

E 製造基準

添加物一般

1. 添加物を製造し、又は加工する場合は、その製造又は加工に必要不可欠な場合以外には、酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、砂、ケイソウ土、二酸化ケイ素若しくは炭酸マグネシウム又はこれらに類似する不溶性の鉱物性物質を使用してはならない。

2. 別に規定するもののほか、添加物の製剤は、添加物（法第10条に基づき指定されたもの、天然香料、一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの及び既存添加物名簿に記載されているものに限る）及び食品（いずれも法第11条第1項に基づき規格が定められているものにあつては、その規格に合うもの、及び水にあつては飲用適の水に限る。）以外のものを用いて製造してはならない。

3. 組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して添加物を製造する場合は、厚生労働大臣が定める基準に適合する旨の確認を得た方法で行わなければならない。

4. 微生物を用いて酵素を製造する場合は、微生物の菌株として、非病原性の培養株以外のものを用いてはならない。また、微生物の菌株として毒素を産生する可能性のある培養株を用いる場合は、精製の過程で毒素を除去しなければならない。

5-4. 添加物を製造し、又は加工する場合は、特定牛のせき柱を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛のせき柱に由来する油脂を、高温かつ高压の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合については、この限りでない。

亜塩素酸水

亜塩素酸水を製造する場合に原料として用いる塩化ナトリウムは、日本薬局方塩化ナトリウム又は日本薬局方で定める基準に適合するものでなければならない。

かんすい（化学的合成品に限る。）

かんすいを製造又は加工する場合は、それぞれの成分規格に適合する炭酸カリウム（無水）、炭酸ナトリウム、炭酸水素ナトリウム、リン酸類のカリウム塩若しくはナトリウム塩を原料とし、その1種若しくは2種以上を混合したもの又はこれらの水溶液若しくは小麦粉で希釈したものでなければならない。

ウコン色素、オレガノ抽出物、オレンジ色素、カラシ抽出物、カンゾウ抽出物、カンゾウ油性抽出物、クチナシ黄色素、クローブ抽出物、香辛料抽出物、ゴマ油不けん化物、シソ抽出物、ショウガ抽出物、精油除去ウイキョウ抽出物、セイヨウワサビ抽出物、セージ抽出物、タマネギ色素、タマリンド色素、タンニン（抽出物）、トウガラシ色素、トウガラシ水性抽出物、ニガヨモギ抽出物、ニンジンカロテン、~~ニンニク抽出物、ペパー抽出物、~~ローズマリー抽出物、~~ワサビ抽出物~~及び天然香料（アサノミ、アサフェチダ、アジョワン、アニス、アンゼリカ、ウイキョウ、ウコン、オールスパイス、オレガノ、オレンジピール、カショウ、カシヤ、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウェイ、クチナシ、クミン、クレソン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コショウ、ゴマ、コリアンダー、サッサfras、サフラン、サボリー、サルビア、サンショウ、シソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、ショウガ、スターアニス、スペアミント、セイヨウワサビ、セロリー、ソーレル、タイム、タマネギ、タマリンド、タラゴン、チャイブ、チャービル、ディル、トウガラシ、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニンジン、ニンニク、バジル、パセリ、ハッカ、バニラ、パプリカ、ヒソップ、フェネグreek、ペパーミント、ホースミント、マジョラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、ローズ、ローズマリー、ローレル又はワサビから得られた

物に限る。以下この項において同じ。)

ウコン色素、オレガノ抽出物、オレンジ色素、カラシ抽出物、カンゾウ抽出物、カンゾウ油性抽出物、クチナシ黄色素、クローブ抽出物、香辛料抽出物、ゴマ油不けん化物、シソ抽出物、ショウガ抽出物、精油除去ウイキョウ抽出物、セイヨウワサビ抽出物、セージ抽出物、タマネギ色素、タマリンド色素、タンニン(抽出物)、トウガラシ色素、トウガラシ水性抽出物、ニガヨモギ抽出物、ニンジンカロテン、~~ニンニク抽出物~~、~~ペパー抽出物~~、ローズマリー抽出物、~~ワサビ抽出物~~及び天然香料を製造又は加工する場合は、表に掲げるもの以外の溶媒を使用して抽出してはならない。更に、メタノール及び2-プロパノールにあっては50µg/g、アセトンにあっては30µg/g、ジクロロメタン及び1,1,2-トリクロロエテンにあってはその合計量が30µg/g、ヘキサンにあっては25µg/gを、それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

亜酸化窒素
アセトン
エタノール
エチルメチルケトン <u>2-ブタノン</u>
グリセリン
酢酸エチル
酢酸メチル
ジエチルエーテル
シクロヘキサン
ジクロロメタン
食用油脂
1, 1, 1, 2-テトラフルオロエタン
1, 1, 2-トリクロロエテン
二酸化炭素
1-ブタノール
2-ブタノール
ブタン
1-プロパノール
2-プロパノール
プロパン
プロピレングリコール
ヘキサン
水
メタノール

F 使用基準

添加物一般

1. 別に規定するもののほか、添加物の製剤に含まれる原料たる添加物について、使用基準が定められている場合は、当該添加物の使用基準を当該製剤の使用基準とみなす。

2. 次の表の第1欄に掲げる添加物を含む第2欄に掲げる食品を、第3欄に掲げる食品の製造又は加工の過程で使用する場合は、それぞれ第1欄に掲げる添加物を第3欄に掲げる食品に使用するものとみなす。

第1欄	第2欄	第3欄
亜硫酸ナトリウム，次亜硫酸ナトリウム，二酸化硫黄，ピロ亜硫酸カリウム及びピロ亜硫酸ナトリウム（以下「亜硫酸塩等」という。）	甘納豆，えび，果実酒，乾燥果実（干しぶどうを除く。），乾燥じゃがいも，かんぴょう，キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたものの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。），5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁，コンニャク粉，雑酒，ゼラチン，ディジョンマスタード，糖化用タピオカでんぷん，糖蜜，煮豆，水あめ及び冷凍生かに	第2欄に掲げる食品以外の食品
サッカリンカルシウム及びサッカリンナトリウム	フラワーペースト類（小麦粉，でん粉，ナッツ類若しくはその加工品，ココア，チョコレート，コーヒー，果肉又は果汁を主要原料とし，これに砂糖，油脂，粉乳，卵，小麦粉等を加え，加熱殺菌してペースト状にし，パン又は菓子に充てん てん 填又は塗布して食用に供するものをいう。）	菓子
ソルビン酸，ソルビン酸カリウム及びソルビン酸カルシウム	みそ	みそ漬の漬物
すべての添加物	すべての食品	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）第2条に規定する乳及び乳製品（アイスクリーム類を除く。）

亜塩素酸水

亜塩素酸水は、精米、豆類、野菜（きのこ類を除く。以下この目において同じ。）、果実、海藻類、鮮魚介類（鯨肉を含む。以下この目において同じ。）、食肉、食肉製品及び鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したもの以外の食品に使用してはならない。亜塩素酸水の使用量は、亜塩素酸として、精米、豆類、野菜、果実、海藻類、鮮魚介類、食肉、食肉製品、鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したものにあつては、浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.40 g 以下でなければならない。また、使用した亜塩素酸水は、最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。

亜塩素酸ナトリウム

亜塩素酸ナトリウムは、かずのこの加工品（干しかずのこ及び冷凍かずのこを除く。）、かんきつ類果皮（菓子製造に用いるものに限る。）、さくらんぼ、生食用野菜類、卵類（卵殻の部分に限る。以下この目において同じ。）、ふき、ぶどう及びもも以外の食品に使用してはならない。亜塩素酸ナトリウムの使用量は、亜塩素酸ナトリウムとして、かずのこの加工品（干しかずのこ及び冷凍かずのこを除く。）、生食用野菜類及び卵類にあつては浸漬液1 kg につき 0.50 g 以下でなければならない。また、使用した亜塩素酸ナトリウムは、最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。

亜酸化窒素

[亜酸化窒素は](#)ホイップクリーム類（乳脂肪分を主成分とする食品又は乳脂肪代替食品を主要原料として泡立てたものをいう。）以外の食品に使用してはならない。

亜硝酸ナトリウム

亜硝酸ナトリウムは、食肉製品、鯨肉ベーコン、魚肉ソーセージ、魚肉ハム、いくら、すじこ及びたらこ（スケトウダラの卵巣を塩蔵したものをいう。以下この目において同じ。）以外の食品に使用してはならない。

亜硝酸ナトリウムは、亜硝酸根として、食肉製品及び鯨肉ベーコンにあつてはその1 kg につき 0.070 g を超える量を、魚肉ソーセージ及び魚肉ハムにあつてはその1 kg につき 0.050 g を超える量を、いくら、すじこ及びたらこにあつてはその1 kg につき 0.0050 g を超える量を残存しないように使用しなければならない。

アセスルファムカリウム

アセスルファムカリウムの使用量は、栄養機能食品（錠剤に限る。）にあつてはその1 kg につき 6.0 g 以下、あん類、菓子及び生菓子にあつてはその1 kg につき 2.5 g 以下（チューインガムにあつてはその1 kg につき 5.0 g 以下）、アイスクリーム類、ジャム類、たれ、漬け物、氷菓及びフラワーペーストにあつてはその1 kg につき 1.0 g 以下、果実酒、雑酒、清涼飲料水、乳飲料、乳酸菌飲料及びはっ酵乳（希釈して飲用に供する飲料水にあつては、希釈後の飲料水）にあつてはその1 kg につき 0.50 g 以下、砂糖代替食品（コーヒー、紅茶等に直接加え、砂糖に代替する食品として用いられるものをいう。）にあつてはその1 kg につき 15 g 以下、その他の食品にあつてはその1 kg につき 0.35 g 以下でなければならない。ただし、健康増進法（平成14年法律第103号）第26条第1項の規定による特別用途表示の許可又は同法第29条第1項の規定による特別用途表示の承認（以下「特別用途表示の許可又は承認」という。）を受けた場合は、この限りでない。

アセトアルデヒド

アセトアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

アセト酢酸エチル

アセト酢酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

アセトフェノン

アセトフェノンは、着香の目的以外に使用してはならない。

アセトン

アセトンは、ガラナ飲料を製造する際のガラナ豆の成分を抽出する目的及び油脂の成分を分別する目的以外に使用してはならない。また、使用したアセトンは、最終食品の完成前にこれを除去しなければならない。

