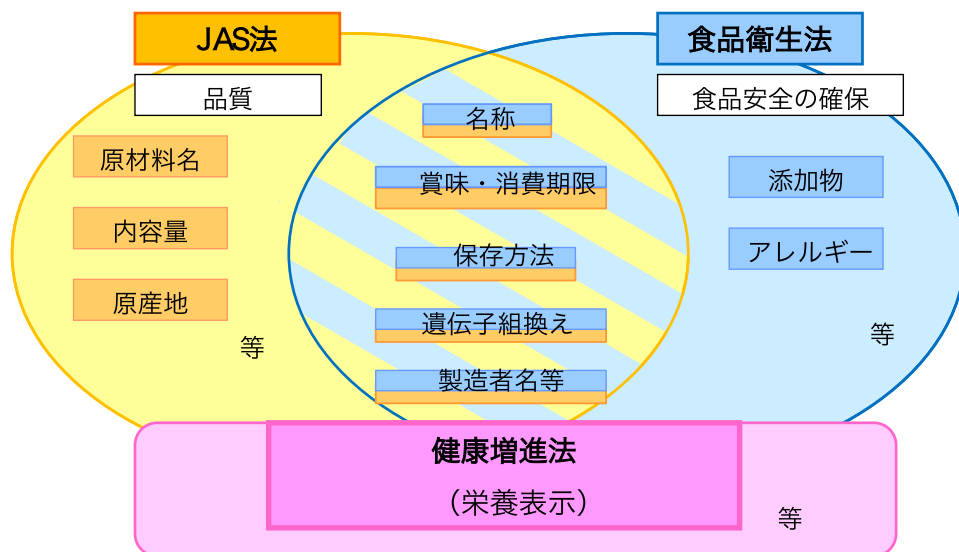


食品表示に関する分析のご案内

令和2年4月1日から、新ルールに基づく食品表示の切り替えが必要です。
 弊社では、義務化された栄養成分等、表示の切替えを適切に行えるように検査を通じて、支援いたします。



平成25年消費者庁「(参考) 現行食品表示に関する法律」より

新施行 食品表示法

義務となった栄養表示の注意点

①	栄養成分表示	単位	②
必ず「 栄養成分表示 」と表示します	100g当り又は1食(〇〇g)当り等		食品単位は、100g、ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかを表示します
	熱量(エネルギー)	kcal	
	たんぱく質	g	
	脂質	g	
	炭水化物	g	
	食塩相当量	g	
	その他任意の栄養成分(ミネラル、ビタミン等)		

③ 熱量等、表示項目の順番は決まっています

栄養成分表示の検査

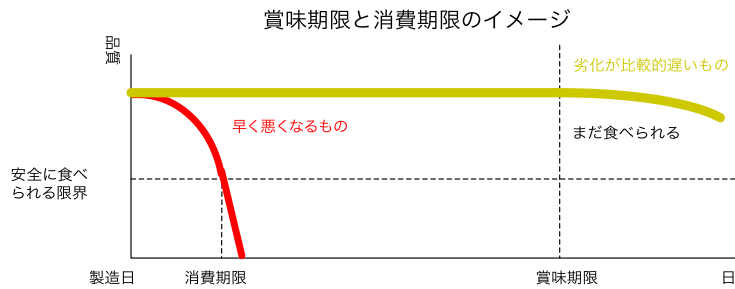
栄養表示「基本」セット (8項目)	熱量(エネルギー)・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量 ※(ナトリウム・水分・灰分)
栄養表示「食物繊維」セット (10項目)	熱量(エネルギー)・たんぱく質・脂質・炭水化物・糖質・食物繊維・食塩相当量 ※(ナトリウム・水分・灰分)

※エネルギー値を求めるためには水分と灰分の測定値が必要になります

※食塩相当量を求めるためにはナトリウムの測定値が必要になります

① 【消費期限・賞味期限の設定】

個々の食品の特性に十分配慮した上で、**食品の安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目に指標に基づき**、期限を設定する必要があります。



●客観的な項目(指標)とは

下記の**数値化することが可能な項目を指標**として期限を設定します。

【理化学試験】：「過酸化値」、「酸価」、「pH」、「水分活性」、「栄養成分」等

【微生物試験】：「一般生菌数」、「大腸菌群」、「黄色ブドウ球菌」等

①
消費期限や賞味期限は客観的なデータ(検査値)により設定します

名 称	うなぎ蒲焼き
原 材 料 名	うなぎ、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料(米、米こうじ、酒、砂糖、食塩)、水あめ、うなぎエキス
添 加 物	加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトー)、増粘多糖類
内 容 量	2尾
賞 味 期 限	〇〇年〇月〇日
保 存 方 法	10℃以下で保存してください
原 産 国 名	〇〇国
加 工 者	〇〇社

②
小麦は特定原材料であるため表示義務があります。

大豆は特定原材料に準ずるもので表示が推奨されています

② 【アレルギー物質の確認】

根拠規定	特定原材料等の名称	表示の義務
食品表示基準(特定原材料)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	表示義務があります
消費者庁次長通知(特定原材料に準ずるもの)	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	表示が推奨されています(任意表示)

※図表は消費者庁ホームページより引用

(アレルギー物質)の検査やその他、(着色料)、(保存料)等の表示に関わる検査も行っております。

検査のご依頼は



〒732-0821 広島県広島市南区大須賀町15番7号

TEL(082)263-3914 FAX(082)263-8366