 | 277, XS329 | 2022 |
| TRISODIUM CITRATE | 331(iii) | 適切量 | TH47 277, XS329 | 2022 |

備考 : 食品添加物の使用における(条件)追加規定
8 ビキシン(Bixin)として計算する

- 10 ステアリン酸アスコビル(Ascorbyl stearate)として計算する
- 15 脂肪分又は油分から計算する
- 46 チオジプロピオン酸(Thiodipropionic acid)として計算する
- 59 充填に用いるガスとしてのみ使用する
- 102 焼くために用いる脂肪乳剤(fat emulsions)に対してのみ使用する
- 130 単独で、又はブチルヒドロキシアニソール(INS 320)、ブチルヒドロキシトルエン(INS 321)、第三ブチルヒドロキノン(INS 319)及び没食子酸プロピル(INS 310)と合わせて使用する
- 242 酸化防止剤としてのみ使用する
- 277 天然オイル(virgin oils)及び非加熱圧搾により得られるオイル(Cold pressed oils)を除く
- 358 単独で又は他の種類と合わせて 6,000mg/kg 以下の量を使用できる、魚油に関する保健省告示に基づく製品を除く
- 408 魚油に関する保健省告示に基づく製品、及び Standard for Fish Oils (CODEX STAN 329-2017)に基づく製品に対して乳化剤(emulsifier)として使用する
- XS329** 魚油に関する保健省告示に基づく製品、及び Standard for Fish Oils (CODEX STAN 329-2017)に基づく製品を除く
- TH40** 175mg/kg 以下の量を使用できる、保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品を除く
- TH41** 75mg/kg 以下の量を使用できる、保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品を除く
- TH47** 保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品に対して使用する
- TH48** 25mg/kg 以下の量を使用できる、保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品を除く
- TH49** 保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品を除く
- TH50** 100mg/kg 以下の量を使用できる、保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品を除く

- TH51** 120mg/kg 以下の量を使用できる、保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品を除く
- TH52** 500mg/kg 以下の量を使用できる、保健省告示第 205 号(2000 年)、件名「油脂」に基づく製品を除く
- NN1** 没食子酸プロピル(INS 310)、第三ブチルヒドロキノン(INS 319)、ブチルヒドロキシアニソール(INS 320)、又はブチルヒドロキシトルエン(INS 321)と合わせて使う場合、200mg/kg 以下の量を使用できる
- NN2** 製造工程段階で消失する自然の色を維持すること、又は規格に適合するよう色を改善することのみを目的とする
- NN3** クエン酸イソプロピル(INS 384)、並びに及びクエン酸及び脂肪酸のグリセロールのエステル(INS 472c)と合わせて使う場合、100mg/kg 以下の量を使用できる
- NN4** 食品を揚げる多量の油脂中の消泡剤としてのみ使用する

NN5 魚油に関する保健省告示に基づく製品、及び Standard for Fish Oils (CODEX STAN 329-2017)に基づく製品に対してのみ使用する

NN6 2,500mg/kg 以下の量を使用できる、魚油に関する保健省告示に基づく製品、及び Standard for Fish Oils (CODEX STAN 329-2017)に基づく製品を除く

2. 部門 05.1.4 ココア製品及びチョコレート製品に対する食品添加物の使用条件の規定

| 食品部門 | 05.0 | キャンディ、あめ、チョコレート | | |
|--------------------------------|----------|------------------|---|------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| AMMONIUM CARBONATE | 503(i) | 適切量 | | 2016 |
| AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE | 503(ii) | 適切量 | | 2016 |
| AMMONIUM HYDROXIDE | 527 | 適切量 | | 2016 |
| ASCORBYL ESTERS | 304, 305 | 500 | 10, 15, 373, XS86, XS105, XS141, XS309R | 2018 |
| CALCIUM CARBONATE | 170(i) | 適切量 | | 2016 |
| CALCIUM HYDROXIDE | 526 | 適切量 | | 2016 |