アゾキシストロビン

アゾキシストロビンは、かんきつ類（みかんを除く。）以外の食品に使用してはならない。

アゾキシストロビンは、アゾキシストロビンとして、かんきつ類（みかんを除く。）1 kg につき 0.010 g を超えて残存しないように使用しなければならない。

アニスアルデヒド

アニスアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

（3-アミノ-3-カルボキシプロピル）ジメチルスルホニウム塩化物

（3-アミノ-3-カルボキシプロピル）ジメチルスルホニウム塩化物は着香の目的以外に使用してはならない。

アミルアルコール

アミルアルコールは、着香の目的以外に使用してはならない。

α-アミルシンナムアルデヒド

α-アミルシンナムアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

亜硫酸ナトリウム

亜硫酸ナトリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。ごま、豆類及び野菜以外の食品に使用する場合は、食品中に二酸化硫黄として、かんぴょうにあってはその1 kg につき 5.0 g 以上、乾燥果実（干しぶどうを除く。）にあってはその1 kg につき 2.0 g 以上、干しぶどうにあってはその1 kg につき 1.5 g 以上、コンニャク粉にあってはその1 kg につき 0.90 g 以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1 kg につき 0.50 g 以上、果実酒（果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）及び雑酒にあってはその1 kg につき 0.35 g 以上、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）及び糖蜜にあってはその1 kg につき 0.30 g 以上、糖化用タピオカでんぷんにあってはその1 kg につき 0.25 g 以上、水あめにあってはその1 kg につき 0.20 g 以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1 kg につき 0.15 g 以上、甘納豆及び煮豆にあってはその1 kg につき 0.10 g 以上、えび及び冷凍生かにかにあってはそのむき身の1 kg につき 0.10 g 以上、その他の食品（キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）にあってはその1 kg につき 0.030 g（第2添加物の部F使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第3欄に掲げる食品（コンニャクを除く。）1 kg 中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030 g 以上残存する場合は、その残存量）以上残存しないように使用しなければならない。

アルギン酸プロピレングリコールエステル

アルギン酸プロピレングリコールエステルの使用量は、アルギン酸プロピレングリコールエステルとして、食品の1.0%以下でなければならない。

安息香酸

安息香酸は、キャビア、マーガリン、清涼飲料水、シロップ及びしょう油以外の食品に使用してはならない。

安息香酸の使用量は、安息香酸として、キャビアにあつてはその1 kgにつき2.5 g以下、マーガリンにあつてはその1 kgにつき1.0 g（ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム又はこれらのいずれかを含む製剤を併用する場合は、安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0 g）以下、清涼飲料水、シロップ及びしょう油にあつてはその1 kgにつき0.60 g以下でなければならない。

安息香酸ナトリウム

安息香酸ナトリウムは、菓子の製造に用いる果実ペースト（果実をすり潰し、又は裏ごししてペースト状としたものをいう。以下この目において同じ。）及び果汁（濃縮果汁を含む。以下この目において同じ。）、キャビア、しょう油、シロップ、清涼飲料水並びにマーガリン以外の食品に使用してはならない。

安息香酸ナトリウムの使用量は、安息香酸として、キャビアにあつてはその1 kgにつき2.5 g以下、菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁並びにマーガリンにあつてはその1 kgにつき1.0 g（マーガリンにあつては、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合は、安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0 g）以下、しょう油、シロップ及び清涼飲料水にあつてはその1 kgにつき0.60 g以下でなければならない。

アントラニル酸メチル

アントラニル酸メチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

イオノン

イオノンは、着香の目的以外に使用してはならない。

イオン交換樹脂

イオン交換樹脂は、最終食品の完成前に除去しなければならない。

イソアミルアルコール

イソアミルアルコールは、着香の目的以外に使用してはならない。

イソオイゲノール

イソオイゲノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

イソ吉草酸イソアミル

イソ吉草酸イソアミルは、着香の目的以外に使用してはならない。

イソ吉草酸エチル

イソ吉草酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

イソキノリン

イソキノリンは、着香の目的以外に使用してはならない。

イソチオシアネート類

イソチオシアネート類は、着香の目的以外に使用してはならない。

イソチオシアン酸アリル

イソチオシアン酸アリルは、着香の目的以外に使用してはならない。

イソバレルアルデヒド

イソバレルアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

イソブタノール

イソブタノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

イソブチルアルデヒド

イソブチルアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

イソプロパノール

イソプロパノールは、着香及び食品成分の抽出の目的以外に使用してはならない。

イソプロパノールは、抽出の目的で使用する場合、ホップにあってはホップ抽出物（ビール及び発泡酒（発泡性を有する酒類を含む。）の製造に当たり、麦汁に加えるものに限る。以下この目において同じ。）1 kgにつき20 g、魚肉にあっては魚肉たん白濃縮物（魚肉から水分及び脂肪を除去したものをいう。以下この目において同じ。）1 kgにつき0.25 g、その他の食品にあっては抽出後の食品及びこれを減量とした食品（ホップ抽出物又は魚肉たん白濃縮物を原料としたものを除く。）1 kgにつき0.2 gを、それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

イソペンチルアミン

イソペンチルアミンは、着香の目的以外に使用してはならない。

イマザリル

イマザリルは、かんきつ類（みかんを除く。）及びバナナ以外の食品に使用してはならない。

イマザリルは、イマザリルとして、かんきつ類（みかんを除く。）にあってはその1 kgにつき0.0050 g、バナナにあってはその1 kgにつき0.0020 gを、それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

インドール及びその誘導体

インドール及びその誘導体は、着香の目的以外に使用してはならない。

γ-ウンデカラクトン

γ-ウンデカラクトンは、着香の目的以外に使用してはならない。

エステルガム

エステルガムは、チューインガム基礎剤以外の用途に使用してはならない。

エステル類

エステル類は、着香の目的以外に使用してはならない。

2-エチル-3,5-ジメチルピラジン及び2-エチル-3,6-ジメチルピラジンの混合物

2-エチル-3,5-ジメチルピラジン及び2-エチル-3,6-ジメチルピラジンの混合物は、着香の目的以外に使用してはならない。

エチルバニリン

エチルバニリンは、着香の目的以外に使用してはならない。

2-エチルピラジン

2-エチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

3-エチルピリジン

3-エチルピリジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

2-エチル-3-メチルピラジン

2-エチル-3-メチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

2－エチル－5－メチルピラジン

2－エチル－5－メチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

2－エチル－6－メチルピラジン

2－エチル－6－メチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

5－エチル－2－メチルピリジン

5－エチル－2－メチルピリジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム

エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムは、缶詰又は瓶詰食品以外の食品に使用してはならない。

エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムの使用量は、エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムとして、缶詰又は瓶詰の清涼飲料水にあってはその1 kgにつき0.035 g以下、その他の缶詰又は瓶詰食品にあってはその1 kgにつき0.25 g以下でなければならない。

エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム

エチレンジアミン四酢酸二ナトリウムは、缶詰又は瓶詰食品以外の食品に使用してはならない。

エチレンジアミン四酢酸二ナトリウムの使用量は、エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムとして、缶詰又は瓶詰の清涼飲料水にあってはその1 kgにつき0.035 g以下、その他の缶詰又は瓶詰食品にあってはその1 kgにつき0.25 g以下でなければならない。また、エチレンジアミン四酢酸二ナトリウムは、最終食品の完成前にエチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムにしなければならない。

エーテル類

エーテル類は、着香の目的以外に使用してはならない。

エリソルビン酸

エリソルビン酸は、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。）及びパンにあっては栄養の目的に使用してはならない。その他の食品にあっては、酸化防止の目的以外に使用してはならない。

エリソルビン酸ナトリウム

エリソルビン酸ナトリウムは、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。）及びパンにあっては栄養の目的に使用してはならない。その他の食品にあっては、酸化防止の目的以外に使用してはならない。

塩化カルシウム

塩化カルシウムは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

塩化カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

塩酸

塩酸は、最終食品の完成前に中和又は除去しなければならない。

オイゲノール

オイゲノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

オクタナール

オクタナールは、着香の目的以外に使用してはならない。

オクタン酸エチル

オクタン酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

オルトフェニルフェノール

オルトフェニルフェノールは、かんきつ類以外の食品に使用してはならない。

オルトフェニルフェノールは、オルトフェニルフェノールとして、かんきつ類 1 kg につき 0.010 g を超えて残存しないように使用しなければならない。

オルトフェニルフェノールナトリウム

オルトフェニルフェノールナトリウムは、かんきつ類以外の食品に使用してはならない。

オルトフェニルフェノールナトリウムは、オルトフェニルフェノールとして、かんきつ類 1 kg につき 0.010 g を超えて残存しないように使用しなければならない。

オレイン酸ナトリウム

オレイン酸ナトリウムは、果実及び果菜の表皮の被膜剤以外の用途に使用してはならない。

過酸化水素

過酸化水素は、最終食品の完成前に過酸化水素を分解し、又は除去しなければならない。

過酸化ベンゾイル

過酸化ベンゾイルは、ミョウバン、リン酸のカルシウム塩類、硫酸カルシウム、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム及びデンプンのうち 1 種又は 2 種以上を配合して希釈過酸化ベンゾイルとして使用する場合以外に使用してはならない。

過硫酸アンモニウム

過硫酸アンモニウムは、小麦粉以外の食品に使用してはならない。

過硫酸アンモニウムの使用量は、過硫酸アンモニウムとして、小麦粉 1 kg につき 0.30 g 以下でなければならない。

カルボキシメチルセルロースカルシウム

カルボキシメチルセルロースカルシウムの使用量は、食品の 2.0% 以下でなければならない。ただし、カルボキシメチルセルロースカルシウムをカルボキシメチルセルロースナトリウム、デンプングリコール酸ナトリウム及びメチルセルロースの 1 種以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が食品の 2.0% 以下でなければならない。

カルボキシメチルセルロースナトリウム

カルボキシメチルセルロースナトリウムの使用量は、食品の 2.0% 以下でなければならない。ただし、カルボキシメチルセルロースナトリウムをカルボキシメチルセルロースカルシウム、デンプングリコール酸ナトリウム及びメチルセルロースの 1 種以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が食品の 2.0% 以下でなければならない。

β-カロテン

β-カロテンは、こんぶ類、食肉、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

ギ酸イソアミル

ギ酸イソアミルは、着香の目的以外に使用してはならない。

ギ酸ゲラニル

ギ酸ゲラニルは、着香の目的以外に使用してはならない。

ギ酸シトロネリル

ギ酸シトロネリルは、着香の目的以外に使用してはならない。

希釈過酸化ベンゾイル

希釈過酸化ベンゾイルは、小麦粉以外の食品に使用してはならない。

希釈過酸化ベンゾイルの使用量は、小麦粉の 1 kg につき 0.30 g 以下とする。

グアヤク脂

グアヤク脂は、油脂及びバター以外の食品に使用してはならない。

グアヤク脂の使用量は、グアヤク脂として、油脂及びバターの 1 kg につき 1.0 g 以下でなければならない。

クエン酸イソプロピル

クエン酸イソプロピルは、油脂及びバター以外の食品に使用してはならない。

クエン酸イソプロピルの使用量は、クエン酸モノイソプロピルとして、油脂及びバターにあつてはその 1 kg につき 0.10 g 以下でなければならない。

クエン酸カルシウム

クエン酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の 1.0% 以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

