

(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 機能: 甘味料
(ステビアから抽出したステビオール配糖体)
別名: -

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

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

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

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

05.1.4	ココア製品及びチョコレート製品	350	26	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	330	26	2022

TARTRAZINE (タートラジン)

INS: 102 別名: CI Food Yellow 4; FD&C Yellow No. 5; CL (1975) No. 19140 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	100	XS86	2022
05.1.4	ココア製品及びチョコレート製品	300(400)	183	2022
05.1.5	イミテーションチョコレート製品	100(300)		2022
13.6	栄養補助食品	300	B6	2022
14.2.1	ビール及びモルト飲料	500	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

B6 消費者に販売する固体タイプの製品のみに使用する

B9 モルト酒(malt liquor)のみに使用する

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
01.3.2	飲料に添加する製品	2000	188, 201, XS250, XS252	2022
01.4.4	イミテーションクリーム製品	1000	188, A7	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	1000	188, XS251, A1	2022
04.1.2.1	冷凍果物	500	188, A2	2022
04.1.2.3	酢、油又は塩水に浸けた果物	200	144, 188	2022
12.3	発酵酢	2000	188, A6	2022

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
01.3.2	飲料に添加する製品	6000	191, 201, XS250,	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

		XS94, XS119		
12.3	発酵酢	12	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トソース	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トソース	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	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
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、葉子の詰め物又は原 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、クイッキ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	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	191	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	191	2016
04.1.2.2	乾燥果物	2000	191	2016
04.2.2.1	冷凍野菜、海藻、ナッツ及び種子	1000	191	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		75(200)	277, XS33, NN1 15, 130, TH44	2022
HYDROXYTOLUENE	321		277, XS33, NN1	

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 POTASSIUM	950	500	183, TH62	2022
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