

## 【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-apo-8'-, Carotenoic acid, b-apo-8'-, methyl or ethyl esters, Flavoxanthin, Lutein, Kryptoxanthin, Rubixanthan, 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/idenishi/codex/06/dl/codex\\_stan192.pdf](https://www.mhlw.go.jp/topics/idenishi/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](mailto:haccp@shokusan.or.jp)」へお願いいたします。

## 「早見表：着色料」を使うにあたって

### 1. はじめに

着色料は、食品に着色する目的で使用される食品添加物である。国・地域により、使用基準等の規制は異なるため、国・地域を特定して個別に確認することが重要である。

### 2. 定義

着色料の定義を表1にまとめた。

表1. 着色料の定義

国・地域	定義（説明文）	出典
日本	食品に色を付与する添加物。	－
米国	色安定剤、色固定剤、色保持剤などを含む、食品の色や色合いを付与、保存、または強化するために使用される物質。	21CFR § 170.3(o)(4)
EU (含 UK )	食品に色を加えるか復元する物質で、食品の天然成分や、通常はそのまま食品として消費されず、食品の特徴成分としても通常使用されない天然源が含まれる。	Regulation (EC) No 1333/2008, Annex I
中国	食品に色を与え、食品の色を改善する物質。	GB2760-2014、付録 D
韓国	食品に色を加えたり復元したりする食品添加物。	FOOD ADDITIVES CODE, I. 2(22)
台湾	食品を着色する物質。	食品添加物手冊
香港	食品をより魅力的に見せ、食品の加工中に失われた色を補う目的、異なる生産バッチ間の一貫性を維持する目的で使用される物質。	香港教育局資料
シンガポール	食品に添加または適用すると、その食品に色を与えることができる物質。	Food Regulations 20
タイ	食品に色を加えるまたは復元する食品添加物。	コーデックスに準拠
ベトナム	食品に色を加えるまたは復元する食品添加物。	コーデックスに準拠
豪州	食品に色を加えるか復元する。	Australia New Zealand Food Standards Code – Schedule 14 –
コーデックス	食品に色を加えるまたは復元する食品添加物。	CAC/GL 36-1989

### 3. 名称と分類について

英名は、各国の法規に記載されている食品添加物の名称を記載している。法規に別名が記載されている場合は、別名も記載している。

### 4. 使用基準について

使用基準、すなわち、食品添加物・香料の使用が認められている食品と認められている使用量は国・地域ごとに異なるので、必ず、確認しなければならない。

国際規格と日本とでは、表2のように異なっており、日本は比較的使用基準の制限は少ないが、EU、中国、国際規格に準拠しているタイ、ベトナムは、細かく使用基準を規定している。

表2. 国際規格と日本の使用基準の違い

項目	GSFA (食品添加物国際規格)	日本(食衛法)
用途	技術的に正当と認められた機能 (GSFAの表1表2) でのみ使用可	使用基準に制限記載がなければ用途に制限はない
対象食品	リストに明記された食品分類 (GSFAの表1表2) でのみ使用可	使用基準に記載がなければ対象食品に制限はない
最大使用量	食品分類毎に最大使用量 (GSFAの表1表2) を規定	使用基準に記載がなければ使用量の上限に制限はない

### 5. 機能と用途

同一物質でも用途・機能が国・地域によって異なるので、8. 機能分類表を確認いただきたい。

### 6. 基原原料について

成分規格に基原 (何から製造されているか) が記載されている場合は、記載されている基原から製造された食品添加物以外は使用できない。

### 7. その他の注意点など

品目、国によっては、食品添加物ではなく、香料として認められている場合がある。

・米国

成分規格は有償の Food Chemical Codex に収載されており、有償情報は早見表には収載できない。そのため、CFR21 に記載されている範囲でのみ早見表に記載している。

米国には、着色料の認証制度があり、認証免除の着色料もあるが、認証が必要とされている着色料については、認証を受けたバッチの着色料しか使用できない。

<https://www.fda.gov/industry/color-certification/color-certification-faqs#:~:text=the%20United%20States.-,How%20to%20Make%20Sure%20Certifiable%20Color%20Additives%20Are%20From%20a,the%20FDA%20certification%20lot%20number>

・香港

食品添加物は、公衆衛生市政条例（第 132H 章・U 章・W 章・BD 章）に規定されているが、着色料、甘味料、固化剤・pH 調整剤・乳化剤・安定剤・増粘剤、酸化防止剤・保存料に限られており、乳化剤・調味料・安定剤・増粘剤等はすべてがリストされているわけではない。香港では食品添加物に INS 番号を表示する必要があり、法規に食品添加物と INS 番号のリストが載っているが、「この表にある全ての添加物が香港で認められているとは限らない」旨記載されている。第 132H 章に明記されていない着色料は、早見表では、×としているが、INS 番号のある食品添加物については、認められる可能性があるため、香港当局（e-mail：enquiries@fehd.gov.hk）に、所定の情報を添えて、問い合わせるとよい。10 日以内に応答するとある。