グリセロリン酸カルシウム

グリセロリン酸カルシウムは、栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

グリセロリン酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の 1.0% 以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

グリチルリチン酸二ナトリウム

グリチルリチン酸二ナトリウムは、しょう油及びみそ以外の食品に使用してはならない。

グルコン酸亜鉛

グルコン酸亜鉛は、母乳代替食品及び保健機能食品以外の食品に使用してはならない。

グルコン酸亜鉛は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（五） 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(5)の規定による厚生労働大臣の承認を受けて調製粉乳に使用する場合を除き、母乳代替食品を標準調乳濃度に調乳したとき、その 1 L につき、亜鉛として 6.0mg を超える量を含有しないように使用しなければならない。

グルコン酸亜鉛は、保健機能食品に使用するとき、当該食品の 1 日当たりの摂取目安量に含まれる亜鉛の量が 15mg を超えないようにしなければならない。

グルコン酸カルシウム

グルコン酸カルシウムは、栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

グルコン酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして食品の 1.0% 以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

グルコン酸第一鉄

グルコン酸第一鉄は、オリーブ、母乳代替食品、離乳食品及び妊産婦・授乳婦用粉乳以外の食品に使用してはならない。

グルコン酸第一鉄の使用量は、鉄として、オリーブにあつてはその 1 kg につき 0.15 g 以下でなければならない。

グルコン酸銅

グルコン酸銅は、母乳代替食品及び保健機能食品以外の食品に使用してはならない。

グルコン酸銅は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）別表の二

乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（五） 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(5)の規定による厚生労働大臣の承認を受けて調製粉乳に使用する場合を除き、母乳代替食品を標準調乳濃度に調乳したとき、その1Lにつき、銅として0.60mgを超える量を含有しないように使用しなければならない。

グルコン酸銅は、保健機能食品に使用するとき、当該食品の1日当たりの摂取目安量に含まれる銅の量が5mgを超えないようにしなければならない。

L-グルタミン酸カルシウム

L-グルタミン酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

ケイ酸カルシウム

ケイ酸カルシウムは、母乳代替食品及び離乳食品に使用してはならない。

ケイ酸カルシウムの使用量は、食品の2.0%以下でなければならない。ただし、微粒二酸化ケイ素と併用する場合は、それぞれの使用量の和が食品の2.0%以下でなければならない。

ケイ酸マグネシウム

ケイ酸マグネシウムは、油脂のろ過助剤以外の用途に使用してはならない。また、ケイ酸マグネシウムは、最終食品の完成前にこれを除去しなければならない。

ケイ皮酸

ケイ皮酸は、着香の目的以外に使用してはならない。

ケイ皮酸エチル

ケイ皮酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

ケイ皮酸メチル

ケイ皮酸メチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

ケトン類

ケトン類は、着香の目的以外に使用してはならない。

ゲラニオール

ゲラニオールは、着香の目的以外に使用してはならない。

コンドロイチン硫酸ナトリウム

コンドロイチン硫酸ナトリウムは、魚肉ソーセージ、マヨネーズ及びドレッシング以外の食品に使用してはならない。

コンドロイチン硫酸ナトリウムの使用量は、コンドロイチン硫酸ナトリウムとして、魚肉ソーセージにあってはその1kgにつき3.0g以下、マヨネーズ及びドレッシングにあってはその1kgにつき20g以下でなければならない。

酢酸イソアミル

酢酸イソアミルは、着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸エチル

酢酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。ただし、酢酸エチルを柿の脱渋に使用するアルコール、結晶果糖の製造に使用するアルコール、香辛料の顆粒若しくは錠剤の製造に使用するアルコール、コンニャク粉の製造に使用するアルコール、ジブチルヒドロキシトルエン若しくは、ブチルヒドロキシアニソールの溶剤として使用するアルコール又は食酢の醸造原料として使用するアルコールを変性する目的で使用する場合は、酵母エキス（酵母の自己消化により得られた水溶性の成分を

いう。以下この目において同じ。)の製造の際の酵母の自己消化を促進する目的で使用する場合及び酢酸ビニル樹脂の溶剤の用途に使用する場合は、この限りでない。また、酵母エキスの製造に使用した酢酸エチルは、最終食品の完成前にこれを除去しなければならない。

酢酸ゲラニル

酢酸ゲラニルは、着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸シクロヘキシル

酢酸シクロヘキシルは、着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸シトロネリル

酢酸シトロネリルは、着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸シンナミル

酢酸シンナミルは、着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸テルピニル

酢酸テルピニルは、着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸ビニル樹脂

酢酸ビニル樹脂は、チューインガム基礎剤及び果実又は果菜の表皮の被膜剤以外の用途に使用してはならない。

酢酸フェネチル

酢酸フェネチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸ブチル

酢酸ブチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸ベンジル

酢酸ベンジルは、着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸 1－メンチル

酢酸 1－メンチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸リナリル

酢酸リナリルは、着香の目的以外に使用してはならない。

サッカリン

サッカリンは、チューインガム以外の食品に使用してはならない。

サッカリンの使用量は、サッカリンとして、チューインガム 1 kg につき 0.050 g 以下でなければならない。

サッカリンカルシウム

サッカリンカルシウムは、アイスクリーム類(原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。)、あん類、海藻加工品、菓子(原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。)、魚介加工品、ジャム、しょう油、シロップ、酢、清涼飲料水、ソース、つくだ煮、漬物、煮豆、乳飲料、乳酸菌飲料、はっ酵乳、氷菓(原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。)、フラワーペースト類(小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉又は果汁を主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓자에充填又は塗布して食用に供するものをいう。)、粉末清涼飲料及びみそ、これらの食品以外の缶詰又は瓶詰食品並びに特別用途表示の許可又は承認を受けた食品以外の食品に使用してはならない。

サッカリンカルシウムは、サッカリンナトリウムとして、こうじ漬、酢漬及びたくあん漬の漬物に

あつてはその1 kgにつき2.0 g以上、粉末清涼飲料にあつてはその1 kgにつき1.5 g以上、かす漬、みそ漬及びしょう油漬の漬物並びに魚介加工品（魚肉ねり製品、つくだ煮、漬物及び缶詰又は瓶詰食品を除く。）にあつてはその1 kgにつき1.2 g以上、海藻加工品、しょう油、つくだ煮及び煮豆にあつてはその1 kgにつき0.50 g以上、魚肉ねり製品、シロップ、酢、清涼飲料水、ソース、乳飲料、乳酸菌飲料及び氷菓にあつては1 kgにつき0.30 g（5倍以上に希釈して飲用に供する清涼飲料水及び乳酸菌飲料の原料に供する乳酸菌飲料又ははっ酵乳にあつては1.5 g、3倍以上に希釈して使用する酢にあつては0.90 g）以上、アイスクリーム類、あん類、ジャム、漬物（かす漬、こうじ漬、しょう油漬、酢漬、たくあん漬又はみそ漬を除く。）、はっ酵乳（乳酸菌飲料の原料に供するはっ酵乳を除く。）、フラワーペースト類及びみそにあつてはその1 kgにつき0.20 g以上、菓子にあつてはその1 kgにつき0.10 g以上、これらの食品以外の食品及び魚介加工品の缶詰又は瓶詰にあつてはその1 kgにつき0.20 g以上残存しないように使用しなければならない。また、サッカリンナトリウムと併用する場合にあつては、それぞれの残存量の和がサッカリンナトリウムとしての基準値以上であつてはならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

サッカリンナトリウム

サッカリンナトリウムは、アイスクリーム類（原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。）、あん類、海藻加工品、菓子（原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。）、魚介加工品、ジャム、しょう油、シロップ、酢、清涼飲料水、ソース、つくだ煮、漬物、煮豆、乳飲料、乳酸菌飲料、はっ酵乳、氷菓（原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。）、フラワーペースト類（小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉又は果汁を主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子里に充てん~~てん~~填又は塗布して食用に供するものをいう。）、粉末清涼飲料及びみそ、これらの食品以外の缶詰又は瓶詰食品並びに特別用途表示の許可又は承認を受けた食品以外の食品に使用してはならない。

サッカリンナトリウムは、サッカリンナトリウムとして、こうじ漬、酢漬及びたくあん漬の漬物にあつてはその1 kgにつき2.0 g以上、粉末清涼飲料にあつてはその1 kgにつき1.5 g以上、かす漬、みそ漬及びしょう油漬の漬物並びに魚介加工品（魚肉ねり製品、つくだ煮、漬物及び缶詰又は瓶詰食品を除く。）にあつてはその1 kgにつき1.2 g以上、海藻加工品、しょう油、つくだ煮及び煮豆にあつてはその1 kgにつき0.50 g以上、魚肉ねり製品、シロップ、酢、清涼飲料水、ソース、乳飲料、乳酸菌飲料及び氷菓にあつてはその1 kgにつき0.30 g（5倍以上に希釈して飲用に供する清涼飲料水及び乳酸菌飲料の原料に供する乳酸菌飲料又ははっ酵乳にあつては1.5 g、3倍以上に希釈して使用する酢にあつては0.90 g）以上、アイスクリーム類、あん類、ジャム、漬物（かす漬、こうじ漬、しょう油漬、酢漬、たくあん漬又はみそ漬を除く。）、はっ酵乳（乳酸菌飲料の原料に供するはっ酵乳を除く。）、フラワーペースト類及びみそにあつてはその1 kgにつき0.20 g以上、菓子にあつてはその1 kgにつき0.10 g以上、これらの食品以外の食品及び魚介加工品の缶詰又は瓶詰にあつてはその1 kgにつき0.20 g以上残存しないように使用しなければならない。また、サッカリンカルシウムと併用する場合にあつては、それぞれの残存量の和がサッカリンナトリウムとしての基準値以上であつてはならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

サリチル酸メチル

サリチル酸メチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

三二酸化鉄

三二酸化鉄は、バナナ（果柄の部分に限る。）及びコンニャク以外の食品に使用してはならない。

次亜塩素酸水

次亜塩素酸水は、最終食品の完成前に除去しなければならない。

次亜塩素酸ナトリウム

次亜塩素酸ナトリウムは、ごまに使用してはならない。

次亜硫酸ナトリウム

次亜硫酸ナトリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。ごま、豆類及び野菜以外の食品に使用する場合は、食品中に二酸化硫黄として、かんぴょうにあってはその1 kgにつき5.0 g以上、乾燥果実（干しぶどうを除く。）にあってはその1 kgにつき2.0 g以上、干しぶどうにあってはその1 kgにつき1.5 g以上、コンニャク粉にあってはその1 kgにつき0.90 g以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1 kgにつき0.50 g以上、果実酒（果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）及び雑酒にあってはその1 kgにつき0.35 g以上、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）及び糖蜜にあってはその1 kgにつき0.30 g以上、糖化用タピオカでんぷんにあってはその1 kgにつき0.25 g以上、水あめにあってはその1 kgにつき0.20 g以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1 kgにつき0.15 g以上、甘納豆及び煮豆にあってはその1 kgにつき0.10 g以上、えび及び冷凍生かにあってはそのむき身の1 kgにつき0.10 g以上、その他の食品（キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）にあってはその1 kgにつき0.030 g（第2添加物の部F使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第3欄に掲げる食品（コンニャクを除く。）1 kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030 g以上残存する場合は、その残存量）以上残存しないように使用しなければならない。

