

食品表示法における栄養成分表示について

「栄養成分表示」の規定は、日々の消費者の栄養・食生活管理による健康増進に寄与することを目的に、国際的な整合性などを踏まえて策定されました。



1 義務表示対象成分と栄養成分表示の方法

表示
対象

食品表示法では、栄養成分〔たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量に換算したもの)〕の量及び熱量を、原則として、全ての一般用加工食品及び一般用添加物に表示することが義務付けられました。

なお、生鮮食品、業務用加工食品及び業務用添加物に任意で栄養成分を表示することもできますが、その場合は、食品表示基準に規定された方法で表示する必要があります。

表示
方法

容器包装の見やすい箇所に『栄養成分〔たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量に換算したもの)〕の量及び熱量』の表示を「別記様式2」の方法により行います。

また、『義務表示以外の栄養成分も表示する』場合は、「別記様式3」の方法により表示します。

◇別記様式2(義務表示事項のみ表示する場合)

栄養成分表示 1袋(100g)あたり	
熱量	310 kcal
たんぱく質	21.0g
脂質	24.7g
炭水化物	1.0g
食塩相当量	1.2g

注意事項

- ①食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかを表示します。食品単位を1食分とする場合は、1食分の量を併記します。
- ②この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更することはできません。
- ③栄養成分の量及び熱量であって一定の値を0とするものは、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができます。
〔表示例〕「たんぱく質、脂質 0g」
- ④様式の枠を表示することが困難な場合は、枠を省略することができます。
- ⑤横書きにするなど、別記様式と同様程度に分かりやすく一括して表示することもできます。

◇別記様式3(義務表示事項に加え、任意表示事項を記載する場合)

栄養成分表示 食品単位あたり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
一飽和脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
一糖質	g
一糖類	g
一食物繊維	g
食塩相当量	g
その他の栄養成分 (ミネラル、ビタミン)	mg、μg

注意事項

別記様式2の注意事項①～⑤に加えて、以下の事項に注意します。

- ⑥糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合は、糖質及び食物繊維の両方を表示します。
- ⑦ナトリウム塩を添加していない食品又は添加物に《ナトリウムの表示例》については、「食塩相当量」を「ナトリウム(食塩相当量)」に代えて表示することもできます。
- ⑧義務表示となっていない栄養成分で、表示しないものについては、この様式から省略します。
- ⑨表示の単位は、この様式中の単位にかかわらず、食品表示基準の別表第9「表示の単位」によって表示します。

栄養成分表示 食品単位あたり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
ナトリウム (食塩相当量)	mg (g)

- ◆表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色で表示し、文字は8ポイントの活字以上の大きさを表示します。
- ◆表示可能面積がおおむね150cm²以下の場合、5.5ポイントの活字以上の大きさを表示することもできます。

2 推奨表示(食品表示基準第6条)

一般用加工食品を販売する際には、次の表示を積極的に行うよう努めてください。

- ◇飽和脂肪酸の量
- ◇食物繊維の量



3 食品表示基準で規定されている栄養成分及び熱量(食品表示基準別表第9)

栄養成分及び熱量の値の“表示単位”及び“最小表示の位”は下記のとおりです。

栄養成分・熱量一覧 (別表第9より)		単位	最小表示の位	ミネラル(13種)	単位	最小表示の位	ビタミン(13種)	単位	最小表示の位
熱量(エネルギー)	kcal	1の位	亜鉛	mg	小数第1位	ナイアシン	mg	1の位	
たんぱく質	g	1の位 ※1	カリウム	mg	1の位	パントテン酸	mg	小数第1位	
脂質	g	1の位 ※1	カルシウム	mg	1の位	ビオチン	μg	1の位	
一飽和脂肪酸	g	1の位 ※1	クロム	μg	1の位	ビタミンA	μg	1の位	
一n-3系脂肪酸	g	小数第1位	セレン	μg	1の位	ビタミンB ₁	mg	小数第1位	
一n-6系脂肪酸	g	小数第1位	銅	mg	小数第1位	ビタミンB ₂	mg	小数第1位	
コレステロール	mg	1の位	鉄	mg	小数第1位	ビタミンB ₆	mg	小数第1位	
炭水化物	g	1の位 ※1	ナトリウム	mg	1の位	ビタミンB ₁₂	μg	小数第1位	
一糖質	g	1の位 ※1	マグネシウム	mg	1の位	ビタミンC	mg	1の位	
一糖類	g	1の位 ※1	マンガン	mg	小数第1位	ビタミンD	μg	小数第1位	
一食物繊維	g	1の位	モリブデン	μg	1の位	ビタミンE	mg	小数第1位	
食塩相当量	g	小数第1位 ※2	ヨウ素	μg	1の位	ビタミンK	μg	1の位	
			リン	mg	1の位	葉酸	μg	1の位	