[https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq\\_02.html](https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html)

成分規格はないが、JECFA 規格、中国規格を参照する可能性がある。

・タイ、シンガポール、豪州

成分規格がなく、JECFA、FEMA、US、EU 等の規格を参照しているので、早見表ではこれらの規格を収載している。

・ベトナム

成分規格は、機能分類毎に QCVN 4-に公開されているが、公開されていない添加物がある。規格がない場合、JECFA 規格が適用される可能性がある。

以上

## 「早見表：乳化剤」の使用にあたって

### 1. はじめに

乳化剤は、マヨネーズのような油と酢が均一に混合されている食品や缶コーヒーのような乳たんぱくを含むものを加熱する食品などに使用されている。乳化剤の規制は日本と海外とで、定義や使用基準などが異なるため、国・地域を特定して個別に確認することが重要である。

ちなみに、日本と海外とで異なる点は以下である：①定義、②名称と分類、③使用基準、則ち、使える食品と添加量)。

### 2. 日本、海外10か国、CODEXの定義の違い

乳化剤の定義を表1にまとめた。日本では、乳化から離型、プロセスチーズに使用する乳化塩も含めた広い定義となる。ただ、日本の定義は「乳化剤とは乳化目的で使う添加物」と循環型定義で、具体的説明が無く、個人が乳化剤となるかならないかを判断できない定義である。米国、中国、台湾および香港では、エマルションの均一化を形成・維持する物質と定義する。EU、韓国、シンガポール、タイ（コーデックス）、ベトナムおよび豪州では、二つ以上の成分を乳化形成・維持する物質と定義する。従って、日本で定義する消泡、浸透、起泡、離形などの機能は、海外では別に定義される。

日本では、「グリセリン脂肪酸エステル」の機能として、油脂の結晶化防止、デンプンの老化防止さらに、微生物の成育抑制（日持ち向上剤）効果を認めているが、海外では、エマルションの形成・維持の機能しか認めていない。この点、海外に製品を輸出する際は注意が必要となる。

表1. 乳化剤の定義

国・地域	定義（説明文）	出典
日本	食品に乳化、分散、浸透、洗浄、起泡、消泡、離型等の目的で使用される添加物。	食品表示基準について（別添 添加物1-4）
米国	エマルションの成分層の表面張力を変化させ、均一な分散液を形成又は維持することを可能にする物質	21CFR § 170.3 (o)(8)
EU（含UK）	食品中の油と水などの二つ以上の非混和性相の均質な混合物を形成又は維持することを可能にする物質	Regulation no 1333/2008、Annex I
中国	エマルションの様々な構成相関の表面張力を改善して、均一な分散液またはエマルションを形成する物質	GB 2760-2014、付録 D
韓国	食品中に二相以上の均一なエマルションを形成または維持する食品添加物	Food Additives Code、I, 2 (16)
台湾	食品中に均一に混合できない原料を乳化させる物質	食品添加物手冊、(一)食品添加物の分類

香 港	加工中および保存中の食品の一貫性を向上させる。 油と水など通常は分離してしまう成分を混ぜる	香港教育局資料
シンガポール	乳化剤は、二つ以上の不混和性物質の均一な分散の形成を補助することができる任意の物質	Food Regulations、 Regulation 21
タイ	コーデックスに準ずる	農水調査報告：タイ王国
ベトナム	二つ以上の食品成分の均一なエマルジョンを作成または維持する目的で食品に添加される食品添加物	QCVN 4 - 22: 2011/BYT
豪 州	二つ以上の不混和相間のエマルジョンの形成または維持を促進する	Food Standards Code、 別表 14、S14-2
コーデックス	食品の二つ以上の相の均一なエマルジョンを形成または維持する添加物。	CXG 36-1989、Section 2

日本で乳化剤の機能に含めている消泡、起泡および乳化塩の機能については、別項目とされているので、それを表2にまとめた。コーデックスとEUは、乳化剤とは別に起泡剤、消泡剤および乳化塩を定義する。米国では、乳化剤とは別に界面活性剤を定義し、ここで起泡剤、消泡剤および分散剤を含める。中国と韓国は、乳化剤とは別に消泡剤を定義している。

表2. 起泡剤、消泡剤および乳化塩の定義

国・地域	起泡剤	消泡剤	乳化塩	その他	出典
日本	乳化剤	乳化剤	乳化剤	—	食品表示基準について (別添 添加物1-4)
米国	界面活性剤	界面活性剤	○	界面活性剤：可溶化剤、分散剤、洗剤、湿潤剤、再水和促進剤、消泡剤、起泡剤、消泡剤等	21CFR § 170.3 定義(o)
EU (含 UK)	○	○	○	—	Regulation no 1333/2008、Annex I
中国	○	○	—	起泡剤は亜酸化窒素のみ	GB 2760-2014、付録 D
韓国	—	○	—	—	Food Additives Code、I, 2,
台 湾	—	—	—	添加物毎に起泡、消泡を指定	食品添加物手冊、(一)食品添加物の分類
香 港	○	○	○	—	添加物の機能クラス
シンガポール	—	○	—	チーズの個別規格に乳化塩を指定	Regulation 21, 16
タイ	○	—	○	—	No 418, B.E. 2563