2,3-ジエチル-5-メチルピラジン

2,3-ジエチル-5-メチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

シクロヘキシルプロピオン酸アリル

シクロヘキシルプロピオン酸アリルは、着香の目的以外に使用してはならない。

L-システイン塩酸塩

L-システイン塩酸塩は、パン及び天然果汁以外の食品に使用してはならない。

シトラール

シトラールは、着香の目的以外に使用してはならない。

シトロネラール

シトロネラールは、着香の目的以外に使用してはならない。

シトロネロール

シトロネロールは、着香の目的以外に使用してはならない。

1,8-シネオール

1,8-シネオールは、着香の目的以外に使用してはならない。

ジフェニル

ジフェニルは、グレープフルーツ、レモン及びオレンジ類の貯蔵又は運搬の用に供する容器の中に

入れる紙片に浸潤させて使用する場合以外に使用してはならない。

ジフェニルは、食品の1 kgにつき0.070 g以上残存しないように使用しなければならない。

ジブチルヒドロキシトルエン

ジブチルヒドロキシトルエンは、油脂、バター、魚介乾製品、魚介塩蔵品、魚介冷凍品（生食用冷凍鮮魚介類及び生食冷凍かきを除く。以下この目において同じ。）、鯨冷凍品（生食用冷凍鯨肉を除く。以下この目において同じ。）、チューインガム及び乾燥裏ごしいも以外の食品に使用してはならない。

ジブチルヒドロキシトルエンの使用量は、ジブチルヒドロキシトルエンとして、油脂、バター、魚介乾製品、魚介塩蔵品及び乾燥裏ごしいもにあってはその1 kgにつき0.2 g（ブチルヒドロキシアニソール又はこれを含む製剤を併用する場合は、ジブチルヒドロキシトルエンとしての使用量及びブチルヒドロキシアニソールとしての使用量の合計量が0.2 g）以下、魚介冷凍品及び鯨冷凍品にあっては浸漬^{せき}液1 kgにつき1 g（ブチルヒドロキシアニソール~~また~~^又はこれを含む製剤を併用する場合は、ジブチルヒドロキシトルエンとしての使用量及びブチルヒドロキシアニソールとしての使用量の合計が1 g）以下、チューインガムにあってはその1 kgにつき0.75 g以下でなければならない。

脂肪酸類

脂肪酸類は、着香の目的以外に使用してはならない。

脂肪族高級アルコール類

脂肪族高級アルコール類は、着香の目的以外に使用してはならない。

脂肪族高級アルデヒド類

脂肪族高級アルデヒド類は、着香の目的以外に使用してはならない。

脂肪族高級炭化水素類

脂肪族高級炭化水素類は、着香の目的以外に使用してはならない。

2,3-ジメチルピラジン

2,3-ジメチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

2,5-ジメチルピラジン

2,5-ジメチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

2,6-ジメチルピラジン

2,6-ジメチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

2,6-ジメチルピリジン

2,6-ジメチルピリジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

シュウ酸

シュウ酸は、最終食品の完成前に除去しなければならない。

臭素酸カリウム

臭素酸カリウムは、パン（小麦粉を原料として使用するものに限る。）以外の食品に使用してはならない。

臭素酸カリウムの使用量は、臭素酸として、小麦粉1 kgにつき0.030 g以下でなければならない。また、使用した臭素酸カリウムについては、最終食品の完成前に臭素酸カリウムを分解又は除去しなければならない。

硝酸カリウム

硝酸カリウムは、チーズ、清酒、食肉製品及び鯨肉ベーコン以外の食品に使用してはならない。

硝酸カリウムの使用量は、硝酸カリウムとして、チーズにあっては原料に供する乳1 Lにつき0.20

g 以下、清酒にあつては酒母 1 L につき 0.10 g 以下でなければならない。また、硝酸カリウムは、亜硝酸根として、食肉製品及び鯨肉ベーコンにあつてはその 1 kg につき 0.070 g 以上残存しないように使用しなければならない。

硝酸ナトリウム

硝酸ナトリウムは、チーズ、清酒、食肉製品及び鯨肉ベーコン以外の食品に使用してはならない。

硝酸ナトリウムの使用量は、硝酸ナトリウムとして、チーズにあつては原料に供する乳 1 L につき 0.20 g 以下、清酒にあつては酒母 1 L につき 0.10 g 以下でなければならない。また、硝酸ナトリウムは、亜硝酸根として、食肉製品及び鯨肉ベーコンにあつてはその 1 kg につき 0.070 g 以上残存しないように使用しなければならない。

食用赤色 2 号

食用赤色 2 号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色 2 号アルミニウムレーキ

食用赤色 2 号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色 3 号

食用赤色 3 号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色 3 号アルミニウムレーキ

食用赤色 3 号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色 40 号

食用赤色 40 号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色 40 号アルミニウムレーキ

食用赤色 40 号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色 102 号

食用赤色 102 号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色 104 号

食用赤色 104 号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワ

ンタンを含む。)、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色 105 号

食用赤色 105 号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色 106 号

食用赤色 106 号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用黄色 4 号

食用黄色 4 号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用黄色 4 号アルミニウムレーキ

食用黄色 4 号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用黄色 5 号

食用黄色 5 号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用黄色 5 号アルミニウムレーキ

食用黄色 5 号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用緑色 3 号

食用緑色 3 号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用緑色 3 号アルミニウムレーキ

食用緑色 3 号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用青色 1 号

食用青色 1 号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用青色 1 号アルミニウムレーキ

食用青色 1 号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、

みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用青色 2 号

食用青色 2 号は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用青色 2 号アルミニウムレーキ

食用青色 2 号アルミニウムレーキは、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

シリコーン樹脂

シリコーン樹脂は、消ほうの目的以外に使用してはならない。

シリコーン樹脂の使用量は、シリコーン樹脂として、食品の 1 kg につき 0.050 g 以下でなければならない。

シンナミルアルコール

シンナミルアルコールは、着香の目的以外に使用してはならない。

シンナムアルデヒド

シンナムアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

水酸化カリウム

水酸化カリウムは、最終食品の完成前に中和又は除去しなければならない。

水酸化カルシウム

水酸化カルシウムは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

水酸化カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の 1.0% 以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

水酸化ナトリウム

水酸化ナトリウムは、最終食品の完成前に中和又は除去しなければならない。

水溶性アナトー

水溶性アナトーは、こんぶ類、食肉、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

スクラロース

スクラロースの使用量は、生菓子及び菓子にあってはその 1 kg につき 1.8 g 以下（チューインガムにあってはその 1 kg につき 2.6 g 以下）、ジャムにあってはその 1 kg につき 1.0 g 以下、清酒、合成清酒、果実酒、雑酒、清涼飲料水、乳飲料及び乳酸菌飲料（希釈して飲用に供する飲料水にあっては、希釈後の飲料水）にあってはその 1 kg につき 0.40 g 以下、砂糖代替食品（コーヒー、紅茶等に直接加え、砂糖に代替する食品として用いられるものをいう。）にあってはその 1 kg につき 12 g 以下並びにその他の食品にあってはその 1 kg につき 0.58 g 以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

ステアリン酸マグネシウム

ステアリン酸マグネシウムは、保健機能食品たるカプセル剤及び錠剤以外の食品に使用してはならない。

ステアロイル乳酸カルシウム

ステアロイル乳酸カルシウムは、菓子(小麦粉を原料としたものに限る。以下この目において同じ。)のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの、生菓子(米を原料としたものに限る。以下この目において同じ。)、パン、ミックスパウダー(菓子のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの、生菓子、パン、蒸しパン(小麦粉を原料とし、蒸したパンをいう。以下この目において同じ。))又は蒸しまんじゅう(小麦粉を原料とし、蒸したまんじゅうをいう。以下この目において同じ。)の製造に用いるものに限る。)、蒸しパン、蒸しまんじゅう又はめん類(即席めん又はマカロニ類以外の乾めんを除く。以下この目において同じ。)以外の食品に使用してはならない。

ステアロイル乳酸カルシウムの使用量は、ステアロイル乳酸カルシウムとして、生菓子の製造に用いるミックスパウダーにあつてはその1kgにつき10g以下、スポンジケーキ、バターケーキ又は蒸しパンの製造に用いるミックスパウダーにあつてはその1kgにつき8.0g以下、生菓子にあつてはその1kgにつき6.0g以下、菓子のうち油脂で処理したもの又はパンの製造に用いるミックスパウダー、スポンジケーキ、バターケーキ及び蒸しパンにあつてはその1kgにつき5.5g以下、菓子のうちばい焼したもの(スポンジケーキ及びバターケーキを除く。)の製造に用いるミックスパウダーにあつてはその1kgにつき5.0g以下、めん類(マカロニ類を除く。)にあつてはゆでめん1kgにつき4.5g以下、菓子のうちばい焼したもの(スポンジケーキ及びバターケーキを除く。)及び油脂で処理したもの、パン並びにマカロニ類にあつてはその1kg(マカロニ類にあつては乾めん1kg)につき4.0g以下、蒸しまんじゅうの製造に用いるミックスパウダーにあつてはその1kgにつき2.5g以下、蒸しまんじゅうにあつてはその1kgにつき2.0g以下でなければならない。また、ステアロイル乳酸ナトリウムと併用する場合にあつては、それぞれの使用量の和がステアロイル乳酸カルシウムとしての基準値以下でなければならない。

ステアロイル乳酸ナトリウム

ステアロイル乳酸ナトリウムは、菓子(小麦粉を原料としたものに限る。以下この目において同じ。)のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの、生菓子(米を原料としたものに限る。以下この目において同じ。)、パン、ミックスパウダー(菓子のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの、生菓子、パン、蒸しパン(小麦粉を原料とし、蒸したパンをいう。以下この目において同じ。))又は蒸しまんじゅう(小麦粉を原料とし、蒸したまんじゅうをいう。以下この目において同じ。)の製造に用いるものに限る。)、蒸しパン、蒸しまんじゅう又はめん類(即席めん及びマカロニ類以外の乾めんを除く。以下この目において同じ。)以外の食品に使用してはならない。