注意事項

《表示の名称、単位》

○「エネルギー」「蛋白質」「たんぱく質」「タンパク質」「たんぱく」「タンパク」「Ca」「Fe」「Na」「V.A)(その他ビタミンも同様)と表示することができます。

○「キロカロリー」「グラム」「ミリグラム」「マイクログラム」と表示することができます。

《最小表示の位》

○位を下げることは妨げないが、その場合は、その下の位を四捨五入して表示します。

※1 1の位に満たない場合であって、0と表示することができる量(別表9の第5欄)以上であるときは、有効数字1桁以上とします。

(例) たんぱく質 0.5g → 0.5g と表示 (0表示は不可)

※2 小数第1位に満たない場合であって、ナトリウムの量が0と表示することができる量(別表9の第5欄)以上であるときは、有効数字1桁以上とします。なお、食塩相当量を0と表示できる場合には「0.0」「0」と表示しても差し支えありません。

(例) ナトリウム 5mg 未満 (0表示は可能) → 食塩相当量 0g
 ナトリウム 5mg 以上 (0表示は不可) → 食塩相当量 0.01g

*食塩相当量 g = ナトリウムmg × 2.54 ÷ 1000

◇別表第9にない栄養成分を表示する場合

枠外に表示し、別表第9に掲げる栄養成分表示と区別する必要があります。

《表示例》

栄養成分表示 食品単位あたり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g
リコピン	mg



4 栄養成分値の設定方法

○表示値を得る方法として、分析値に加えて計算値、参照値又はこれらの併用値を用いることができます。

○いずれの方法でも、結果として表示された含有量に合理的な根拠があれば、表示することは可能です。

○ただし、いずれの方法においても表示された値の設定の「根拠資料」を保管する必要があります。

(保管:文書または電子媒体。商品に表示が行われる期間)

○詳細は「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」を参照してください。

《分析値》

- ・公定法(食品表示基準別表第9の第3欄に掲げる方法)により栄養成分を分析した値をいいます。
- ・自社で分析を実施する場合と、信頼できる分析機関に依頼する場合があります。
- ・複数回分析しその平均を求める場合と、単回のみ分析する場合で、質的な違いが出る場合があります。単回分析や過去の分析値を用いる場合には、成分値の変動を適切に把握できない場合があるため注意が必要です。

【根拠資料の例】

- ・分析試験成績書
- ・季節間、個体間、期限内の栄養成分等の変動を把握するために十分な数の分析結果
- ・表示された栄養成分等の含有量を担保するための品質管理に関する資料

《計算値》

- ・公的なデータベース等(「日本食品標準成分表」など)から原料の栄養成分値を入手し、その栄養成分を算出した値をいいます。
- ・原料のデータが成分表記載食品である場合は、自社が持っている配合レシピや調理法から計算可能です。
- ・原料のデータを原料の製造者から提供される場合も計算が可能となります。

【根拠資料の例】

- ・採用した計算方法 ・引用したデータベースの名称
- ・原料について、配合量が重量で記載されたレシピ
- ・原料について、その栄養成分等の含有量を示す妥当な根拠に基づくデータ
- ・調理加工工程表 ・調理加工前後における重量変化率に関するデータ

《参照値》

- ・公的なデータベース等を基に表示しようとする食品と同一又は類似する食品から、栄養成分値を類推した値をいいます。
- ・栄養成分表示をしようとする食品の過去の分析結果等を参照とする場合も参照値となる場合があります。

