

前ページの表示作成の流れに沿って、実際に加工食品の表示を作成しましょう。

【チョコクリームサンドビスケットを製造した場合】

1. 基礎情報の確認

食品を製造する場合は、製造工程表や、原材料の種類や配合割合が記載された原材料配合表、原材料(複合原材料)の原材料等の情報が記載された原材料規格書等が基礎情報となります。また、原材料自体の表示や、仕入れ元の製造記録等を確認することも有用です。

収集した基礎情報は、96ページの「チョコクリームサンドビスケットの情報」及び「使用原材料の詳細」に記録しました。

2. 義務表示事項の検討

食品表示基準では、チョコクリームサンドビスケットは加工食品に分類されます。

個別の義務表示事項に該当するものはありませんので、加工食品の基本的な義務表示事項について検討します。

義務表示事項は、名称、原材料名、添加物、アレルゲン、遺伝子組換え、原料原産地名、内容量、消費期限・賞味期限、保存方法、食品関連事業者、製造所等、栄養成分です。

3. 表示内容の検討

(1) 名称

名称は、その内容を的確に表現し、かつ、社会通念上一般化した名称を用いて表示します。この事例では、「ビスケット」、「焼菓子」、「菓子」などの名称が使用できます。

名 称	ビスケット
-----	-------

または、「焼菓子」、「菓子」など

(2) 原材料名

原材料名は、重量割合の高い順に記載するほか、アレルゲンや遺伝子組換え食品を含む場合にはその旨を表示しなければなりません。具体的表示内容は、「使用原材料の詳細」(96ページ)によって決めていきます。実際には、使用する原材料の表示や規格書等を参考としてください。

また、原料原産地名の表示が義務付けられている食品かどうかを確認し、該当していれば、原材料名欄内に記載するか、原料原産地名欄を設けるかを検討します。この事例では、重量割合が一番高いものは小麦粉で製造地は日本でした。

ア 原材料に占める重量割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載します。

2種類以上の原材料からなる原材料(複合原材料)は、当該複合原材料の後ろに括弧を付け、複合原材料の原材料に占める重量割合の高いものから順に、その名称を記載します。ただし、複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合等には、複合原材料の原材料の表示は省略できます。

イ 遺伝子組換えに関する表示やアレルゲンを含む旨も記載します。

ア、イについて、原則的に記載すると次のように表示されます。

原材料名	小麦粉(国内製造)小麦を含む)、砂糖、ショートニング(パーム油、なたね油(遺伝子組換え不分別)、豚脂(豚肉を含む))、全粉乳(乳成分を含む)、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳(乳成分を含む)、卵黄(卵を含む)、食塩
------	--

ウ なたね油の遺伝子組換え「不分別」の表示が義務かどうか検討します。(35ページ)

「菜種」は表示義務がありますが、菜種の加工品である「なたね油」は表示義務のある33食品群には含まれていないため、表示しないこととします。

原材料名	小麦粉（（国内製造）小麦を含む）、砂糖、ショートニング（パーム油、なたね油（遺伝子組換え不分別）、豚脂（豚肉を含む））、全粉乳（乳成分を含む）、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳（乳成分を含む）、卵黄（卵を含む）、食塩
------	---

エ 複合原材料の原材料が省略できるか確認します。（25ページ）

- ・ 複合原材料で製品の原材料に占める割合が5%未満のものは、ありませんでした。
- ・ 複合原材料の名称からその原材料が明らかであるもの。
→「ショートニング」は名称からその原材料が明らかであるため、ショートニングの原材料の記載を省略することにします。

原材料名	小麦粉（（国内製造）小麦を含む）、砂糖、ショートニング（ パーム油、なたね油、豚脂（豚肉を含む） ）、全粉乳（乳成分を含む）、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳（乳成分を含む）、卵黄（卵を含む）、食塩
------	---

オ アレルゲンで省略できるものがあるかを確認します。（32ページ）

- ・ 代替表記・拡大表記。
→小麦の「（小麦を含む）」、全粉乳と脱脂粉乳の「（乳成分を含む）」を省略できます。
※卵黄の「（卵を含む）」は省略できません。
- ・ 繰り返しになる表示はありませんでした。

原材料名	小麦粉（（国内製造） 小麦を含む ）、砂糖、ショートニング（ 豚肉を含む ）、全粉乳（ 乳成分を含む ）、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳（ 乳成分を含む ）、卵黄（卵を含む）、食塩
------	--