| | | | | |
|--|------------------|------------|----------------|------|
| CITRIC ACID | 330 | 適切量 | | 2016 |
| GLYCEROL | 422 | 適切量 | | 2016 |
| GUM ARABIC | 414 | 適切量 | | 2016 |
| ISOMALT | 953 | 適切量 | TH2 | 2022 |
| LACTITOL | 966 | 適切量 | TH2 | 2022 |
| LECITHIN | 322(i) | 適切量 | | 2016 |
| Lutein, Tagetes erecta L. | 161b(iii) | 適切量 | 183 | 2022 |
| MAGNESIUM CARBONATE | 504(i) | 適切量 | | 2016 |
| MAGNESIUM HYDROXIDE | 528 | 適切量 | | 2016 |
| MAGNESIUM OXIDE | 530 | 適切量 | | 2016 |
| MALTITOL | 965(i) | 適切量 | TH2 | 2022 |
| MALTITOL SYRUP | 965(ii) | 適切量 | TH2 | 2022 |
| MANNITOL | 421 | 適切量 | TH2 | 2022 |
| MONO-AND DI- GLYCERIDES OF FATTY ACIDS | 471 | 適切量 | | 2016 |
| PECTINS | 440 | 適切量 | | 2016 |
| POLYDEXTROSES | 1200 | 適切量 | | 2016 |
| POTASSIUM CARBONATE | 501(i) | 適切量 | | 2016 |
| POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE | 501(ii) | 適切量 | | 2016 |
| POTASSIUM HYDROXIDE | 525 | 適切量 | | 2016 |
| SODIUM CARBONATE | 500(i) | 適切量 | | 2016 |
| SODIUM HYDROGEN CARBONATE | 500(ii) | 適切量 | | 2016 |
| SODIUM HYDROXIDE | 524 | 適切量 | | 2016 |

| 食品部門 | 05.0 | キャンディ、あめ、チョコレート | | |
|----------------|---------|------------------|----------------|------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| SORBITOL | 420(i) | 適切量 | TH2 | 2022 |
| SORBITOL SYRUP | 420(ii) | 適切量 | TH2 | 2022 |
| THAUMATIN | 957 | 適切量 | TH2 | 2022 |
| XYLITOL | 967 | 適切量 | TH2 | 2022 |

| 食品部門 | 05.1 | ココア製品、チョコレート製品、イミテーション製品及びチョコレート代用製品 | | |
|----------------|------|--------------------------------------|---------------|------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| PROPYL GALLATE | 310 | 200 | 15, 130, 303, | 2016 |

| XS86, XS105, XS141 | | | | |
|---|------------------------|-----------------------|---|----------------|
| 食品部門 | 05.1.4 | ココア製品及びチョコレート製品 | | |
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| ACESULFAME | 950 | 500 | 183, TH62 | 2022 |
| POTASSIUM ALITAME | 956 | 300 | XS87, TH2 | 値撤廃 |
| ALLURA RED AC | 129 | 300 | 183, TH62 | 2022 |
| AMMONIUM CARBONATE | 503(i) | 適切量 | | 2016 |
| AMMONIUM HYDROGEN | 503(ii) | 適切量 | | 2016 |
| AMMONIUM HYDROXIDE | 527 | 適切量 | | 2016 |
| AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID | 442 | 10000 | 101, TH63 | 2022 |
| ASCORBYL ESTERS | 304, 305 | 500 | 10, 15, 375, XS86, XS105, XS141, XS309R | 2018 |
| ASPARTAME | 951 | 2000(3000) | 37, 191, TH2 | 2022 |
| BEESWAX | 901 | 適切量 | 3 | 2016 |
| BRILLIANT BLUE FCF | 133 | 100 | 183, TH62 | 2022 |
| BUTYLATED HYDROXYANISOLE | 320 | 200 | 15, 130, 303 | 2020 |
| BUTYLATED HYDROXYTOLUENE | 321 | 200 | 15, 130, 303 | 2020 |
| CALCIUM CARBONATE | 170(i) | 適切量 | | 2016 |
| CALCIUM HYDROXIDE | 526 | 適切量 | | 2016 |
| CANDELILLA WAX | 902 | 適切量 | 3 | 2016 |
| 食品部門 | 05.1.4 | ココア製品及びチョコレート製品 | | |
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL | 150c | 25,000 | 183, TH62 | 2022 |
| CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL | 150d | 25,000 | 183, TH62 | 2022 |
| CARNAUBA WAX | 903 | 適切量 | 3, XS87, TH2 | 値撤廃 |
| CAROTENES, BETA-, VEGETABLE | 160a(ii) | 100 | 183, TH62 | 2022 |
| CAROTENOIDS | 160a(i), a(iii),e,f | 100 | 183, TH62 | 2022 |
| CASTOR OIL | 1503 | 350 | XS87, TH2 | 値撤廃 |
| CHLOROPHYLLS AND | 141(i),(ii) | 700 | 183, TH62 | 2022 |