【根拠資料の例】

- ・参照したデータベースに関する資料
- ・参照した食品と栄養成分表示しようとする食品の類似性に関する資料
- ・過去の分析値や単回の分析値を参照可能であることを示す資料

≪併用値≫

・分析値、計算値及び参照値を併用した表示も可能です。分析値、計算値又は参照値を基に、又は組み合わせて作成した値をいいます。

5 栄養成分値の表示方法

- ①栄養成分の量、熱量及び食品単位は、販売状態における可食部分について行います。
- ②水等を加えることによって、販売時と摂食時で重量変化があるもの(粉末スープ等)においても販売時の栄養成分の量及び熱量で示します。
- ③調理等により栄養成分の量が増減するもの(米、乾麺、塩抜きする塩蔵品等)の栄養成分に加えて、標準的な調理方法と調理後の栄養成分の量を併記することが望ましい。

許容差の範囲について

≪含有量を一定値で表示する場合≫

○分析値(定められた分析方法による)が、「表示値を基準とした許容差の範囲」内である必要があります。

※1 ただし、合理的な推定により得られた値を表示する場合があります。

※2 機能を表示する栄養成分、強調表示をする栄養成分の量及び熱量は、定められた分析方法により得られた値の表示が必要です。

【許容差の範囲】

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム： -20%～+20%

【許容差の算出方法】 $\text{許容差}\% = \text{分析値} \div \text{表示値} \times 100 - 100$

○含有量の表示は、必ず分析を行わなければならないものではなく、結果として表示された含有量が許容差の範囲内であれば食品表示基準違反にはなりません。

○ただし、行政機関等が実際に分析して得られた値が表示している含有量の許容差の範囲を超えていた場合は、不適正な表示となります。

○なお、低含有量の場合に、許容差の範囲が拡張される成分等があります。

【低含有量の場合の許容差の範囲(100gあたり又は100mlあたり)】

栄養成分等	低含有量に該当する値	許容差の範囲
熱量	25kcal 未満	-5kcal～ +5kcal
たんぱく質、脂質、炭水化物	2.5g 未満	-0.5g～ +0.5g
ナトリウム	25mg 未満	-5mg～ +5mg

≪含有量を下限値及び上限値の幅で表示する場合≫

○分析値がその幅の中に含まれていなければなりません(許容差はありません。)

○この場合、行政機関等が実際に分析して得られた値が、表示している上限値及び下限値の幅を超えていた場合は、不適正な表示となります。

○表示の幅は適切に設定し、過度に広い幅で表示することは望ましくありません。

0(ゼロ)と表示できる基準について

【表示の名称、単位】

- ①別表9の第5欄に基準が定められている栄養成分等については、食品 100g又は 100ml あたりの栄養成分量が「0(ゼロ)と表示できる基準値」未満の場合には0(ゼロ)と表示することができます。
- ②含有量が0(ゼロ)の場合であっても表示事項の省略はできません。ただし、近接した複数の表示事項が0である場合は、一括して表示することができます。

(表示例) たんぱく質、脂質:0g

合理的な推定による表示方法について

◆表示値どおりの栄養成分含量となるように製品を品質管理することが困難な場合、合理的な推定により得られた値を、定められた方法に従い記載すれば、表示値として用いることができます。

この場合、許容差の範囲は適用されません。

○表示値が、定められた分析方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す、下記の

- ①②のいずれかを含む文言を、栄養成分表示の近接した場所に表示します。

①『この表示値は、目安です。』 ②『推定値』

分析値でないことの明示方法について

◆成分値に表示値との差が認められると思われる場合、計算値又は参照値である旨等を表示することが望まれます。

【表示例】

- ・数値は日本食品標準成分表を用いた計算値であり、この商品そのものの分析値ではありません。
- ・数値は〇〇協会データベースの類似食品の参照値であり、分析値とは異なる場合があります。
- ・数値は過去の分析結果の参照値であり、栄養成分表示しようとする食品の栄養成分含有とは異なる場合があります。