（3）添加物

添加物は、重量割合の高い順に記載するほか、アレルゲンを含む場合にはその旨を表示しなければなりません。具体的表示内容は、「使用原材料の詳細」（96ページ）によって決めています。

添加物は、欄を設けずに、原材料名欄に、原材料と明確に区分して表示することもできますが、ここでは欄を設けて作成します。（30ページ）

ア 使用した添加物を重量割合の高い順に、原則として物質名で記載します。

イ アレルゲンを含む旨も記載します。

ア、イについて、重量順を考慮して原則的に記載すると次のように表示されます。

添加物	炭酸水素ナトリウム、第一リン酸カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、レシチン（大豆由来）、プロピレングリコール、フマル酸第一ナトリウム、カゼインナトリウム（乳由来）、フレーバーベース、リン酸三カルシウム
-----	---

ウ 簡略名、別名等で表示することができる添加物があるか、検討します。この事例では、次のような簡略名や別名があります。（27ページ）

物質名	簡略名・別名
炭酸水素ナトリウム	炭酸水素Na、重炭酸Na、重曹
第一リン酸カルシウム	リン酸カルシウム、リン酸Ca
グリセリン脂肪酸エステル	グリセリンエステル
フマル酸一ナトリウム	フマル酸ナトリウム、フマル酸Na
カゼインナトリウム	カゼインNa
リン酸三カルシウム	リン酸カルシウム、リン酸Ca

以上を勘案して記載すると次のように表示できます。

添加物	炭酸水素Na、リン酸Ca、グリセリンエステル、レシチン（大豆由来）、プロピレングリコール、フマル酸Na、カゼインNa（乳由来）、フレーバーベース
-----	--

エ 用途名を併記する義務のある添加物があるかどうか確認します。（27ページ）

→この事例では、該当ありませんでした。

オ 一括名で表示できる添加物があるかどうか確認します。（28ページ）

物質名	一括名
炭酸水素ナトリウム、第一リン酸カルシウム、フマル酸一ナトリウム	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉
グリセリン脂肪酸エステル、レシチン	乳化剤
フレーバーベース	香料

以上を勘案して記載すると次のように表示できます。

添加物	ベーキングパウダー、乳化剤（大豆由来）、プロピレングリコール、カゼインNa（乳由来）、香料、リン酸Ca
-----	---

カ 栄養強化の目的で使用している場合、加工助剤やキャリーオーバーとなる場合、その添加物の表示は免除されます。（29ページ）

ただし、添加物の表示が免除される場合であっても、含まれるアレルゲンの表示は省略できません。この場合、アレルゲンは最後にまとめて記載（一括表示）することができます。添加物欄でアレルゲンを一括表示する場合は、原材料名欄のアレルゲンも一括表示します。

- ・ 栄養強化の目的で使用している添加物はありませんでした。
- ・ 加工助剤に該当するものではありませんでした。
- ・ キャリーオーバー

→ ショートニングに使用されているグリセリン脂肪酸エステルは、ショートニングの乳化の目的で使用されていますが、ビスケット部では乳化効果を発揮しておらず、また、チョコクリームでは0.12%となり、乳化効果を発揮していないと判断し、キャリーオーバーとしました。

→ レシチン製剤中のカゼインナトリウム、リン酸三カルシウム及び香料製剤中のプロピレングリコールは、目的や食品への効果等から、同様にキャリーオーバーとしました。

以上のことから、添加物の表示は次のようになりました。

<表示例1>

添加物	ベーキングパウダー、乳化剤、香料、（一部に大豆・乳成分を含む）
-----	---------------------------------

<表示例2>

添加物	膨脹剤、レシチン、香料、（一部に大豆・乳成分を含む）
-----	----------------------------

添加物欄のアレルゲンを一括表示にしたため、原材料名欄についても、アレルゲンを一括表示にします。

原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、ショートニング、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄、食塩、（一部に小麦・豚肉・乳成分・卵を含む）
------	--

(4) 内容量

チョコクリームサンドビスケットは、計量法における特定商品には該当しないため、重量、数量等で表示することができます。従って、「20枚」又は「150g」のどちらかで表示することになります。なお、重量で表示した場合は、計量法で規定する量目公差を超えないように注意してください。

