

食品表示基準（栄養表示関係）の別表（案）

※下線は、栄養表示基準別表第2からの改正部分

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
たんぱく質	g	窒素定量換算法	プラス・マイナス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未満の場合はプラス ・マイナス0.5g)
脂質	g	エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法、ゲルベル法、酸分解法又はレーゼゴットリーブ法	プラス・マイナス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未満の場合はプラス・マイ ナス0.5g)
飽和脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス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未満の場合はプラス ・マイナス0.1g)
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス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未満の場合はプ ラス・マイナス5mg)
炭水化物	g	当該食品の重量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質及び脂質の量にあつては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に掲げる方法により測定すること。 1 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法 2 水分 カールフィッシャー法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法	プラス・マイナス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未満の場合はプラス・マ イナス0.5g)

糖質	g	当該食品の重量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質、脂質及び食物繊維の量にあつては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、炭水化物の項の第3欄の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に掲げる方法により測定すること。	プラス・マイナス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未満の場合はプラス・マイナス0.5g)
糖類	g	ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス・マイナス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未満の場合はプラス・マイナス0.5g)
食物繊維	g	高速液体クロマトグラフ法又はプロスキー法	プラス・マイナス20%
亜鉛	mg	原子吸光光度法、キレート抽出ー原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
カリウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
カルシウム	mg	過マンガン酸カリウム容量法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
クロム	μg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
セレン	μg	蛍光光度法又は原子吸光光度法	プラス50%、マイナス20%
鉄	mg	オルトフェナントロリン吸光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
銅	mg	原子吸光光度法、キレート抽出ー原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
ナトリウム	mg (1,000mg以上の量を記載する場合には、gを含む。)	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス・マイナス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)のナトリウムの量が25mg未満の場合はプラス・マイナス5mg)
マグネシウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%

マンガン	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
モリブデン	μg	(検討中)	プラス50%、マイナス20%
ヨウ素	μg	滴定法又はガスクロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%
リン	mg	バナドモリブデン酸吸光光度法、モリブデンブルー吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
ナイアシン	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物定量法ナイアシン定量用基礎培地法	プラス80%、マイナス20%
パントテン酸	mg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%
ビオチン	μg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%
ビタミンA	μg	吸光光度法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%
ビタミンB ₁	mg	高速液体クロマトグラフ法又はチオクローム法	プラス80%、マイナス20%
ビタミンB ₂	mg	高速液体クロマトグラフ法又はルミフラビン法	プラス80%、マイナス20%
ビタミンB ₆	mg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%
ビタミンB ₁₂	μg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%
ビタミンC	mg	2・4-ジニトロフェニルヒドラジン法、インドフェノール・キシレン法、高速液体クロマトグラフ法又は酸化還元滴定法	プラス80%、マイナス20%
ビタミンD	μg	高速液体クロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%
ビタミンK	μg	高速液体クロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%
葉酸	μg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%
熱量	kcal	修正アトウォーター法	プラス・マイナス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 未満の場合はプラス・マイナス 5kcal)

食塩相当量 (g) = ナトリウムの量 (mg) × 2.54/1000