栄養成分表示 (1本(80g)あたり)	
熱量	150kcal
たんぱく質	1.8 g
脂質	0.4 g
炭水化物	35 g
食塩相当量	0.02g
この表示値は、目安です。	

栄養成分表示 (100ml あたり)	
熱量	150kcal
たんぱく質	1.8 g
脂質	0.4 g
炭水化物	35 g
食塩相当量	0.02g
数値は日本食品標準成分表を用いて計算した、推定値です。	

6 省略規定(食品表示基準第3条第3項及び第32条第5項)

下表の食品及び添加物は「栄養成分の量及び熱量」の表示を省略することができます。
ただし、栄養成分表示をしようとする場合や、特定保健用食品及び機能性表示食品は表示を省略することができません。

①容器包装の表示可能面積がおおむね 30cm ² 以下であるもの
②酒類
③栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもので、次のア、イのいずれかを満たすもの ア 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの全てについて、0と表示することができる基準を満たしている場合 イ 1日に摂取する当該食品由来の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量が社会通念上微量である場合 (例) 水、香辛料
④極めて短い期間で原材料(その配合割合を含む。)が変更されるもの (例)・日替わり弁当(サイクルメニューを除く。)等、レシピが3日以内に変更される場合。 ・複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの(合挽肉、切落とし肉等を使用した肉加工品、白もつ等のうち複数の種類・部位を混合している場合)
⑤消費税法第9条に規定する小規模事業者が販売するもの※ ※小規模事業者が製造した食品であっても、大型スーパーなどに卸して販売される場合は、販売者が小規模事業者に該当しないため、表示の省略はできません。 (当分の間、中小企業基本法第2条に規定する小規模企業者についても、省略することが認められます。)

7 義務表示の特例【表示不要事項】(食品表示基準第5条及び第33条)

次の食品及び添加物の場合にあつては「栄養成分の量及び熱量」の表示は不要です。ただし、栄養表示をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品は、食品表示基準に従い表示する必要があります。

- 1 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
- 2 不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合



8 任意表示(食品表示基準第7条、第12条、第21条、第26条及び第34条)

食品及び添加物に次に掲げる事項が表示される場合は、それぞれ定められた方法に従い表示する必要があります。

- ① 「栄養成分及び熱量」
- ② 「栄養機能食品に係る栄養成分の機能」
- ③ 「栄養成分の補給ができる旨」
- ④ 「栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨」
- ⑤ 「糖類を添加していない旨」
- ⑥ 「ナトリウム塩を添加していない旨」

《栄養成分表示の解釈について》

栄養成分表示の適用対象となる(任意に栄養成分表示をしようとするものと判断される)もの	
ア 栄養素及び熱量そのものを表示する場合	(例)エネルギー、たんぱく質などの記載
イ 総称	(例) ビタミン、ミネラルなど
ウ 種類である栄養成分	(例) 脂質における不飽和脂肪酸、炭水化物における食物繊維など
エ 別名称	(例) プロテイン、ファットなど
オ 構成成分	(例) たんぱく質におけるアミノ酸など
カ 前駆体	(例) β-カロテンなど
キ ア～カを示唆する一切の表現が含まれた表示	(例) 果実繊維、カルシウムイオンなど
ク 栄養成分が添加されたものでなく、天然に含まれる栄養成分について表示した場合	(例)○○はビタミン○が多い野菜です。
ケ 原材料に対し栄養成分表示を行う場合	(例) 青汁飲料におけるケールに含まれる栄養成分について表示した場合 ※販売に供する食品(青汁飲料)に食品表示基準に基づいた表示が必要
栄養成分表示の適用とならない(任意に栄養成分表示をしようとするものと判断されない)もの	
ア 原材料名又は添加物としての栄養成分名のみを表示	
イ 食品表示法及びその下位法令以外の法令により義務付けられた栄養成分名の表示	
ウ 「ミネラルウォーター」のように広く浸透した一般的な品名であって、一般消費者に対し栄養成分が添加された又は強化されたという期待感を与えない表示	
エ 「うす塩味」、「甘さひかえめ」など味覚に関する表示 ※ただし、「あま塩」、「うす塩」、「あさ塩」などの表示は、栄養成分表示として適用対象となります。	
オ 店頭等で表示されるポップやポスター等に栄養成分表示をする場合	
カ 営業者が使用するいわゆる業務用(加工用)のもの ※ただし、消費者が直接その表示を見る機会がある場合は対象となります。	