ステアロイル乳酸ナトリウムの使用量は、ステアロイル乳酸カルシウムとして、生菓子の製造に用いるミックスパウダーにあつてはその1kgにつき10g以下、スポンジケーキ、バターケーキ又は蒸しパンの製造に用いるミックスパウダーにあつてはその1kgにつき8.0g以下、生菓子にあつてはその1kgにつき6.0g以下、菓子のうち油脂で処理したもの又はパンの製造に用いるミックスパウダー、スポンジケーキ、バターケーキ及び蒸しパンにあつてはその1kgにつき5.5g以下、菓子のうちばい焼したもの(スポンジケーキ及びバターケーキを除く。)の製造に用いるミックスパウダーにあつてはその1kgにつき5.0g以下、めん類(マカロニ類を除く。)にあつてはゆでめん1kgにつき4.5g以下、菓子のうちばい焼したもの(スポンジケーキ及びバターケーキを除く。)及び油脂で処理したもの、パン並びにマカロニ類にあつてはその1kg(マカロニ類にあつては乾めん1kg)につき4.0g以下、蒸しまんじゅうの製造に用いるミックスパウダーにあつてはその1kgにつき2.5g以下、蒸しまんじゅうにあつてはその1kgにつき2.0g以下でなければならない。また、ステアロイル乳酸カルシウムと

併用する場合にあつては、それぞれの使用量の和がステアロイル乳酸カルシウムとしての基準値以下でなければならない。

ソルビン酸

ソルビン酸は、甘酒（3倍以上に希釈して飲用するものに限る。以下この目において同じ。）、あん類、うに、果実酒、かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬、酢漬及びみそ漬の漬物、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）、魚介乾製品、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。）、鯨肉製品、ケチャップ、雑酒、ジャム、食肉製品、シロップ、スープ（ポタージュスープを除く。以下この目において同じ。）、たくあん漬（生大根又は干し大根を塩漬にした後、これを調味料、香辛料、色素などを加えたぬか又はふすまで漬けたものをいう。ただし、一丁漬たくあん及び早漬たくあんを除く。以下この目において同じ。）、たれ、チーズ、つくだ煮、つゆ、煮豆、乳酸菌飲料（殺菌したものを除く。）、ニョッキ、はっ酵乳（乳酸菌飲料の原料に供するものに限る。以下この目において同じ。）、フラワーペースト類（小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉、果汁、いも類、豆類又は野菜類を主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子に充てん~~てん~~填又は塗布して食用に供するものをいう。以下この目において同じ。）、干しすもも、マーガリン並びにみそ以外の食品に使用してはならない。

ソルビン酸の使用量は、ソルビン酸として、チーズにあつてはその1kgにつき3.0g（プロピオン酸、プロピオン酸カルシウム又はプロピオン酸ナトリウムを併用する場合は、ソルビン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0g）以下、うに、魚肉ねり製品、鯨肉製品及び食肉製品にあつてはその1kgにつき2.0g以下、いかくん製品及びたこくん製品にあつてはその1kgにつき1.5g以下、あん類、かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬及びみそ漬の漬物、キャンデッドチェリー、魚介乾製品（いかくん製品及びたこくん製品を除く。）、ジャム、シロップ、たくあん漬、つくだ煮、煮豆、ニョッキ、フラワーペースト類、マーガリン並びにみそにあつてはその1kgにつき1.0g（マーガリンにあつては、安息香酸又は安息香酸ナトリウムを併用する場合は、安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g）以下、ケチャップ、酢漬の漬物、スープ、たれ、つゆ及び干しすももにあつてはその1kgにつき0.50g以下、甘酒及びはっ酵乳にあつてはその1kgにつき0.30g以下、果実酒及び雑酒にあつてはその1kgにつき0.20g以下、乳酸菌飲料（殺菌したものを除く。以下この目において同じ。）にあつてはその1kgにつき0.050g（乳酸菌飲料の原料に供するものにあつては0.30g）以下でなければならない。

ソルビン酸カリウム

ソルビン酸カリウムは、甘酒（3倍以上に希釈して飲用するものに限る。以下この目において同じ。）、あん類、うに、果実酒、菓子の製造に用いる果実ペースト（果実をすり潰し、又は裏ごししてペースト状としたものをいう。以下この目において同じ。）及び果汁（濃縮果汁を含む。以下この目において同じ。）、かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬、酢漬及びみそ漬の漬物、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）、魚介乾製品、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。）、鯨肉製品、ケチャップ、雑酒、ジャム、食肉製品、シロップ、スープ（ポタージュスープを除く。以下この目において同じ。）、たくあん漬（生大根又は干し大根を塩漬にした後、これを調味料、香辛料、色素などを加えたぬか又はふすまで漬けたものをいう。ただし、一丁漬

たくあん及び早漬たくあんを除く。以下この目において同じ。), たれ, チーズ, つくだ煮, つゆ, 煮豆, 乳酸菌飲料 (殺菌したものを除く。), ニョッキ, はっ酵乳 (乳酸菌飲料の原料に供するものに限る。以下この目において同じ。), フラワーペースト類 (小麦粉, でん粉, ナッツ類若しくはその加工品, ココア, チョコレート, コーヒー, 果肉, 果汁, いも類, 豆類又は野菜類を主要原料とし, これに砂糖, 油脂, 粉乳, 卵, 小麦粉等を加え, 加熱殺菌してペースト状とし, パン又は菓子に充てん塩又は塗布して食用に供するものをいう。以下この目において同じ。), 干しすもも, マーガリン並びにみそ以外の食品に使用してはならない。

ソルビン酸カリウムの使用量は, ソルビン酸として, チーズにあってはその1 kgにつき3.0 g (プロピオン酸, プロピオン酸カルシウム又はプロピオン酸ナトリウムを併用する場合は, ソルビン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0 g) 以下, うに, 魚肉ねり製品, 鯨肉製品及び食肉製品にあってはその1 kgにつき2.0 g 以下, いかくん製品及びたこくん製品にあってはその1 kgにつき1.5 g 以下, あん類, 菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁, かす漬, こうじ漬, 塩漬, しょう油漬及びみそ漬の漬物, キャンデッドチェリー, 魚介乾製品 (いかくん製品及びたこくん製品を除く。), ジャム, シロップ, たくあん漬, つくだ煮, 煮豆, ニョッキ, フラワーペースト類, マーガリン並びにみそにあってはその1 kgにつき1.0 g (マーガリンにあっては, 安息香酸又は安息香酸ナトリウムを併用する場合は, 安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0 g) 以下, ケチャップ, 酢漬の漬物, スープ, たれ, つゆ及び干しすももにあってはその1 kgにつき0.50 g 以下, 甘酒及びはっ酵乳にあってはその1 kgにつき0.30 g 以下, 果実酒及び雑酒にあってはその1 kgにつき0.20 g 以下, 乳酸菌飲料 (殺菌したものを除く。以下この目において同じ。) にあってはその1 kgにつき0.050 g (乳酸菌飲料の原料に供するものにあっては, 0.30 g) 以下でなければならない。

ソルビン酸カルシウム

ソルビン酸カルシウムは, 甘酒 (3倍以上に希釈して飲用するものに限る。以下この目において同じ。), あん類, うに, 果実酒, 菓子の製造に用いる果実ペースト (果実をすり潰し, 又は裏ごししてペースト状としたものをいう。以下この目において同じ。) 及び果汁 (濃縮果汁を含む。以下この目において同じ。), かす漬, こうじ漬, 塩漬, しょう油漬, 酢漬及びみそ漬の漬物, キャンデッドチェリー (除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。), 魚介乾製品, 魚肉ねり製品 (魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。), 鯨肉製品, ケチャップ, 雑酒, ジャム, 食肉製品, シロップ, スープ (ポタージュスープを除く。以下この目において同じ。), たくあん漬 (生大根又は干し大根を塩漬にした後, これを調味料, 香辛料, 色素などを加えたぬか又はふすまで漬けたものをいう。ただし, 一丁漬たくあん及び早漬たくあんを除く。以下この目において同じ。), たれ, チーズ, つくだ煮, つゆ, 煮豆, 乳酸菌飲料 (殺菌したものを除く。), ニョッキ, はっ酵乳 (乳酸菌飲料の原料に供するものに限る。以下この目において同じ。), フラワーペースト類 (小麦粉, でん粉, ナッツ類若しくはその加工品, ココア, チョコレート, コーヒー, 果肉, 果汁, いも類, 豆類又は野菜類を主要原料とし, これに砂糖, 油脂, 粉乳, 卵, 小麦粉等を加え, 加熱殺菌してペースト状とし, パン又は菓子に充てん塩又は塗布して食用に供するものをいう。以下この目において同じ。), 干しすもも, マーガリン並びにみそ以外の食品に使用してはならない。

ソルビン酸カルシウムの使用量は, ソルビン酸として, チーズにあってはその1 kgにつき3.0 g (プロピオン酸, プロピオン酸カルシウム又はプロピオン酸ナトリウムを併用する場合は, ソルビン酸と

としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0 g) 以下、うに、魚肉ねり製品、鯨肉製品及び食肉製品にあってはその1 kg につき2.0 g 以下、いかくん製品及びたこくん製品にあってはその1 kg につき1.5 g 以下、あん類、菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁、かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬及びみそ漬の漬物、キャンデッドチェリー、魚介乾製品（いかくん製品及びたこくん製品を除く。）、ジャム、シロップ、たくあん漬、つくだ煮、煮豆、ニョッキ、フラワーペースト類、マーガリン並びにみそにあってはその1 kg につき1.0 g（マーガリンにあっては、安息香酸又は安息香酸ナトリウムを併用する場合は、安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0 g）以下、ケチャップ、酢漬の漬物、スープ、たれ、つゆ及び干しすももにあってはその1 kg につき0.50 g 以下、甘酒及びはっ酵乳にあってはその1 kg につき0.30 g 以下、果実酒及び雑酒にあってはその1 kg につき0.20 g 以下、乳酸菌飲料（殺菌したものを除く。以下この目において同じ。）にあってはその1 kg につき0.050 g（乳酸菌飲料の原料に供するものにあっては、0.30 g）以下でなければならない。

炭酸カルシウム

炭酸カルシウムは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

炭酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、チューインガムにあっては10%以下、その他の食品にあっては1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

チアベンダゾール

チアベンダゾールは、かんきつ類及びバナナ以外の食品に使用してはならない。

チアベンダゾールは、チアベンダゾールとして、かんきつ類にあってはその1 kg につき0.010 g、バナナにあってはその1 kg につき0.0030 g 及びその果肉1 kg につき0.0004 g を、それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

チオエーテル類

チオエーテル類は、着香の目的以外に使用してはならない。

チオール類

チオール類は、着香の目的以外に使用してはならない。

着色料（化学的合成品を除く。）

着色料は、こんぶ類、食肉、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない。ただし、のり類に金を使用する場合は、この限りでない。

