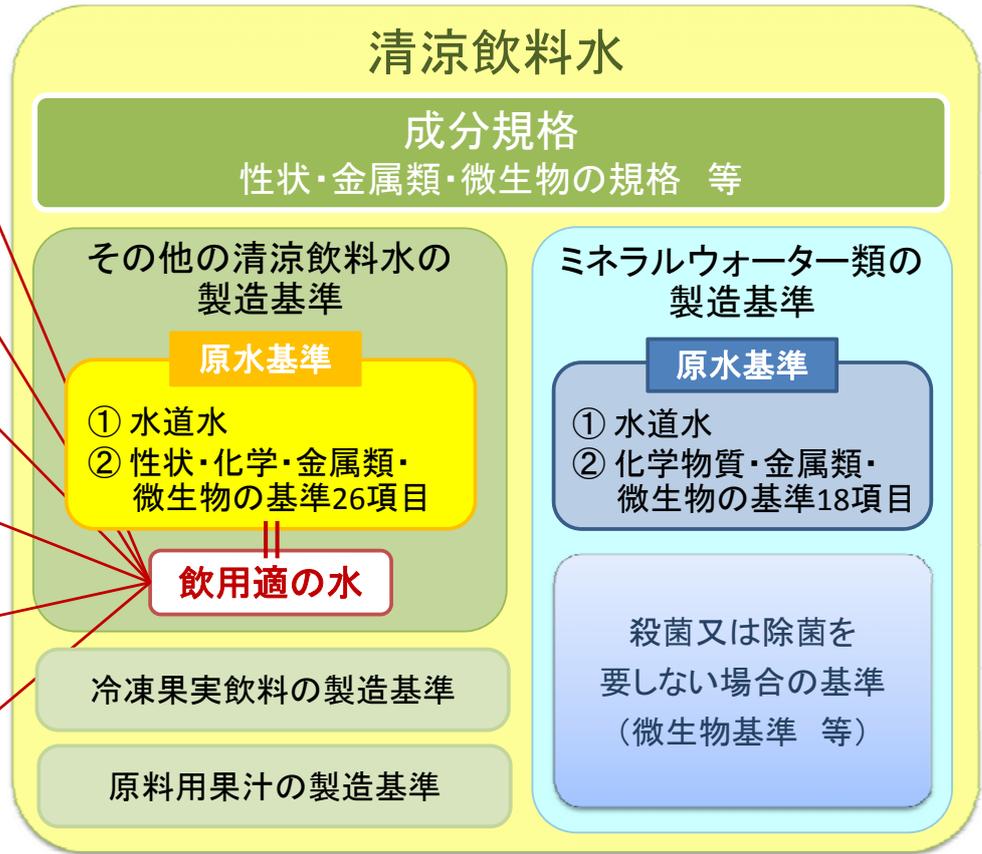


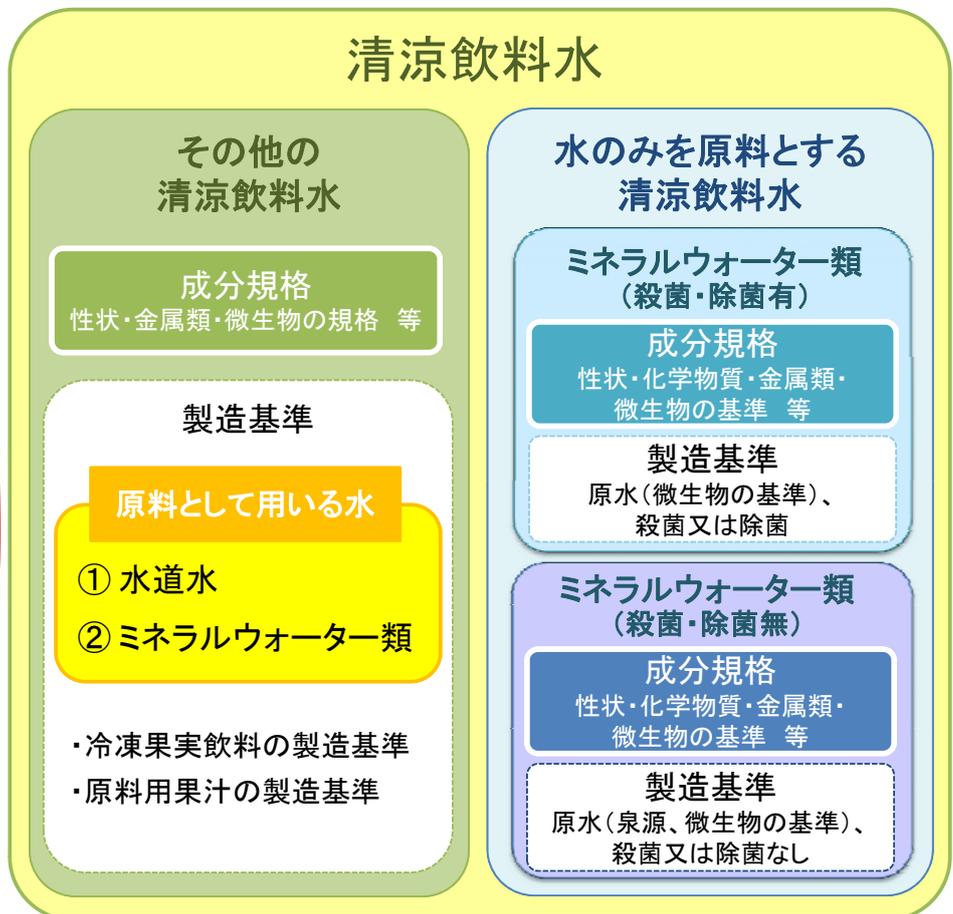
現 行

- 食品一般の製造、加工及び調理基準
- 氷雪/氷菓の製造基準
- 食鳥卵の製造基準
- 食肉製品の製造基準
- 魚肉ねり製品の製造基準
- 生食用鮮魚介類の製造基準
- ⋮



改正後

- 食品一般の製造、加工及び調理基準
- 飲用適の水**
- 氷雪/氷菓の製造基準
- 食鳥卵の製造基準
- 食肉製品の製造基準
- 魚肉ねり製品の製造基準
- 生食用鮮魚介類の製造基準
- ⋮



現行

清涼飲料水の成分規格

- 1. 混濁
- 2. 沈殿物
- 3. 金属類 (Pb, Cd, As, Sn)
- 4. 大腸菌群
- 5. 腸球菌・緑膿菌 (ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌なしのもの)
- 6. パツリン
- 6. パツリン (りんごの搾汁及び果汁のみを原料とするもの)

その他の清涼飲料水の製造基準

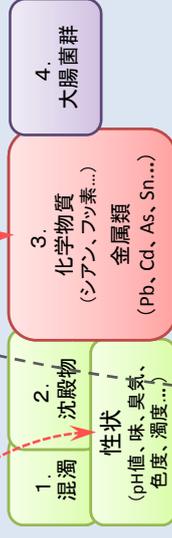