| | | | | |
|--|--|------------|----------------------|--------------|
| CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES | | | | |
| CITRIC ACID | 330 | 適切量 | | 2016 |
| CYCLAMATES | 952(i),(ii),(iv) | 500 | 17, TH2 | 2022 |
| GLYCEROL | 422 | 適切量 | | 2016 |
| GRAPE SKIN EXTRACT | 163(ii) | 200 | 181, 183 | 2022 |
| GUM ARABIC | 414 | 適切量 | | 2016 |
| INDIGOTINE | 132 | 450 | 183, TH62 | 2022 |
| ISOMALT | 953 | 適切量 | | 2016 |
| LACTITOL | 966 | 適切量 | TH2 | 2022 |
| LECITHIN | 322(i) | 適切量 | | 2016 |
| Lutein esters from Tagetes erecta | 161b(iii) | 適切量 | TH62 183 | 2022 2016 |
| MAGNESIUM CARBONATE | 504(i) | 適切量 | | 2016 |
| MAGNESIUM HYDROXIDE | 528 | 適切量 | | 2016 |
| MAGNESIUM OXIDE | 530 | 適切量 | | 2016 |
| MALTITOL | 965(i) | 適切量 | TH2 | 2022 |
| MALTITOL SYRUP | 965(ii) | 適切量 | TH2 | 2022 |
| MANNITOL | 421 | 適切量 | TH2 | 2022 |
| MONO-AND DI- GLYCERIDES OF FATTY ACIDS | 471 | 適切量 | | 2016 |
| PECTINS | 440 | 適切量 | | 2016 |
| PHOSPHATES | 338;339(i)- (iii);340(i)-(iii); 341(i)-(iii);342 (i)-(ii);343(i)- (iii);450(i)-(iii), (v)-(vii),(ix);451 (i),(ii);452(i)-(v); 542 | 1100 | 33 | 2016 |

| 食品部門 | 05.1.4 | ココア製品及びチョコレート製品 | | |
|--|---------|------------------|----------------------|------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| POLYDEXTROSES | 1200 | 適切量 | | 2016 |
| POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID | 476 | 5000 | 101 | 2016 |
| POLYSORBATES | 432-436 | 5000 | 101 | 2016 |
| PONCEAU 4R | 124 | 300 | 183, TH62 | 2022 |
| POTASSIUM CARBONATE | 501(i) | 適切量 | | 2016 |
| POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE | 501(ii) | 適切量 | | 2016 |
| POTASSIUM HYDROXIDE | 525 | 適切量 | | 2016 |

| | | | | |
|-----------------------------------|----------------------|------------|------------------------------------|------------|
| PROPYL GALLATE | 310 | 200 | 15, 130, 303, XS86 XS105, XS141 | 2016 |
| SACCHARINS | 954(i)-(iv) | 500 | TH2 | 2022 |
| SHELLAC, BLEACHED | 904 | 適切量 | 3 | 2016 |
| SODIUM CARBONATE | 500(i) | 適切量 | | 2016 |
| SODIUM HYDROGEN CARBONATE | 500(ii) | 適切量 | | 2016 |
| SODIUM HYDROXIDE | 524 | 適切量 | | 2016 |
| SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS | 491-495 | 10000 | 101 | 2016 |
| SORBITOL | 420(i) | 適切量 | TH2 | 2022 |
| SORBITOL SYRUP | 420(ii) | 適切量 | TH2 | 2022 |
| SUCRALOSE | 955 | 800 | XS87 | 値撤廃 |
| SUNSET YELLOW FCF | 110 | 400 | 183, TH62 | 2022 |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 5000 | 45, 128 | 2016 |
| TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE | 319 | 200 | 15, 130, 303 | 2016 |
| THAUMATIN | 957 | 適切量 | TH2 | 2022 |
| TOCOPHROLS | 307a,b,c | 750 | 15, 168 | 2016 |
| XYLITOL | 967 | 適切量 | TH2 | 2022 |