内 容 量	150 g
-------	-------

または「20枚」、「150 g (20枚)」など

(5) 消費期限又は賞味期限

消費期限又は賞味期限は、科学的・合理的な根拠に基づいて設定する必要があります。この商品の賞味期限は、これまでの保存試験のデータなどから、製造日から2ヶ月と設定し、当該製品の賞味期限は平成30年12月1日です。

賞味期限	2018. 12. 1
------	-------------

または、「平成30年12月1日」、「30. 12. 1」、「18. 12. 1」

(6) 保存方法

食品衛生法で保存基準が定められた食品であれば、基準に合った保存方法の表示が必要になります。基準が定められていない場合、その特性を考慮した保存方法を具体的かつ平易な用語によって記載する必要があります。

このチョコクリームサンドビスケットは、常温保存が可能な食品ですが、変質を防ぐため直射日光を避ける必要があります。

保存方法	直射日光を避け、常温で保存
------	---------------

(7) 食品関連事業者、製造所等

食品関連事業者(表示責任者)が「製造者」又は「加工者」の場合は、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を省略できます。表示責任者が「販売者」の場合は、製造所等所在地と製造者等の氏名又は名称を表示しなければなりません。

製造者等が法人の場合はその名称を記載しますが、株式会社を「(株)」、農業協同組合を「農協」などと省略して記載することができます。

製 造 者	株式会社 ○○製菓 ○×県××市△△町□□-□
-------	----------------------------

4 一括表示・栄養成分表示の完成

一括表示ができあがりました。別記様式に従った形式になっているか、文字の大きさは8ポイント以上か等を確認し、容器包装を開かないでも見られる見やすい場所へ表示します。

名 称	ビスケット
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、ショートニング、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄、食塩、（一部に小麦・豚肉・乳成分・卵を含む）
添加物	ベーキングパウダー、乳化剤、香料、（一部に大豆・乳成分を含む）
内 容 量	150 g
賞味期限	2018. 12. 1
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	株式会社 ○○製菓 ○△県××市△△町□□-□

栄養成分については、収集した情報をもとに、100g、1食分、1包装など1食品単位当たりで表示します。別記様式に従った形式になっているか、文字の大きさは8ポイント以上か等を確認し、容器包装を開かないでも見られる見やすい場所へ表示します。（51ページ）

栄養成分表示（100 g 当たり）	
エネルギー	460kcal
たんぱく質	8.0g
脂質	22.0g
炭水化物	59.0g
食塩相当量	1.1g

5. 義務表示以外の表示

ア 任意表示事項(特色のある原材料、栄養強調表示等)を行う場合は、それぞれの規定に従い、適切に記載されているか確認しましょう。

イ アレルゲンの混入の可能性を排除できない場合は、注意喚起表示によって注意を促します。（34ページ）

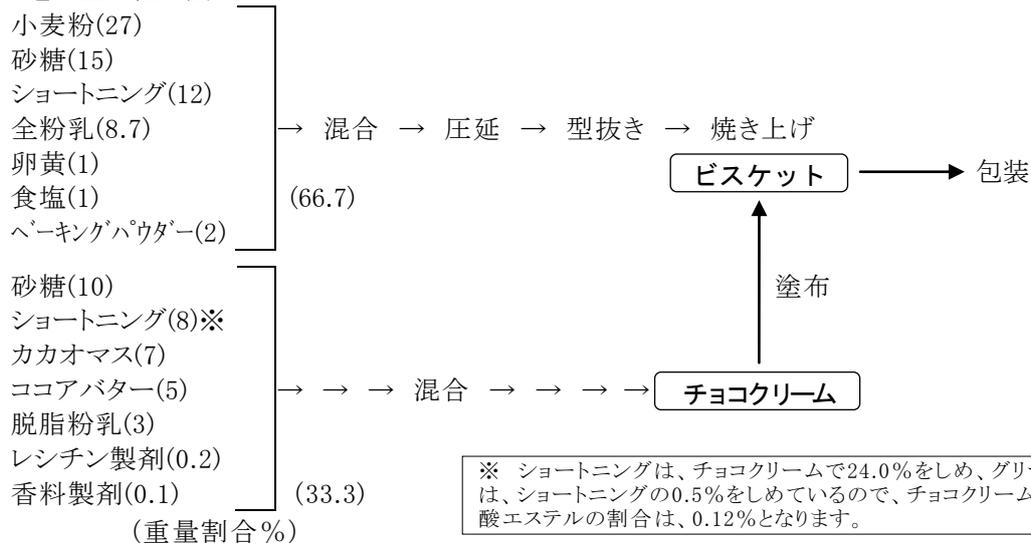
ウ 容器包装全体を見て、表示禁止事項に該当するような不適切な表現がないか確認しましょう。次のような表示は禁止されています。消費者が誤認するような表現を避け、商品の情報が正しく消費者へ伝わるように表示しましょう。

