

【取扱説明書】

各国・地域の法令に基づいて情報を掲載しておりますので、各国・地域毎によって、表記の方法が異なることを予めご了承ください。

EU、中国、タイ、ベトナム、豪州の国・地域については、法令で対象となる食品添加物を使用する場合、食品毎の使用量の上限が掲載されているため、PCの検索機能である「ハイライト表示機能」を利用することにより、対象の食品で使用する場合に使用できる最大量を検索することが可能です。

詳細ページで、ハイライト表示の検索機能を使用することにより、検索したい食品の使用上限を比較的容易に検索することができるのでおすすめします。

※しかしながら複合原材料として使用する場合、単体で超えないだけでなく、商品全体で使用量が規定量を超えないよう注意の上、使用する必要があります。

韓国や台湾の情報については対象の食品添加物を使用する場合に不可である食品の情報が掲載されています。

従って、食品でハイライト表示機能を使用しても使用上限を検索することができません。

対象国・地域の法令に合わせた方法で検索することをおすすめします。

アメリカは、連邦法のみ掲載しており、州法には対応していません。

また、こちらに掲載されている情報は簡易的に検索するツールであり、最新で無い可能性がございます。

輸出の際は必ず現地情報をご確認いただくことや、商社、フォワーダー等に最新情報について、ご確認の上、使用判断をされますようお願いいたします。

なお、各国地域の参考情報として下記を参照ください。

台湾 Sanitation Standard for Natural Edible Colorants

<https://law.moj.gov.tw/ENG/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040092>

香港 Other Colors:

食用の果物や野菜に自然な着色成分、またはそのような自然な色から分離されたものであれ、合成的に生成されたものであれ、それらの純粋な着色原理。付録にある水溶性着色物質のアルミニウムレーキ。

豪州 Australia New Zealand Food Standards Code – Standard 1.3.1 –Food Additives

<https://www.legislation.gov.au/Details/F2019C00125>

Australia New Zealand Food Standards Code – Standard 1.3.1 –2

(4) A reference to a colour listed in Schedule 15, a colouring permitted at GMP or a colouring permitted to a maximum level includes a reference to the aluminium and calcium lakes prepared from that colour.

Australia New Zealand Food Standards Code – Standard 1.3.1 –4

(3) For a *colouring permitted to a maximum level that is permitted to be *used as a food additive by Schedule 15, the level of all such colours together in a food for sale must be no more than:

- (a) in a beverage—70 mg/L; and
- (b) in another food—290 mg/kg.”

Australia New Zealand Food Standards Code – Schedule 16 – Types of substances that may be used as food additives

<https://www.legislation.gov.au/Details/F2019C00128>

S16–3 Colourings permitted at GMP

Curcumins, Riboflavins, Alkanet (& Alkannin), Cochineal and carmines, Chlorophylls, Chlorophylls, copper complexes, Caramel I – plain, Caramel II – caustic sulphite process, Caramel III – ammonia process, Caramel IV – ammonia sulphite process, Vegetable carbon, Carotenes, Paprika oleoresins, Lycopene, Carotenal, b- α -8' –, Carotenoic acid, b- α -8' –, methyl or ethyl esters, Flavoxanthin, Lutein, Kryptoxanthin, Rubixanthin, Violoxanthin, Rhodoxanthin, Beet Red, Anthocyanins, Saffron, crocetin and crocin, Titanium dioxide, Iron oxides

S16–4 Colourings permitted to a maximum level

Tartrazine, Quinoline yellow, Sunset yellow FCF, Azorubine / Carmoisine, Ponceau 4R, Allura red AC, Indigotine, Brilliant blue FCF, Green S, Fast green FCF, Brilliant black BN, Brown HT

◆コーデックス 食品分類

https://www.mhlw.go.jp/topics/idsenshi/codex/06/dl/codex_stan192.pdf

内容に関するお問い合わせについては、事業推進部メールアドレス「haccp@shokusan.or.jp」へお願いします。