

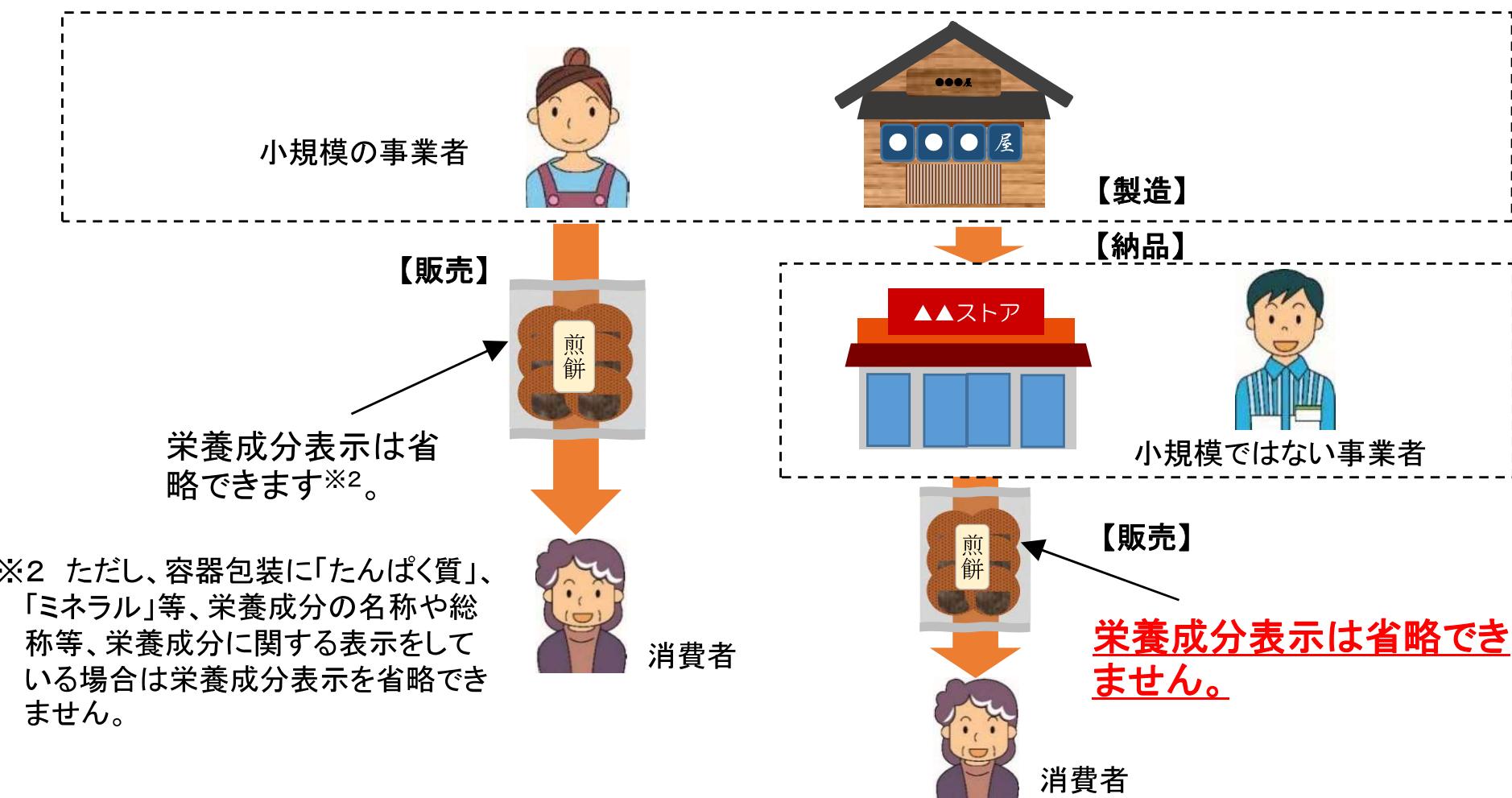
小規模の事業者が製造した食品でも、スーパー等販売する事業者が小規模の事業者でない場合は栄養成分表示は省略できません。



ここでいう小規模の事業者とは、下記のいずれかに該当する場合です。

- ・消費税法において消費税を納める義務が免除される事業者
- ・中小企業基本法に規定する小規模企業者※1

※1 おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人)以下の事業者



表示の方式について

【義務表示事項のみ表示する場合】
(食品表示基準別記様式 2)

【義務表示事項に加え、任意の表示事項を表示する場合】
(食品表示基準別記様式 3)

必ず「栄養成分表示」と表示する

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

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する。(1食分である場合は、1食分の量を併記して表示する)

糖質又は食物繊維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量の両方を表示する

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
- 飽和脂肪酸	g
- n-3系脂肪酸	g
- n-6系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
- 糖質	g
- 糖類	g
- 食物繊維	g
食塩相当量	g
上記以外の別表第9に掲げられた栄養成分	mg又は、μg