- ・ 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- ・ 表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- ・ 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語
- ・ 保健機能食品以外の食品にあつては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
- ・ 内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- ・ 健康保持増進効果等について、著しく事実と相違し、人を誤認させるような表示

チョコクリームサンドビスケットの情報（例）

製造する食品：チョコクリームサンドビスケット
 使用する原材料：「使用原材料の詳細」参照
 一袋当たりの封入量：20枚、合計150g
 製造日：平成30年10月1日
 賞味期限：平成30年12月1日（保存試験等の科学的根拠に基づき設定）
 保存方法：直射日光を避け、常温で保存
 製造者：株式会社 ○○製菓
 工場の所在地：○△県××市△△町□□-□
 栄養成分(100g当たり)：エネルギー 460kcal、たんぱく質 8.0g、脂質 22.0g、炭水化物 59.0g、食塩相当量1.1g

製造工程図：



※ ショートニングは、チョコクリームで24.0%をしめ、グリセリン脂肪酸エステルは、ショートニングの0.5%をしめているので、チョコクリームの中のグリセリン脂肪酸エステルの割合は、0.12%となります。

使用原材料の詳細(例)・・・チョコクリームサンドビスケット

原料名(名称)	配合割合(%)	原料の原料名	配合割合(%)	産地	添加物の使用目的	遺伝子組換え関係	アレルギー物質	表示	備考
1 小麦粉	27	小麦		カナダ			小麦		日本で製粉
2 砂糖	25	さとうきび							
3 ショートニング	20	パーム油	50						
		なたね油	30			不分別			
		豚脂	19.5				豚肉		
		グリセリン脂肪酸エステル	0.5		乳化				
4 全粉乳	8.7	牛乳				乳成分			
5 カカオマス	7	カカオ豆							
6 ココアバター	5	カカオ豆							
7 脱脂粉乳	3	脱脂粉乳					乳成分		
8 卵黄	1	卵					卵		
9 食塩	1	海水							
① ベーキングパウダー	2	炭酸水素ナトリウム	12		膨張				
		第一リン酸カルシウム	5		膨張				
		スルホン酸ナトリウム	3		膨張				
		コーンスターチ	80				非組換え		
② レシチン製剤	0.2	レシチン(大豆由来)	50		乳化		大豆		
		カゼインナトリウム(乳由来)	5		レシチンを粉末化するための助剤		乳成分		
		リン酸三カルシウム	0.5		レシチンの包絡防止剤				
		コーンデキストリン	44.5						
③ 香料製剤	0.1	フレーバーベース	10		香りの増強				
		プロピレングリコール	90		香料の溶剤				

・原料原産地表示が必要なものはあるか
 ・遺伝子組換え関係の表示が必要なものはあるか
 ・代替表示されておらず、アレルギー物質表示が必要なものはあるか

グリセリン脂肪酸エステルは、クリーム等において、0.2%程度の量で乳化効果があるとされています。フレーバーベースとは、香料の1種又は2種以上を配合したものです。

食品添加物

【牛ばら肉味付きの例】

チョコクリームサンドビスケットと同様に、表示作成の流れに沿って、次の使用原材料の詳細をもとに「牛ばら肉味付き」の表示を作成してみましょう。

使用原材料の詳細(例)・・・牛ばら肉味付き

原料名(名)	配合割合	原料の原料名	配合割合	産地	添加物の目的	遺伝子組換え関係	アレルギー物質	表示	備考		
1 牛ばら肉	70	牛ばら肉		オーストラリア							
2 たれ	30	しょうゆ	大豆	30			大豆				
			小麦				小麦				
			アルコール								
		ぶどう糖果糖液糖	コーンスターチ	20			かび防止				
			馬鈴薯でん粉								
			α-アミラーゼ(旺財製)				酵素				
			米発酵調味料		15	米					
		米こうじ									
		アルコール									
		糖類									
		玉ねぎ	みそ	大豆	8	国産			大豆		
				食塩							
				酒糟			発酵抑制				
		にんにく			8	中国					
		食塩			2						
		ポーケエキス		豚骨肉がついてしゆいもの	2						
				食塩							
香料		こしょう	1								
		セージ									
調味料(アミノ酸等)	1.5	ヒゲナシ酒粕(カ)									
		旨味調味料(アミノ酸)									
		グルタミン									
		旨味調味料(有機酸)									
		グルタミン									
		粉末醤油(小麦を含む)						小麦			
カラメル色素	0.5	カラメル			着色						