ミネラルウォーター類の製造基準

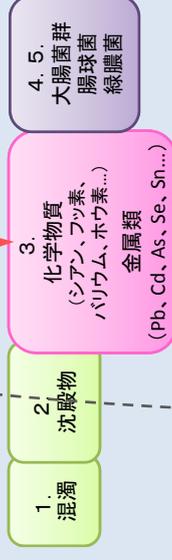


改正後

ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)の成分規格



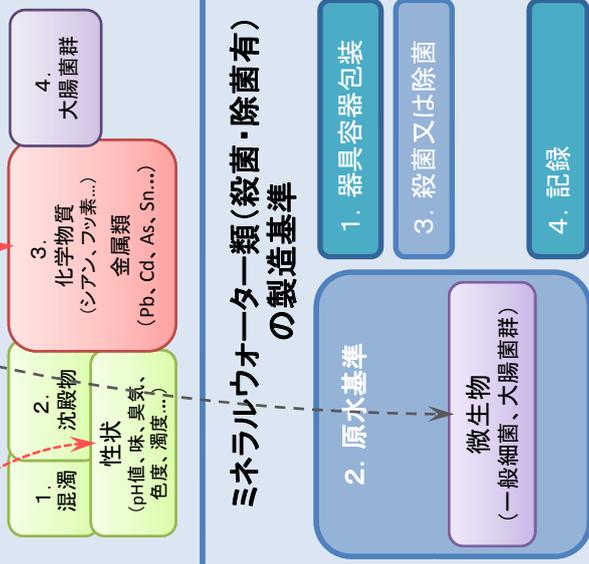
ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)の成分規格



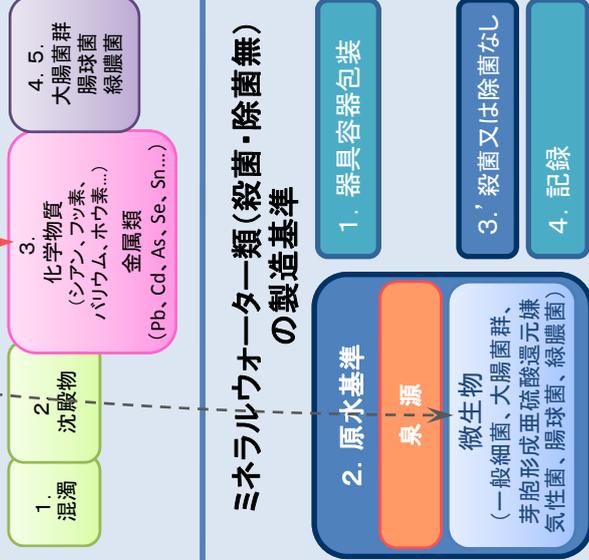
その他の清涼飲料水の製造基準

- 1. 混濁
- 2. 沈殿物
- 3. 金属類 (Pb, As, Sn)
- 4. 大腸菌群
- 6. パツリン

ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)の製造基準



ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)の製造基準



その他の清涼飲料水の製造基準



※冷凍果実飲料・原料用果汁は省略。