備考 : 食品添加物の使用における(条件)追加規定

- 3** 表面に対してのみ使用する
- 8** ビキシン(Bixin)として計算する
- 10** ステアリン酸アスコビル(Ascorbyl stearate)として計算する
- 15** 脂肪分又は油分から計算する
- 17** シクラミン酸(Cyclamic acid)として計算する
- 33** リンとして計算する

- 37** 2,000mg/kg 以下の量を使用できる、Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)に基づく製品を除く
- 45** 酒石酸(Tartaric acid)として計算する
- 101** 他の種類の乳化剤: ホスファチジン酸のアンモニウム塩(INS 442)、エステル交換されたリシノール酸のポリグリセロールエステル(INS 476)、ソルビタンモノステアレート(INS 491)、ソルビタントリステアレート(INS 492)、ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノラウレート(INS 432)、ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノオレイン酸(INS 433)、ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノステアレート(INS 435)、ポリオキシエチレン(20)ソルビタントリステアレート(INS 436)と合わせて使用する場合、合計量が 15,000mg/kg 以下であること
- 128** 酒石酸(INS 334)のみ
- 130** 単独で、又はブチルヒドロキシアニソール(INS 320)、ブチルヒドロキシトルエン(INS 321)、第三ブチルヒドロキノン(INS 319)及び没食子酸プロピル(INS 310)と合わせて使用する

- 168** 単独で、又は d- α -トコフェロール(INS 307a)、混合トコフェロール濃縮物(INS 307b)及び dl- α -トコフェロール(INS307c)と合わせて使用する
- 183** 表面の仕上げに対してのみ使用する
- 188** アスパルテーム・アセスルファム塩(INS 962)と合わせて使用する場合、合計量がアセスルファムカリウム(INS 950)として計算した場合の規定量以下であること
- 191** アスパルテーム・アセスルファム塩(INS 962)と合わせて使用する場合、合計量がアスパルテーム(INS 951)として計算した場合の規定量以下であること
- 303** ホワイトチョコレート(white chocolate)以外の、チョコレート及びチョコレート製品に関する保健省告示に基づく製品、及び Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)に基づく製品を除く
- 375** 脂肪分を計算した場合に 200mg/kg 以下の量のパルミチン酸アスコビル(INS 304)を酸化防止剤として使用できるホワイトチョコレート(white chocolate)以外の、チョコレート及びチョコレート製品に関する保健省告示に基づく製品、及び Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)に基づく製品を除く
- XS86** カカオ豆から得られる製品に関する保健省告示に基づくココアバター製品、及び Standard for Cocoa Butter (CODEX STAN 86-1981)に基づく製品を除く
- XS87** チョコレート及びチョコレート製品に関する保健省告示に基づく製品、及び Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)に基づく製品を除く
- XS105** カカオ豆から得られる製品に関する保健省告示に基づく粉末ココア及び粉末カカオ製品、並びに Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)に基づく製品を除く
- XS141** Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/chocolate liquor) and Cocoa Cake (CODEX STAN 141-1983)に基づく製品を除く
- XS309R** Codex Regional Standard for Halawa Tehenia (CODEX STAN 309R-211)に基づく製品を除く
- TH2** 保健省告示(第 83 号)1984 年、件名「チョコレート」に基づく製品に甘味料として使用する場合を除く
- TH62** 保健省告示(第 83 号)1984 年、件名「チョコレート」の第 2 条の(1)、第 2 条の(2)及び第 2 条の(5)に基づくチョコレート製品を除く
- TH63** 保健省告示(第 83 号)1984 年、件名「チョコレート」の第 2 条の(1)及び第 2 条の(5)に基づく製品に対して 7,000mg/kg 以下の量を使用できる

3. 部門 04.1.2.5 ジャム、ゼリー及びマーマレード製品に対する食品添加物の使用条件の規定

| 食品部門 | 04.1.2 | 加工果物 | | |
|---|-----------|------------------|-----------------------|------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL | 472a | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| AMMONIUM CHLORIDE | 510 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| BROMELAIN | 1101(iii) | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| CALCIUM 5'-GUANYLATE | 629 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| CALCIUM5'-INOSINATE | 633 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| CALCIUM5'- | 634 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| RIBONUCLEOTIDES | | | | |