- ・原料原産地表示が必要なものがあるか
 - ・遺伝子組換え関係の表示が必要なものがあるか
 - ・代替表示されておらず、アレルギー物質表示が必要なものがあるか
- 内容量: 300g 保存方法: 10℃以下で保存
 消費期限: 平成30年10月20日
 加工者: (株)〇〇××店 県××市△△町□□-□

《別記様式による表示例》

名称	牛ばら肉味付き
原材料名	牛ばら肉(オーストラリア)、たれ(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、玉ねぎ、みそ、にんにく、その他) / 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
内容量	300g
消費期限	平成30年10月20日
保存方法	10℃以下で保存してください
加工者	(株)〇〇××店 〇△県××市△△町□□-□

この商品は、あらかじめ処理してありますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

《プライ斯拉ベルによる表示例》

牛ばら肉味付き	
牛ばら肉(オーストラリア)、たれ(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、玉ねぎ、みそ、にんにく、その他) / 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素	
内容量	100g当たり
300g	218円
加工日	消費期限
30.10.17	30.10.20
保存方法10℃以下	価格(円)
	654
加工者: (株)〇〇××店 △△県××市△△町□□-□	

この商品は、あらかじめ処理してありますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

【トマトの水煮(缶詰)の例】

次に、輸入した食品を国内販売する場合の例として、「トマトの水煮(缶詰)」の表示を作成しましょう。

＜現地製造者から入手した基礎情報＞

輸入する食品	トマトの水煮(缶詰)
製造に使用された原材料	トマト(イタリア産)、食塩
トマトの形状	全形
製造に使用された添加物	クエン酸(酸味目的)
一缶当たりの重量	トマト重量160g、充てん液130g
缶の規格	内面塗料缶使用
製造者の設定した期限	01.2019
保存方法	常温保存
製造された国	イタリア
輸入者	〇〇食品株式会社 〇×県××市△△町□□-□
輸入した日	2018年4月1日

◆ 食品表示基準の「トマト加工品」に関する規定を確認しましょう。

- ① 別表第3(定義)より、トマト加工品のうち、「固形トマト:全形若しくは立方形等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。」に該当することがわかりました。
- ② 別表第4(個別品目の横断的義務表示事項)より、名称がトマト加工品のうち、「トマト・水煮」となることがわかりました。
- ③ 別表第19(加工食品の個別的義務表示)より、固形トマトについて、「使用上の注意」は内面塗料缶を使用した場合は不要でした。また、「形状」の表示が必要であることがわかりました。

全形にあつては「全形」と、二つ割りにあつては「2つ割り」と、四つ割りにあつては「4つ割り」と、立方形にあつては「立方形」と、輪切りにあつては「輪切り」と、くさび形にあつては「くさび形」と、不定形にあつては「不定形」と表示し、その他のものにあつてはその形状を最もよく表す用語を表示する。
- ④ 内容量について、「固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの」であるため、内容量に代えて、固形量及び内容総量を表示することがわかりました。
- ⑤ 保存方法は、常温で保存する以外に留意事項はないため省略することにしました。
- ⑥ 以上より、表示すべき事項は、名称、形状、原材料名、添加物、固形量、内容総量、賞味期限、原産国名(輸入品の場合)及び輸入者となります。
- ⑦ 別表第22(加工食品の個別表示禁止事項)より、トマト加工品については「生、フレッシュその他新鮮であることを示す用語」、「天然又は自然の用語」等の表示が禁止されていることがわかりました。そのような表現をしていないか、全体の表示を確認しましょう。

《一括表示の表示例》

名 称	トマト・水煮
形 状	全形
原材料名	トマト、食塩 / 酸味料
固 形 量	160 g
内容総量	290 g
賞味期限	缶底に記載
原産国名	イタリア
輸 入 者	〇〇食品株式会社 〇×県××市△△町□□-□

《缶底の表示》