単位は食品表示基準別表第9の第2欄に掲げられた単位を表示する

複数の食品が同じ容器包装に入っている場合の表示方法



- ① 通常一緒に食される食品がセットで同じ容器包装に入っている場合、合計の含有量を表示する。

《例》 くずきり（黒蜜付き）

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	▲kcal
たんぱく質	▲g
脂質	▲g
炭水化物	▲g
食塩相当量	▲g

（くずきりのみ 热量 ▲kcal）

必ず合計の含有量
を表示する

合わせて一部の食品
についても含有量を表
示することも可能

- ② それぞれ独立した食品を詰め合わせた場合は、個別の構成要素である食品について独立して表示します。

《例》

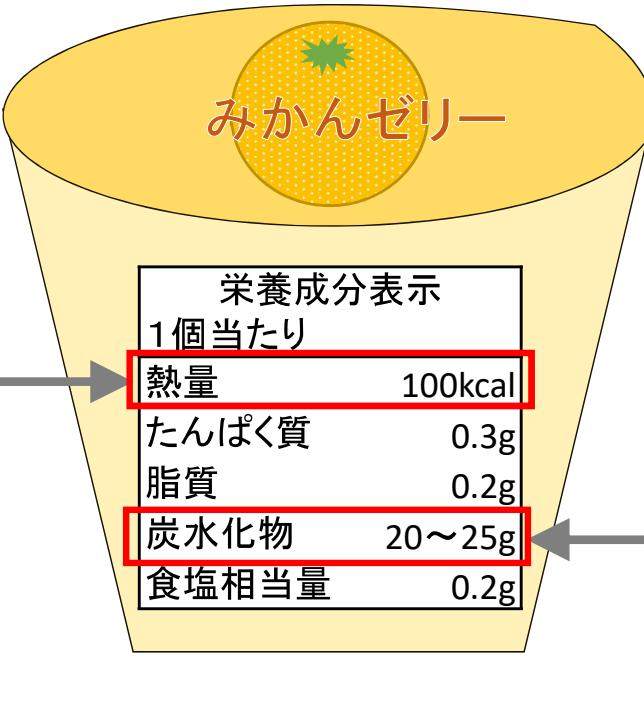
栄養成分表示 チヨコレートケーキ (1個当たり)		いちごケーキ (1個当たり)
熱量	▲kcal	▲kcal
たんぱく質	▲g	▲g
脂質	▲g	▲g
炭水化物	▲g	▲g
食塩相当量	▲g	▲g

表示する値は「一定の値」又は「下限値及び上限値」で表示します

一定の値

食品表示基準で定められた方法※¹で得られた値が、表示された値を基準として許容差の範囲内※²にある必要があります。

例えば、熱量の許容差の範囲は±20%なので、この例の場合、食品表示基準で定められた方法※¹で得られた値が、80～120kcalの範囲内にある必要があります。



下限値及び上限値

- 食品表示基準で定められた方法※¹で得られた値が、表示された下限値及び上限値の範囲内にある必要があります。
- 値の幅については、根拠に基づき適切に設定します。

例えば、この例の場合、食品表示基準で定められた方法※¹で得られた値が、20～25gの範囲内にある必要があります。

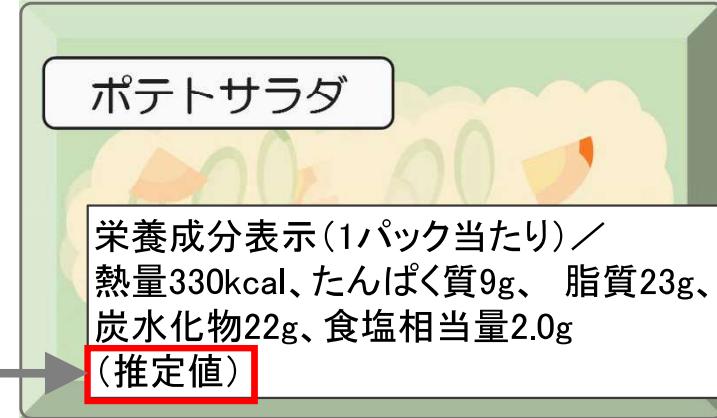
表示された一定の値が許容差の範囲を超える可能性がある場合、合理的な推定により得られた値として表示することも可能です。

★ 栄養強調表示(低カロリー、減塩等の表示)をする場合、強調する熱量及び栄養成分も含めて全ての成分について、合理的な推定により得られた値による表示はできません。

合理的な推定により得られた値を表示する場合、下記①②が必要です。

①合理的な推定により得られた値である表示

- 表示された値が食品表示基準で定められた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表示が必要となります。
- 次のいずれかの文言を含む表示を、栄養成分表示に近接した場所に表示します。
 - ア 「推定値」
 - イ 「この表示値は、目安です。」