デカナール

デカナールは、着香の目的以外に使用してはならない。

デカノール

デカノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

デカン酸エチル

デカン酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

鉄クロロフィリンナトリウム

鉄クロロフィリンナトリウムは、こんぶ類、食肉、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリン

5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリンは、着香の目的以外に使用してはならない。

2, 3, 5, 6-テトラメチルピラジン

2, 3, 5, 6-テトラメチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

デヒドロ酢酸ナトリウム

デヒドロ酢酸ナトリウムは、チーズ、バター及びマーガリン以外の食品に使用してはならない。

デヒドロ酢酸ナトリウムの使用量は、デヒドロ酢酸として、チーズ、バター又はマーガリンの1 kgにつき0.50 g以下でなければならない。

テルピネオール

テルピネオールは、着香の目的以外に使用してはならない。

テルペン系炭化水素類

テルペン系炭化水素類は、着香の目的以外に使用してはならない。

デンプングリコール酸ナトリウム

デンプングリコール酸ナトリウムの使用量は、食品の2.0%以下でなければならない。ただし、デンプングリコール酸ナトリウムをカルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム及びメチルセルロースの1種以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が食品の2.0%以下でなければならない。

銅クロロフィリンナトリウム

銅クロロフィリンナトリウムは、あめ類、果実類又は野菜類の貯蔵品、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。）、こんぶ、シロップ、チューインガム、チョコレート、生菓子（菓子パンを除く。以下この目において同じ。）及びみつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天以外の食品に使用してはならない。

銅クロロフィリンナトリウムの使用量は、銅として、こんぶにあってはその無水物1 kgにつき0.15 g以下、果実類又は野菜類の貯蔵品にあってはその1 kgにつき0.10 g以下、シロップにあってはその1 kgにつき0.064 g以下、チューインガムにあってはその1 kgにつき0.050 g以下、魚肉ねり製品にあってはその1 kgにつき0.040 g以下、あめ類にあってはその1 kgにつき0.020 g以下、チョコレート及び生菓子にあってはその1 kgにつき0.0064 g以下、みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天にあってはその1 kgにつき0.0004 g以下でなければならない。

銅クロロフィル

銅クロロフィルは、果実類又は野菜類の貯蔵品、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。）、こんぶ、チューインガム、チョコレート、生菓子（菓子パンを除く。以下この目において同じ。）及びみつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天以外の食品に使用してはならない。

銅クロロフィルの使用量は、銅として、こんぶにあってはその無水物1 kgにつき0.15 g以下、果実類又は野菜類の貯蔵品にあってはその1 kgにつき0.10 g以下、チューインガムにあってはその1 kgにつき0.050 g以下、魚肉ねり製品にあってはその1 kgにつき0.030 g以下、生菓子にあってはその1 kgにつき0.0064 g以下、チョコレートにあってはその1 kgにつき0.0010 g以下、みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天にあってはその1 kgにつき0.0004 g以下でなければならない。

d1- α -トコフェロール

d1- α -トコフェロールは、酸化防止の目的以外に使用してはならない。ただし、 β -カロテン、ビタミンA、ビタミンA脂肪酸エステル及び流動パラフィンの製剤中に含まれる場合は、この限りで

ない。

トコフェロール酢酸エステル

トコフェロール酢酸エステルは、保健機能食品以外の食品に使用してはならない。

トコフェロール酢酸エステルは、当該食品の一日当たりの摂取目安量に含まれる α -トコフェロールの量が 150mg を超えないようにしなければならない。

***d*- α -トコフェロール酢酸エステル**

d- α -トコフェロール酢酸エステルは、保健機能食品以外の食品に使用してはならない。

d- α -トコフェロール酢酸エステルは、当該食品の一日当たりの摂取目安量に含まれる α -トコフェロールの量が 150mg を超えないようにしなければならない。

トリメチルアミン

トリメチルアミンは、着香の目的以外に使用してはならない。

2, 3, 5-トリメチルピラジン

2, 3, 5-トリメチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

ナイシン

ナイシンは、穀類及びでん粉を主原料とする洋生菓子、食肉製品、ソース類、卵加工品、チーズ、ドレッシング、ホイップクリーム類（乳脂肪分を主成分とする食品を主要原料として泡立てたものをいう。以下この目において同じ。）、マヨネーズ、味噌及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。ナイシンの使用量はナイシンAを含む抗菌性ポリペプチドとして、食肉製品、チーズ（プロセスチーズを除く。）及びホイップクリーム類にあつては1 kgにつき 0.0125 g 以下、ソース類、ドレッシング及びマヨネーズにあつては1 kgにつき 0.010 g 以下、プロセスチーズ、洋菓子にあつては1 kgにつき 0.00625 g 以下、卵加工品及び味噌にあつては1 kgにつき 0.0050 g 以下、穀類及びでん粉を主原料とする洋生菓子にあつては1 kgにつき 0.0030 g 以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りではない。

ナタマイシン

ナタマイシンは、ナチュラルチーズ（ハード及びセミハードの表面部分に限る。）以外の食品に使用してはならない。

ナタマイシンは、食品の1 kgにつき 0.020 g 以上残存しないように使用しなければならない。

ナトリウムメトキシド

ナトリウムメトキシドは、最終食品の完成前にナトリウムメトキシドを分解し、これによって生成するメタノールを除去しなければならない。

ニコチン酸

ニコチン酸は、食肉及び鮮魚介類（鯨肉を含む。）に使用してはならない。

ニコチン酸アミド

ニコチン酸アミドは、食肉及び鮮魚介類（鯨肉を含む。）に使用してはならない。

二酸化硫黄

二酸化硫黄は、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。ごま、豆類及び野菜以外の食品に使用する場合、食品中に二酸化硫黄として、かんぴょうにあつてはその1 kgにつき 5.0 g 以上、乾燥果実（干しぶどうを除く。）にあつてはその1 kgにつき 2.0 g 以上、干しぶどうにあつてはその1 kgにつき 1.5 g 以上、コンニャク粉にあつてはその1 kgにつき 0.90 g 以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあつてはその1 kgにつき 0.50 g 以上、果実酒（果実酒の製造に用いる酒精分

1 容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)及び雑酒にあってはその 1 kg につき 0.35 g 以上、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）及び糖蜜にあってはその 1 kg につき 0.30 g 以上、糖化用タピオカでんぷんにあってはその 1 kg につき 0.25 g 以上、水あめにあってはその 1 kg につき 0.20 g 以上、5 倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその 1 kg につき 0.15 g 以上、甘納豆及び煮豆にあってはその 1 kg につき 0.10 g 以上、えび及び冷凍生かにあってはそのむき身の 1 kg につき 0.10 g 以上、その他の食品（キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分 1 容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）にあってはその 1 kg につき 0.030 g（第 2 添加物の部 F 使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第 3 欄に掲げる食品（コンニャクを除く。）1 kg 中に同表の第 1 欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030 g 以上残存する場合は、その残存量）以上残存しないように使用しなければならない。

二酸化塩素

二酸化塩素は、小麦粉以外の食品に使用してはならない。

二酸化ケイ素

二酸化ケイ素（微粒二酸化ケイ素を除く。）は、ろ過助剤の目的で使用するとき以外は使用してはならない。

二酸化ケイ素（微粒二酸化ケイ素を除く。）は、最終食品の完成前に除去しなければならない。

微粒二酸化ケイ素は、母乳代替食品及び離乳食品に使用してはならない。

微粒二酸化ケイ素の使用量は、二酸化ケイ素として、食品の 2.0% 以下でなければならない。ただし、ケイ酸カルシウムと併用する場合は、それぞれの使用量の和が食品の 2.0% 以下でなければならない。

二酸化チタン

二酸化チタンは、着色の目的で使用するとき以外は使用してはならない。また、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類（ワンタンを含む。）、野菜及びわかめ類に使用してはならない。

乳酸カルシウム

乳酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の 1.0% 以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

γ-ノナラクトン

γ-ノナラクトンは、着香の目的以外に使用してはならない。

バニリン

バニリンは、着香の目的以外に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸イソブチル

パラオキシ安息香酸イソブチルは、しょう油、酢、清涼飲料水、シロップ、果実ソース、果実（表皮の部分に限る。）及び果菜（表皮の部分に限る。）以外の食品に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸イソブチルの使用量は、パラオキシ安息香酸として、しょう油にあってはその 1 L につき 0.25 g 以下、酢にあってはその 1 L につき 0.10 g 以下、清涼飲料水及びシロップにあって

はその1 kgにつき0.10 g以下、果実ソースにあつてはその1 kgにつき0.20 g以下、果実及び果菜にあつてはその1 kgにつき0.012 g以下でなければならない。

パラオキシ安息香酸イソプロピル

パラオキシ安息香酸イソプロピルは、しょう油、酢、清涼飲料水、シロップ、果実ソース、果実（表皮の部分に限る。）及び果菜（表皮の部分に限る。）以外の食品に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸イソプロピルの使用量は、パラオキシ安息香酸として、しょう油にあつてはその1 Lにつき0.25 g以下、酢にあつてはその1 Lにつき0.10 g以下、清涼飲料水及びシロップにあつてはその1 kgにつき0.10 g以下、果実ソースにあつてはその1 kgにつき0.20 g以下、果実及び果菜にあつてはその1 kgにつき0.012 g以下でなければならない。

パラオキシ安息香酸エチル

パラオキシ安息香酸エチルは、しょう油、酢、清涼飲料水、シロップ、果実ソース、果実（表皮の部分に限る。）及び果菜（表皮の部分に限る。）以外の食品に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸エチルの使用量は、パラオキシ安息香酸として、しょう油にあつてはその1 Lにつき0.25 g以下、酢にあつてはその1 Lにつき0.10 g以下、清涼飲料水及びシロップにあつてはその1 kgにつき0.10 g以下、果実ソースにあつてはその1 kgにつき0.20 g以下、果実及び果菜にあつてはその1 kgにつき0.012 g以下でなければならない。

パラオキシ安息香酸ブチル

パラオキシ安息香酸ブチルは、しょう油、酢、清涼飲料水、シロップ、果実ソース、果実（表皮の部分に限る。）及び果菜（表皮の部分に限る。）以外の食品に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸ブチルの使用量は、パラオキシ安息香酸として、しょう油にあつてはその1 Lにつき0.25 g以下、酢にあつてはその1 Lにつき0.10 g以下、清涼飲料水及びシロップにあつてはその1 kgにつき0.10 g以下、果実ソースにあつてはその1 kgにつき0.20 g以下、果実及び果菜にあつてはその1 kgにつき0.012 g以下でなければならない。

パラオキシ安息香酸プロピル

パラオキシ安息香酸プロピルは、しょう油、酢、清涼飲料水、シロップ、果実ソース、果実（表皮の部分に限る。）及び果菜（表皮の部分に限る。）以外の食品に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸プロピルの使用量は、パラオキシ安息香酸として、しょう油にあつてはその1 Lにつき0.25 g以下、酢にあつてはその1 Lにつき0.10 g以下、清涼飲料水及びシロップにあつてはその1 kgにつき0.10 g以下、果実ソースにあつてはその1 kgにつき0.20 g以下、果実及び果菜にあつてはその1 kgにつき0.012 g以下でなければならない。