◎栄養強調表示

栄養強調表示をする際には、栄養成分の含有量が一定の基準値以上(または未満)であることが必要です。(別表第 12 及び別表第 13 参照)



【強調の方法による区分】

- 絶対表示** … 単にその食品の栄養成分等の含有量が多い(少ない)ことを強調
- 相対表示** … 他の食品と比べて、量や割合が多い(少ない)ことを強調

◆栄養成分の補給ができる旨 (食品表示基準 別表第 12)

＜高い旨の表示＞	＜含む旨の表示＞	＜強化された旨の表示＞
絶対表示	絶対表示	相対表示
「高」「豊富」「多」「たっぷり」など	「源」「供給」「含有」「入り」「使用」「添加」など	「〇〇g(%)強化」「増」「アップ」など
別表第 12 第 1 欄の栄養成分量について、それぞれ同表第 2 欄に定める基準値以上である場合に表示することができます。	別表第 12 第 1 欄の栄養成分量について、それぞれ同表第 3 欄に定める基準値以上である場合に表示することができます。	別表第 12 第 1 欄の栄養成分量について、 <u>他の同種の食品に比べて強化された当該栄養成分の量がそれぞれ同表第 4 欄に定める基準値以上である場合に表示することができます。</u> ただし、たんぱく質及び食物繊維にあっては、 <u>他の食品に比べて強化された割合が 25%以上</u> のものに限ります。 【次の事項の表示が必要です】 (1) 当該他の同種の食品を特定するために必要な事項 (2) 当該栄養成分の量が当該他の食品に比べて強化された量又は割合
		

◆栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨 (食品表示基準 別表第 13)

＜含まない旨の表示＞	＜低い旨の表示＞	＜低減された旨の表示＞
絶対表示	絶対表示	相対表示
「無」「ゼロ」「ノン」「フリー」など	「低」「控えめ」「少」「ライト」など	「〇〇g(%)減」「オフ」「カット」など
別表第 13 第 1 欄の栄養成分又は熱量について、それぞれ同表第 2 欄に定める基準値に満たない場合に表示することができます。	別表第 13 第 1 欄の栄養成分又は熱量について、それぞれ同表第 3 欄に定める基準値に満たない場合に表示することができます。	別表第 13 第 1 欄の栄養成分又は熱量について、 <u>他の同種の食品に比べて低減された量がそれぞれ同表第 4 欄に定める基準値以上であって、その低減割合が 25%以上</u> である場合に表示することができます。 【次の事項の表示が必要です】 (1) 当該他の同種の食品を特定するために必要な事項 (2) 当該栄養成分の量又は熱量が当該他の食品に比べて低減された量又は割合 (ナトリウムの含有量を 25%以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品については、低減された割合)
		

◆無添加強調表示(食品表示基準 第7条)

※それぞれの要件の全てに該当する場合には、表示することができます。

<糖類を添加していない旨>	ア いかなる糖類も添加されていないこと
	イ 糖類(添加されたものに限る。)に代わる原材料(複合原材料を含む。)又は添加物を使用していないこと。
	ウ 酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物に含まれていた量を超えていないこと。
	エ 当該食品の100g若しくは100ml又は1食分、1包装その他の1単位当たりの糖類の含有量を表示していること。
<ナトリウム塩を添加していない旨>	ア いかなるナトリウム塩も添加されていないこと (ただし、食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であって、当該食品に含まれるナトリウムの量が基準値以下であるときは、この限りではない。)。
	イ ナトリウム塩(添加されたものに限る。)に代わる原材料(複合原材料を含む。)又は添加物を使用していないこと。