②根拠資料の保管

表示された値の設定の根拠資料を保管しなければなりません。

★ 栄養強調表示(低カロリー、減塩等の表示)をする場合、強調する熱量及び栄養成分も含めて全ての成分について、合理的な推定により得られた値による表示はできません。

①分析により値を得る場合

値の設定に用いる分析方法は、食品表示基準に規定される場合※¹を除き、特段の定めはありません。

※1 例えば、栄養強調表示(低カロリー、減塩等の表示)をする場合、強調された栄養成分等の値は食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法によって得ることとしています。

②計算等により値を得る場合

データベース等の値を用いること、又はデータベース等から得られた個々の原材料の値を計算して表示値を求めることが可能です。

★栄養強調表示(低カロリー、減塩等の表示)をする場合、強調する熱量及び栄養成分は、食品表示基準で定められた方法により得られた値を表示しなければなりません。

《例①》データベース等の値を用いる方法

《日本食品標準成分表の値を用いる場合》

- ① 日本食品標準成分表※（文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告）の「食パン」の原料配合割合等を確認し、当該食品と類似性が高いことを確認。



一般的な材料、製法で
製造した食パン



- ② 表示する食品単位当たりに換算する。

食品標準成分表で掲げられている食パンの熱量は、100g当たり260kcal



表示する食品単位を
「1枚(60g)当たり」とすると、

$$1\text{枚}(60\text{g})\text{当たり} = \frac{260}{100\text{g}} \times \frac{60\text{g}}{\text{kcal}}$$

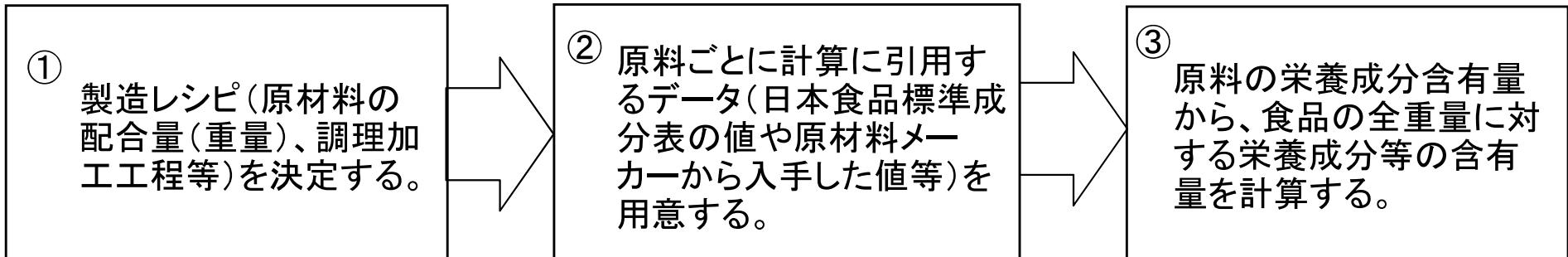
1枚(60g)当たりの熱量は156kcalとなる。

データベース等の例としては、日本食品標準成分表([URL : https://fooddb.mext.go.jp/](https://fooddb.mext.go.jp/))のほか、事業者団体が作成したデータベース、加工用原料製造者等による原料の栄養成分表示値等があります。

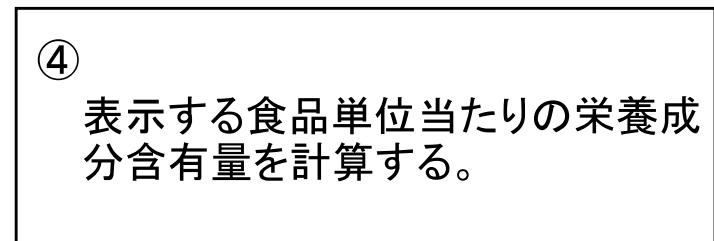
※ 2015年版(七訂)以降に分析等を行った食品については、「追補」として毎年公表されています。

《例②》データベース等から得られた個々の原材料の値から計算をして表示値を求める方法

《おにぎり(梅)の熱量を計算する場合》



①		②		③	
	使用量	可食部の重量(g)	日本食品標準成分表の食品名	100g当たりの熱量(kcal)	各可食部当たりの熱量(kcal)
めし	100g	100	穀類/こめ/[水稻めし]/精白米/うるち米	168	168
梅干し(調味漬)	1個	10	果実類/うめ/梅干し/調味漬	96	10
焼きのり	1／2枚	1.5	藻類/あまのり/焼きのり	188	3
食塩	めしの重量の0.5%	0.5	調味料及び香辛料類/(食塩類)/食塩	0	0
					合計 181



表示する食品単位を1個当たりとし、熱量以外の成分も同様に計算すると、右のような表示となる。