パラメチルアセトフェノン

パラメチルアセトフェノンは、着香の目的以外に使用してはならない。

バレラルデヒド

バレラルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

パントテン酸カルシウム

パントテン酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

ビオチン

ビオチンは、保健機能食品以外の食品に使用してはならない。

ヒドロキシシトロネラル

ヒドロキシシトロネラルは、着香の目的以外に使用してはならない。

ヒドロキシシトロネラルジメチルアセタール

ヒドロキシシトロネラルジメチルアセタールは、着香の目的以外に使用してはならない。

ピペリジン

ピペリジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

ピペロナル

ピペロナルは、着香の目的以外に使用してはならない。

ピペロニルブトキシド

ピペロニルブトキシドは、穀類以外の食品に使用してはならない。

ピペロニルブトキシドの使用量は、ピペロニルブトキシドとして、穀類の1 kgにつき0.024 g以下でなければならない。

ピラジン

ピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

ピリメタニル

ピリメタニルは、あんず、おうとう、かんきつ類（みかんを除く。）、すもも、西洋なし、マルメロ、もも及びりんご以外の食品に使用してはならない。

ピリメタニルは、ピリメタニルとして、あんず、おうとう、かんきつ類（みかんを除く。）、すもも及びももにあってはその1 kgにつき0.010 g、西洋なし、マルメロ及びりんごにあってはその1 kgにつき0.014 gを、それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

ピロ亜硫酸カリウム

ピロ亜硫酸カリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。ごま、豆類及び野菜以外の食品に使用する場合は、食品中に二酸化硫黄として、かんぴょうにあってはその1 kgにつき5.0 g以上、乾燥果実（干しぶどうを除く。）にあってはその1 kgにつき2.0 g以上、干しぶどうにあってはその1 kgにつき1.5 g以上、コンニャク粉にあってはその1 kgにつき0.90 g以上、乾燥じゃがいも、ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1 kgにつき0.50 g以上、果実酒（果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）及び雑酒にあってはその1 kgにつき0.35 g以上、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）及び糖蜜にあってはその1 kgにつき0.30 g以上、糖化用タピオカでんぷんにあってはその1 kgにつき0.25 g以上、水あめにあってはその1 kgにつき0.20 g以上、5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1 kgにつき0.15 g以上、甘納豆及び煮豆にあってはその1 kgにつき0.10 g以上、えび及び冷凍生かにあってはそのむき身の1 kgにつき0.10 g以上、その他の食品（キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁、酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。）にあってはその1 kgにつき0.030 g（第2添加物の部F使用基準 添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって、かつ、同表の第3欄に掲げる食品（コンニャクを除く。）1 kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が、二酸化硫黄として、0.030 g以上残存する場合は、その残存量）以上残存しないように使用しなければならない。

ピロ亜硫酸ナトリウム

ピロ亜硫酸ナトリウムは、ごま、豆類及び野菜に使用してはならない。ごま、豆類及び野菜以外の

フェロシアン化カリウム

フェロシアン化カリウムは、食塩以外の食品に使用してはならない。

フェロシアン化カリウムの使用量は、無水フェロシアン化ナトリウムとして、食塩 1 kg につき 0.020 g 以下でなければならない。ただし、フェロシアン化カルシウム及びフェロシアン化ナトリウムの 1 種以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が無水フェロシアン化ナトリウムとして、食塩 1 kg につき 0.020 g 以下でなければならない。

フェロシアン化カルシウム

フェロシアン化カルシウムは、食塩以外の食品に使用してはならない。

フェロシアン化カルシウムの使用量は、無水フェロシアン化ナトリウムとして、食塩 1 kg につき 0.020 g 以下でなければならない。ただし、フェロシアン化カリウム及びフェロシアン化ナトリウムの 1 種以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が無水フェロシアン化ナトリウムとして、食塩 1 kg につき 0.020 g 以下でなければならない。

フェロシアン化ナトリウム

フェロシアン化ナトリウムは、食塩以外の食品に使用してはならない。

フェロシアン化ナトリウムの使用量は、無水フェロシアン化ナトリウムとして、食塩 1 kg につき 0.020 g 以下でなければならない。ただし、フェロシアン化カリウム及びフェロシアン化カルシウムの 1 種以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が無水フェロシアン化ナトリウムとして、食塩 1 kg につき 0.020 g 以下でなければならない。

ブタノール

ブタノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

ブチルアミン

ブチルアミンは、着香の目的以外に使用してはならない。

ブチルアルデヒド

ブチルアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

ブチルヒドロキシアニソール

ブチルヒドロキシアニソールは、油脂、バター、魚介乾製品、魚介塩蔵品、魚介冷凍品（生食用冷凍鮮魚介類及び生食用冷凍かきを除く。以下この目において同じ。）、鯨冷凍品（生食用冷凍鯨肉を除く。以下この目において同じ。）及び乾燥裏ごしいも以外の食品に使用してはならない。

ブチルヒドロキシアニソールの使用量は、ブチルヒドロキシアニソールとして、油脂、バター、魚介乾製品、魚介塩蔵品及び乾燥裏ごしいもにあってはその 1 kg につき 0.2 g（ジブチルヒドロキシトルエン又はこれを含む製剤を併用する場合は、ブチルヒドロキシアニソールとしての使用量及びジブチルヒドロキシトルエンとしての使用量の合計量が 0.2 g）以下、魚介冷凍品及び鯨冷凍品にあっては浸漬^{せき}液 1 kg につき 1 g（ジブチルヒドロキシトルエン又はこれを含む製剤を併用する場合は、ブチルヒドロキシアニソールとしての使用量及びジブチルヒドロキシトルエンとしての使用量の合計量が 1 g）以下でなければならない。

フルジオキソニル

フルジオキソニルは、あんず、おうとう、かんきつ類（みかんを除く。）、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも及びりんご以外の食品に使用してはならない。フルジオキソニルは、フルジオキソニルとして、キウイーにあってはその 1 kg につき 0.020 g、かんきつ類（みかんを除く。）にあってはその 1 kg につき 0.010 g、あんず、おうとう、ざくろ、すもも、

西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも及びりんごにあってはその1kg（あんず、おうとう、すもも、ネクタリン及びももにあっては種子を除く。）につき0.0050gを、それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

フルフラール及びその誘導体

フルフラール及びその誘導体は、着香の目的以外に使用してはならない。

プロパノール

プロパノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

プロピオンアルデヒド

プロピオンアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

プロピオン酸

プロピオン酸は、チーズ、パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。ただし、着香の目的で使用する場合は、この限りでない。

プロピオン酸の使用量は、プロピオン酸として、チーズにあってはその1kgにつき3.0g（ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合は、プロピオン酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が3.0g）以下、パン及び洋菓子にあってはその1kgにつき2.5g以下でなければならない。

プロピオン酸イソアミル

プロピオン酸イソアミルは、着香の目的以外に使用してはならない。

プロピオン酸エチル

プロピオン酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

プロピオン酸カルシウム

プロピオン酸カルシウムは、チーズ、パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。

プロピオン酸カルシウムの使用量は、プロピオン酸として、チーズにあってはその1kgにつき3.0g（ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合は、プロピオン酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が3.0g）以下、パン及び洋菓子にあってはその1kgにつき2.5g以下でなければならない。

プロピオン酸ナトリウム

プロピオン酸ナトリウムは、チーズ、パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。

プロピオン酸ナトリウムの使用量は、プロピオン酸として、チーズにあってはその1kgにつき3.0g（ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合は、プロピオン酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が3.0g）以下、パン及び洋菓子にあってはその1kgにつき2.5g以下でなければならない。

プロピオン酸ベンジル

プロピオン酸ベンジルは、着香の目的以外に使用してはならない。

プロピレングリコール

プロピレングリコールの使用量は、プロピレングリコールとして、生めん及びいかくん製品にあってはその2.0%以下、ギョウザ、シュウマイ、春巻及びワンタンの皮にあってはその1.2%以下、その他の食品にあってはその0.60%以下でなければならない。

ヘキサン

ヘキサンは、食用油脂製造の際の油脂を抽出する目的以外に使用してはならない。また、使用した

ヘキサンは、最終食品の完成前にこれを除去しなければならない。

ヘキサン酸

ヘキサン酸は、着香の目的以外に使用してはならない。

ヘキサン酸アリル

ヘキサン酸アリルは、着香の目的以外に使用してはならない。

ヘキサン酸エチル

ヘキサン酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

ヘプタン酸エチル

ヘプタン酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

1-ペリルアルデヒド

1-ペリルアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

ベンジルアルコール

ベンジルアルコールは、着香の目的以外に使用してはならない。

ベンズアルデヒド

ベンズアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

2-ペンタノール

2-ペンタノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

trans-2-ペンテナール

trans-2-ペンテナールは、着香の目的以外に使用してはならない。

1-ペンテン-3-オール

1-ペンテン-3-オールは、着香の目的以外に使用してはならない。

芳香族アルコール類

芳香族アルコール類は、着香の目的以外に使用してはならない。

芳香族アルデヒド類

芳香族アルデヒド類は、着香の目的以外に使用してはならない。

没食子酸プロピル

没食子酸プロピルは、バター及び油脂以外の食品に使用してはならない。

没食子酸プロピルの使用量は、没食子酸プロピルとして、油脂にあってはその1 kgにつき0.20 g以下、バターにあってはその1 kgにつき0.10 g以下でなければならない。

ポリアクリル酸ナトリウム

ポリアクリル酸ナトリウムの使用量は、食品の0.20%以下でなければならない。

ポリイソブチレン

ポリイソブチレンは、チューインガム基礎剤以外の用途に使用してはならない。

ポリソルベート 20

ポリソルベート 20 の使用量は、ポリソルベート 80 として、カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品にあっては、その1 kgにつき25 g以下、ココア及びチョコレート製品、ショートニング、即席麺の添付調味料、ソース類、チューインガム並びに乳脂肪代替食品にあっては、その1 kgにつき5.0 g以下、アイスクリーム類、菓子の製造に用いる装飾品（糖を主成分とするものに限る。）、加糖ヨーグルト、ドレッシング、マヨネーズ、ミックスパウダー（焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。）、焼菓子（洋菓子に限る。）及び洋生菓子にあっては、その1 kgにつき3.0 g以下、あめ類、ス

