

別表第9（第3条，第7条，第9条，第12条，第21条，第23条，第26条，第34条関係）：  
 栄養成分及び熱量の表示単位、測定法、許容差の範囲及びゼロと表示できる場合の含有量

栄養成分 及び熱量	表示の 単位	測定及び算出の方法	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	窒素定量換算法	±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	ゲルベル法又は溶媒抽出一 重量法	±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	ガスクロマトグラフ法	±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	ガスクロマトグラフ法	±20%	
n-6系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	±20%	
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	±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	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，次に掲 げる区分に応じ，次に定め	±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

		<p>る方法により測定すること。</p> <p>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</p> <p>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</p>		
糖質	g	<p>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①及び②に掲げる区分に応じ，①及び②に定める方法により測定すること。</p>	±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(単糖類又は二糖類であつて，糖アルコールでないものに限る。)	g	<p>ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法</p>	±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	<p>プロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法</p>	±20%	
亜鉛	mg	<p>原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法</p>	+50%， -20%	
カリウム	mg	<p>原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法</p>	+50%， -20%	
カルシウム	mg	<p>過マンガン酸カリウム容量法，原子吸光光度法又は誘</p>	+50%， -20%	

		導結合プラズマ発光分析法		
クロム	μg	原子吸光光度法、誘導結合プラズマ発光分析法又は誘導結合プラズマ質量法	+50%, -20%	
セレン	μg	蛍光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ質量法	+50%, -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	+50%, -20%	
銅	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%, -20%	
ナトリウム	mg (1,000mg以上の量を表示する場合にあっては、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	±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±5mg)	5 mg
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	+50%, -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	+50%, -20%	
モリブデン	μg	誘導結合プラズマ質量分析法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%, -20%	
ヨウ素	μg	滴定法、ガスクロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ質量法	+50%, -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	+50%, -20%	
ナイアシン	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	+80%, -20%	
パントテン酸	mg	微生物学的定量法	+80%, -20%	

ビオチン	μg	微生物学的定量法	+80%, -20%	
ビタミンA	μg	高速液体クロマトグラフ法 又は吸光光度法	+50%, -20%	
ビタミンB <sub>1</sub>	mg	高速液体クロマトグラフ法 又はチオクローム法	+80%, -20%	
ビタミンB <sub>2</sub>	mg	高速液体クロマトグラフ法 又はルミフラビン法	+80%, -20%	
ビタミンB <sub>6</sub>	mg	微生物学的定量法	+80%, -20%	
ビタミンB <sub>12</sub>	μg	微生物学的定量法	+80%, -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	+80%, -20%	
ビタミンD	μg	高速液体クロマトグラフ法	+50%, -20%	
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ法	+50%, -20%	
ビタミンK	μg	高速液体クロマトグラフ法	+50%, -20%	
葉酸	μg	微生物学的定量法	+80%, -20%	
熱量	kcal	修正アトウォーター法	±20%(ただし, 当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等 にあっては, 100mℓ 当た り) の熱量が 25kcal 未満の 場合は±5 kcal)	5 kcal