以下の食品の表示詳細は、消費者庁のホームページを参照ください。

◎栄養機能食品

国への許可申請や届出の必要はなく、食生活において別表第11第1欄に掲げる栄養成分の補給を目的として摂取する者に対し、栄養成分の機能を表示する食品のことです。

◎特定保健用食品

製品ごとに食品の有効性や安全性について審査を受け、表示について国の許可を受けた食品の持つ特定の保健の用途を表示して販売される食品のことです。



◎機能性表示食品

疾病に罹患していない者(未成年者、妊産婦及び授乳婦を除く。)に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的(疾病リスクの低減に係るものを除く。)が期待できる旨を、科学的根拠に基づいて容器包装に表示をする食品のことです。販売日の60日前までに国への届出をする必要があります。

参 考

《別表第9》（※「第3欄 測定及び算出の方法」は省略）

第1欄	第2欄	第4欄	第5欄
栄養成分及び熱量	表示の単位	許容差の範囲	0と表示することができる量
たんぱく質	g	±20% [ただし、当該食品 100g 当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり)のたんぱく質の量が 2.5g未満の場合は±0.5g]	0.5g
脂質	g	±20% [ただし、当該食品 100g 当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり)の脂質の量が 2.5g未満の場合は±0.5g]	0.5g
飽和脂肪酸	g	±20% [ただし、当該食品 100g 当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり)の飽和脂肪酸の量が 0.5g未満の場合は±0.1g]	0.1g
n-3 系脂肪酸	g	±20%	
n-6 系脂肪酸	g	±20%	
コレステロール	mg	±20% [ただし、当該食品 100g 当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり)のコレステロールの量が 25mg 未満の場合は±5mg]	5mg
炭水化物	g	±20% [ただし、当該食品 100g 当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり)の炭水化物の量が 2.5g未満の場合は±0.5g]	0.5g
糖質	g	±20% [ただし、当該食品 100g 当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり)の糖質の量が 2.5g未満の場合は±0.5g]	0.5g
糖類	g	±20% [ただし、当該食品 100g 当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり)の糖類の量が 2.5g未満の場合は±0.5g]	0.5g
食物繊維	g	±20%	
亜鉛	mg	+50%、 -20%	
カリウム	mg	+50%、 -20%	
カルシウム	mg	+50%、 -20%	
クロム	μg	+50%、 -20%	
セレン	μg	+50%、 -20%	
鉄	mg	+50%、 -20%	
銅	mg	+50%、 -20%	
ナトリウム	mg (1000mg 以上の量を表示する場合には、gを含む)	±20% [ただし、当該食品 100g 当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり)のナトリウム量が 25mg 未満の場合は±5mg]	5mg
マグネシウム	mg	+50%、 -20%	

第1欄	第2欄	第4欄	第5欄
栄養成分及び熱量	表示の単位	許容差の範囲	0と表示することができる量
マンガン	mg	+50%、-20%	
モリブデン	μg	+50%、-20%	
ヨウ素	μg	+50%、-20%	
リン	mg	+50%、-20%	
ナイアシン	mg	+80%、-20%	
パントテン酸	mg	+80%、-20%	
ビオチン	μg	+80%、-20%	
ビタミンA	μg	+50%、-20%	
ビタミンB ₁	mg	+80%、-20%	
ビタミンB ₂	mg	+80%、-20%	
ビタミンB ₆	mg	+80%、-20%	
ビタミンB ₁₂	μg	+80%、-20%	
ビタミンC	mg	+80%、-20%	
ビタミンD	μg	+50%、-20%	
ビタミンE	mg	+50%、-20%	
ビタミンK	μg	+50%、-20%	
葉酸	μg	+80%、-20%	
熱量	kcal	±20% [ただし、当該食品 100g 当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり)の熱量が 25kcal 未満の場合 は±5kcal]	5kcal

食品表示法 相談窓口

◎食品表示法全般について

消費者庁 食品表示企画課 03-3507-8800(大代表)

☆資料等掲載のホームページ <http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

◎新潟市内事業者の方

新潟市保健所食の安全推進課

保健事項(栄養表示等)について : 管理係 025-212-8223

品質・衛生事項(原材料等)について : 食品安全対策係 025-212-8230

【平成 28 年 1 月作成】

新潟市保健所 食の安全推進課 管理係
〒950-0914 新潟市中央区紫竹山3-3-11
TEL:025-212-8223 FAX:025-246-5673