ープ、フラワーペースト（ココア及びチョコレートを主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子里に充~~てん~~填又は塗布して食用に供するものに限る。）及び氷菓にあっては、その1kgにつき1.0g以下、海藻の漬物、チョコレートドリンク及び野菜の漬物にあっては、その1kgにつき0.50g以下、非熟成チーズにあっては、その1kgにつき0.080g以下、海藻の缶詰及び瓶詰並びに野菜の缶詰及び瓶詰にあっては、その1kgにつき0.030g以下並びにその他の食品にあっては、その1kgにつき0.020g以下でなければならない。また、ポリソルベート60、ポリソルベート65又はポリソルベート80のうち1種類以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和がポリソルベート80としての基準値以下でなければならない。

ポリソルベート 60

ポリソルベート60の使用量は、ポリソルベート80として、カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品にあっては、その1kgにつき25g以下、ココア及びチョコレート製品、ショートニング、即席麺の添付調味料、ソース類、チューインガム並びに乳脂肪代替食品にあっては、その1kgにつき5.0g以下、アイスクリーム類、菓子の製造に用いる装飾品（糖を主成分とするものに限る。）、加糖ヨーグルト、ドレッシング、マヨネーズ、ミックスパウダー（焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。）、焼菓子（洋菓子に限る。）、及び洋生菓子にあっては、その1kgにつき3.0g以下、あめ類、スープ、フラワーペースト（ココア及びチョコレートを主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子里に充~~てん~~填又は塗布して食用に供するものに限る。）及び氷菓にあっては、その1kgにつき1.0g以下、海藻の漬物、チョコレートドリンク及び野菜の漬物にあっては、その1kgにつき0.50g以下、非熟成チーズにあっては、その1kgにつき0.080g以下、海藻の缶詰及び瓶詰並びに野菜の缶詰及び瓶詰にあっては、その1kgにつき0.030g以下並びにその他の食品にあっては、その1kgにつき0.020g以下でなければならない。また、ポリソルベート20、ポリソルベート65又はポリソルベート80のうち1種類以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和がポリソルベート80としての基準値以下でなければならない。

ポリソルベート 65

ポリソルベート65の使用量は、ポリソルベート80として、カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品にあっては、その1kgにつき25g以下、ココア及びチョコレート製品、ショートニング、即席麺の添付調味料、ソース類、チューインガム並びに乳脂肪代替食品にあっては、その1kgにつき5.0g以下、アイスクリーム類、菓子の製造に用いる装飾品（糖を主成分とするものに限る。）、加糖ヨーグルト、ドレッシング、マヨネーズ、ミックスパウダー（焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。）、焼菓子（洋菓子に限る。）、及び洋生菓子にあっては、その1kgにつき3.0g以下、あめ類、スープ、フラワーペースト（ココア及びチョコレートを主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子里に充~~てん~~填又は塗布して食用に供するものに限る。）及び氷菓にあっては、その1kgにつき1.0g以下、海藻の漬物、チョコレートドリンク及び野菜の漬物にあっては、その1kgにつき0.50g以下、非熟成チーズにあっては、その1kgにつき0.080g以下、海藻の缶詰及び瓶詰並びに野菜の缶詰及び瓶詰にあっては、その1kgにつき0.030g以下並びにその他の食品にあっては、その1kgにつき0.020g以下でなければならない。また、ポリソルベート20、ポリソルベート60又はポリソルベート80のうち1種類以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和がポリソルベート80としての基準値以下でなければならない。

ポリソルベート 80

ポリソルベート80の使用量は、カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品にあっては、その1kg

につき 25 g 以下，ココア及びチョコレート製品，ショートニング，即席麺の添付調味料，ソース類，チューインガム並びに乳脂肪代替食品にあっては，その 1 kg につき 5.0 g 以下，アイスクリーム類，菓子の製造に用いる装飾品（糖を主成分とするものに限る。），加糖ヨーグルト，ドレッシング，マヨネーズ，ミックスパウダー（焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。），焼菓子（洋菓子に限る。）及び洋生菓子にあっては，その 1 kg につき 3.0 g 以下，あめ類，スープ，フラワーペースト（ココア及びチョコレートを主要原料とし，これに砂糖，油脂，粉乳，卵，小麦粉等を加え，加熱殺菌してペースト状とし，パン又は菓자에充てん~~てん~~又は塗布して食用に供するものに限る。）及び氷菓にあっては，その 1 kg につき 1.0 g 以下，海藻の漬物，チョコレートドリンク及び野菜の漬物にあっては，その 1 kg につき 0.50 g 以下，非熟成チーズにあっては，その 1 kg につき 0.080 g 以下，海藻の缶詰及び瓶詰並びに野菜の缶詰及び瓶詰にあっては，その 1 kg につき 0.030 g 以下並びにその他の食品にあっては，その 1 kg につき 0.020 g 以下でなければならない。また，ポリソルベート 20，ポリソルベート 60 又はポリソルベート 65 のうち 1 種類以上と併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和がポリソルベート 80 としての基準値以下でなければならない。

ポリビニルポリピロリドン

ポリビニルポリピロリドンは，ろ過助剤以外の用途に使用してはならない。また，使用したポリビニルポリピロリドンは，最終食品の完成前にこれを除去しなければならない。

ポリブテン

ポリブテンは，チューインガム基礎剤以外の用途に使用してはならない。

d-ボルネオール

d-ボルネオールは，着香の目的以外に使用してはならない。

マルトール

マルトールは，着香の目的以外に使用してはならない。

D-マンニトール

D-マンニトールは，あめ類，チューインガム，つくだ煮（こんぶを原料とするものに限る。以下この目において同じ。），ふりかけ類（顆粒^かを含むものに限る。以下この目において同じ。）及びらくがん以外の食品に使用してはならない。ただし，塩化カリウム及びグルタミン酸塩を配合して調味の目的で使用する場合（D-マンニトールが塩化カリウム，グルタミン酸塩及びD-マンニトールの合計量の 80% 以下である場合に限る。）はこの限りでない。

D-マンニトールの使用量は，D-マンニトールとして，ふりかけ類にあってはその顆粒^か部分に対して 50% 以下，あめ類にあってはその 40% 以下，らくがん^らにあってはその 30% 以下，チューインガムにあってはその 20% 以下でなければならない。また，D-マンニトールは，つくだ煮にあっては，その 25% を超えて残存しないように使用しなければならない。

N-メチルアントラニル酸メチル

N-メチルアントラニル酸メチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

5-メチルキノキサリン

5-メチルキノキサリンは，着香の目的以外に使用してはならない。

6-メチルキノリン

6-メチルキノリンは，着香の目的以外に使用してはならない。

5-メチル-6,7-ジヒドロ-5 H-シクロペンタピラジン

5-メチル-6,7-ジヒドロ-5 H-シクロペンタピラジンは，着香の目的以外に使用してはなら

ない。

メチルセルロース

メチルセルロースの使用量は、食品の2.0%以下でなければならない。ただし、メチルセルロースをカルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム及びデンプングリコール酸ナトリウムの1種以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が食品の2.0%以下でなければならない。

メチル β-ナフチルケトン

メチル β-ナフチルケトンは、着香の目的以外に使用してはならない。

2-メチルピラジン

2-メチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

2-メチルブタノール

2-メチルブタノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

3-メチル-2-ブタノール

3-メチル-2-ブタノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

2-メチルブチルアルデヒド

2-メチルブチルアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。

***trans*-2-メチル-2-ブテナール**

trans-2-メチル-2-ブテナールは、着香の目的以外に使用してはならない。

3-メチル-2-ブテナール

3-メチル-2-ブテナールは、着香の目的以外に使用してはならない。

3-メチル-2-ブテノール

3-メチル-2-ブテノールは、着香の目的以外に使用してはならない。

***d* 1-メントール**

d 1-メントールは、着香の目的以外に使用してはならない。

1-メントール

1-メントールは、着香の目的以外に使用してはならない。

モルホリン脂肪酸塩

モルホリン脂肪酸塩は、果実又は果菜の表皮の被膜剤以外の用途に使用してはならない。

酪酸

酪酸は、着香の目的以外に使用してはならない。

酪酸イソアミル

酪酸イソアミルは、着香の目的以外に使用してはならない。

酪酸エチル

酪酸エチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

酪酸シクロヘキシル

酪酸シクロヘキシルは、着香の目的以外に使用してはならない。

酪酸ブチル

酪酸ブチルは、着香の目的以外に使用してはならない。

ラクトン類

ラクトン類は、着香の目的以外に使用してはならない。

リナロオール

リナロオールは、着香の目的以外に使用してはならない。

硫酸

硫酸は、最終食品の完成前に中和又は除去しなければならない。

硫酸亜鉛

硫酸亜鉛は、母乳代替食品以外の食品に使用してはならない。

硫酸亜鉛は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（五） 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(5)の規定による厚生労働大臣の承認を受けて調製粉乳に使用する場合を除き、母乳代替食品を標準調乳濃度に調乳したとき、その 1 Lにつき、亜鉛として 6.0mg を超える量を含有しないように使用しなければならない。

硫酸アルミニウムアンモニウム

硫酸アルミニウムアンモニウムは、みそに使用してはならない。

硫酸アルミニウムカリウム

硫酸アルミニウムカリウムは、みそに使用してはならない。

硫酸カルシウム

硫酸カルシウムは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

硫酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の 1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

硫酸銅

硫酸銅は、母乳代替食品以外の食品に使用してはならない。

硫酸銅は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（五） 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(5)の規定による厚生労働大臣の承認を受けて調製粉乳に使用する場合を除き、母乳代替食品を標準調乳濃度に調乳したとき、その 1 Lにつき、銅として 0.60mg を超える量を含有しないように使用しなければならない。

流動パラフィン

流動パラフィンは、パンを製造する過程においてパン生地を自動分割機により分割する際及びばい焼する際の離型の目的以外に使用してはならない。

流動パラフィンは、流動パラフィンとして、パンに 0.10%以上残存しないように使用しなければならない。

リン酸三カルシウム

リン酸三カルシウムは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

リン酸三カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の 1.0%以下でなければならない。ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

リン酸一水素カルシウム

リン酸一水素カルシウムは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

リン酸一水素カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。
ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

リン酸二水素カルシウム

リン酸二水素カルシウムは、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場
合以外は食品に使用してはならない。

リン酸二水素カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。
ただし、特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は、この限りでない。

酸性白土，カオリン，ベントナイト，タルク，砂，ケイソウ土及びパーライト並びにこれらに類似す る不溶性の鉱物性物質

酸性白土，カオリン，ベントナイト，タルク，砂，ケイソウ土及びパーライト並びにこれらに類似
する不溶性の鉱物性物質は、食品の製造又は加工上必要不可欠な場合以外は食品に使用してはならな
い。

酸性白土，カオリン，ベントナイト，タルク，砂，ケイソウ土及びパーライト並びにこれらに類似
する不溶性の鉱物性物質の食品中の残存量は、2物質以上使用する場合であっても、食品の0.50%（チ
ューインガムにタルクのみを使用する場合には、5.0%）以下でなければならない。