| | | | | |
|---|-----------|-----|-----------------------|------|
| CALCIUM ASCORBATE | 302 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| CALCIUM DI-L- GLUTAMATE | 623 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| CALCIUM SILICATE | 552 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL | 472c | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| CYCLOTETRAGLUOSE | 1504(i) | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| CYCLOTETRAGLUOSE SYRUP | 1504(ii) | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| DIPOTASSIUM 5'- GUANYLATE | 628 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| DISIDIUM5'-GUANYLATE | 627 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| DISODIUM5'-INOSINATE | 631 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| DISODIUM 5'- RIBONUCLEOTIDES | 635 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| ERYTHORBIC ACID | 315 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| ERYTHRITOL | 968 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| GLUCOSE OXIDASE | 1102 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| GLUTAMIC ACID, L(+)- | 620 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| GUANYLIC ACID, 5'- | 626 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| INOSINIC ACID, 5'- | 630 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL | 472b | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| LACTITOL | 966 | 適切量 | XS296 | 2022 |
| LECITHIN | 322(i) | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| LIPASES | 1104 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| Lutein esters from <i>Tagetes erecta</i> | 161b(iii) | 適切量 | XS296 | 2022 |

| 食品部門 | 04.1.2 | 加工果物 | | |
|---|-----------|------------------|-----------------------|------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| LYCOPENE, TOMATO | 160d(ii) | 適切量 | XS296 | 2022 |
| LYCOPENE, SYNTHETIC | 160d(i) | 適切量 | NN1 | 2022 |
| LYCOPENE, <i>Blakeslea</i> <i>trispora</i> | 160d(iii) | 適切量 | NN1 | 2022 |
| MAGNESIUM di-L- GLUTAMATE | 625 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC | 553(i) | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| MALTITOL | 965(i) | 適切量 | XS296 | 2022 |

| | | | | |
|---|---------------|--------------------------|------------------------------|--------------------|
| MALTITOL SYRUP | 965(ii) | 適切量 | XS296 | 2022 |
| MANNITOL | 421 | 適切量 | XS296 | 2022 |
| MONOAMMONIUM L- GLUTAMATE | 624 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| MONOPOTASSIUM L- GLUTAMATE | 622 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| MONOSODIUM L- GLUTAMATE | 621 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| NITROGEN | 941 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| NITROUS OXIDE | 942 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| OCTENYL SUCCINIC ACID | 423 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| MODIFIED GUM ARABIC | | | | |
| PAPAIN | 1101(ii) | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| POLYGLYCITOL SYRUP | 964 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| POLYVINYLPIRROLIDONE, INSOLUBLE | 1202 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| POTASSIUM5'-INOSINATE | 632 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| PROTEASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR. | 1101(i) | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM | 470(i) | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM | 470(ii) | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| 食品部門 | 04.1.2 | 加工果物 | | |
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| SODIUM ASCORBATE | 301 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| SODIUM ERYTHORBATE | 316 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| SORBITOL | 420(i) | 適切量 | XS296 | 2022 |
| SORBITOL SYRUP | 420(ii) | 適切量 | XS296 | 2022 |
| THAUMATIN | 957 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| TITANIUM DIOXIDE | 171 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| TRIACETIN | 1518 | 適切量 | TH54 XS296 | 2022 |
| XYLITOL | 967 | 適切量 | XS296 | 2022 |

| 食品部門 | 04.1.2.5 | ジャム、ゼリー及びマーマレード | | |
|---|------------------------|----------------------|-----------------------------|----------------|
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| ALLURA RED AC | 129 | 100 | TH54 | 2022 |
| BENZOATES | 210-213 | 1000 | 13 | 2016 |
| BRILLIANT BLUE FCF | 133 | 100 | TH60 | 2022 |
| CANTHAXANTHIN | 161g | 200 | TH61 | 値撤廃 |
| CARAMEL II - SULFITE | 150b | 200 | TH60 | 2022 |
| CARAMEL | | | | |
| CARAMEL III - AMMONIA | 150c | 200(100) | TH60 | 2022 |
| CRAMEL | | | | |
| CARAMEL IV - SULFITE | 150d | 1500(750) | TH60 | 2022 |
| AMMONIA CARAMEL | | | | |
| CARMINES | 120 | 200 | 178, TH54 | 2022 |
| CAROTENES, BETA-, VEGETABLE | 160a(ii) | 1000 | | 2016 |
| CAROTENOIDS | 160a(i), a(iii),e,f | 500(200) | | 2022 |
| CHLOROPHYLLS | 140 | 適切量 | | 2016 |
| CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES | 141(i),(ii) | 200 | TH54 | 2022 |
| CITRIC ACID | 330 | 適切量 | | 2016 |
| CURCUMIN | 100(i) | 500 | | 2022 |
| ETHYLENE DIAMINE | 385, 386 | 130 | 21, TH54 | 値撤廃 |
| TETRA ACETATES | | | | |
| FAST GREEN FCF | 143 | 400 | TH59 | 2022 |
| GRAPE SKIN EXTRACT | 163(ii) | 500 | 181, TH54 | 2022 |
| HYDROXYBENZOATES, PARA | 214, 218 | 250 | 27, TH54 | 値撤廃 |
| 食品部門 | 04.1.2.5 | ジャム、ゼリー及びマーマレード | | |
| 食品添加物 | INS | 許容最高量 (mg/kg) | 条件 | 規定値 受付年 |
| INDIGOTINE | 132 | 300 | TH60 | 値撤廃 |
| IRON OXIDES | 172(i)-(iii) | 200 | | 2022 |
| Lutein, Tagetes erecta L. | 161b(i) | 100 | | 2022 |
| POLYDIMETHYLSILOXANE | 900a | 10(30) | TH55 | 2022 |
| PONCEAU 4R | 124 | 100 | TH60 | 2022 |
| PROPYLENE GLYCOL ALGINATE | 405 | 5000 | 409, XS296, TH54 | 値撤廃 |
| SORBATES | 200, 202, 203 | 1000 | 42 | 2016 |
| SULFITES | 220-225, 539 | 50(100) | NN2 | 2022 |

| | | | | |
|-------------------|---------------------|------|-----------------|------|
| SUNSET YELLOW FCF | 110 | 300 | TH60 | 2022 |
| TARTRATES | 334,335(ii), 337 | 3000 | 45 | 2016 |

| | |
|--------------|---|
| 備考 | ：食品添加物の使用における(条件)追加規定 |
| 13 | 安息香酸(Benzoic acid)として計算する |
| 42 | ソルビン酸(Sorbic acid)として計算する |
| 45 | 酒石酸(Tartaric acid)として計算する |
| 178 | カルミン酸(carminic acid)として計算する |
| 181 | アントシアニン(anthocyanin)として計算する |
| 409 | 食べる前に製造工程を経る必要がある製品に対して使用する、又は糖分量を低くした食品、低糖分量の食品など栄養面における特別な目的に使用する、又は甘味の全部若しくは一部を提供するために砂糖の代わりに甘味を与える食品添加物を用いた食品のみに使用する |
| TH54 | ジャム、ゼリー及びマーマレードに関する保健省告示に基づく製品に甘味を与える物質として使用する場合を除く |
| TH55 | 保健省告示(第 213 号)2000 年、件名「密閉容器入りのジャム、ゼリー及びマーマレード」に基づく製品については、消泡剤として用いるために 10mg/kg 以下の量を使用できる |
| TH59 | 保健省告示(第 213 号)2000 年、件名「密閉容器入りのジャム、ゼリー及びマーマレード」に基づく製品については、ジャム及びゼリーに対して 200mg/kg 以下、またライムから作ったマーマレードに対して 100mg/kg 以下の量を使用できる |
| TH60 | 保健省告示(第 213 号)2000 年、件名「密閉容器入りのジャム、ゼリー及びマーマレード」に基づく製品については、200mg/kg 以下の量を使用できる |
| TH61 | 保健省告示(第 213 号)2000 年、件名「密閉容器入りのジャム、ゼリー及びマーマレード」に基づく製品のみを対象とする |
| XS296 | ジャム、ゼリー及びマーマレードに関する保健省告示に基づく製品、並びに Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009)に基づく製品を除く |
| NN1 | 100mg/kg 以下の量を使用できる、ジャム、ゼリー及びマーマレードに関する保健省告示に基づく製品、並びに Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009)に基づく製品を除く |
| NN2 | 多量の亜硫酸塩を含む果物から作られ、(自然に存在する量から増減した)最終製品における全亜硫酸塩量が、二酸化硫黄換算で合計 100mg/kg 以下であることを条件とする、ジャム、ゼリー及びマーマレードに関する保健省告示に基づく製品、並びに Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009)に基づく製品を除く |