ベトナム	○	○	○	—	回覧 No. 24/2019/TT-BYT
豪州	—	○	—	乳化剤：乳化塩を含む	Food Standard Code、 別表 14
コーデックス	○	○	○	—	CXG 36-1989、Section 2

### 3. 名称と分類について

日本では、「グリセリン脂肪酸エステル」は、モノー、ジグリセリド、有機酸誘導体など5種類を含めた物質の名称として登録されている。「ソルビタン脂肪酸エステル」も同様に、ソルビタンモノステアリン酸エステルなど4品目を含む名称として登録されている（表3）。海外では、韓国と台湾を除き、各物質を個別名で表しており、グリセリン脂肪酸エステルやソルビタン脂肪酸エステルは使えない名称である。従って、日本で生産した製品を海外へ輸出する際には、個々の乳化剤を特定し、その名称を表示する必要があるため注意が必要となる。

表3. 乳化剤の名称と分類

日本	海外
グリセリン脂肪酸エステル（注1）	モノー、ジグリセリド グリセリン酢酸脂肪酸エステル グリセリン乳酸脂肪酸エステル グリセリンクエン酸脂肪酸エステル グリセリンコハク酸脂肪酸エステル グリセリンジアセチル酒石酸脂肪酸エステル ポリグリセリン脂肪酸エステル ポリグリセリン縮合リシノール酸エステル グリセリン酢酸エステル
ソルビタン脂肪酸エステル（注2）	ソルビタンモノステアリン酸エステル ソルビタントリステアリン酸エステル ソルビタンモノラウリン酸エステル ソルビタンモノオレイン酸エステル ソルビタンモノパルミチン酸エステル

注1：日本でのグリセリン有機酸脂肪酸エステルは、有機酸が酢酸、乳酸、クエン酸、コハク酸、ジアセチル酒石酸の5つ

注2：日本では、成分規格に合致すれば、表中のステアリン酸、ラウリン酸、オレイン酸以外の有機酸の

エステルも使える一方、海外では、収載5品目のみの認可となる。

#### 4. 使用基準について

日本で、乳化剤も使用基準を設定しているものは、クエン酸エチル、ステアロイル乳酸カルシウム、ポリソルベート類であり、グリセリン脂肪酸エステルとソルビタン脂肪酸エステルに使用基準は設定されていない。海外では、モノー、ジグリセリドおよびその有機酸誘導体を除き、殆どの乳化剤に使用基準が設定され、使用が可能な食品と添加量は制限されている。従って、日本の使用基準で使った加工食品を輸出する際は、輸出先の添加物規制、すなわち、使用基準と合致させる必要があり、輸出前に乳化剤を特定し、海外における使用基準に照らして、問題がないことを確認する必要がある。

表4に、代表的な国・地域として、米国、EU、中国およびタイの使用基準の一覧を示したので参照すること。詳細については、輸出先を特定して、個々に使用基準を確認することが大切である。

ちなみに、日本でも生鮮食品には添加物が使用できないが、コーデックスの場合、GMP（必要最小量）で使用可能な添加物でも、使用できない食品群（牛乳、ハチミツ、塩代替品、果汁、コーヒーなど）が設定されている。これらは、GSFAの表3の付表で確認できる。

表4. 各国の使用基準

乳化剤（指定添加物）	日本	米国	EU	中国	タイ	CX
オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	●	○	○	○	○	○
クエン酸三エチル	○	○	○	●	○	○
シヨ糖脂肪酸エステル	●	○	○	○	○	○
シヨ糖オリゴエステル（I型、II型）		○		×	○	
シヨ糖グリセリド		×		×	×	
シヨ糖酢酸イソブチル		○	○	×	○	○
ステアロイル乳酸カルシウム	○	○	○	○	○	○
ステアロイル乳酸ナトリウム	○	○	○	○	○	○
プロピレングリコール脂肪暖エステル	●	○	○	○	○	○
グリセリン脂肪酸エステル	●	×	×	×	×	×
モノー、ジグリセリド		○	●	○	○	○
グリセリン酢酸脂肪酸エステル		○	●	×	○	○
グリセリン乳酸脂肪酸エステル		○	●	○/●	○	○
グリセリンクエン酸脂肪酸エステル		○	●	○/●	○	○
グリセリンコハク酸脂肪酸エステル		×	×	×	×	×
グリセリンジアセチル酒石酸脂肪酸エステル		○	●	●	○	○
ポリグリセリン脂肪酸エステル		○	○	○	○	○
ポリグリセリン縮合リシノール酸エステル		×	○	○	○	○
グリセリン酢酸エステル		×	×	×	×	×

ソルビタン脂肪酸エステル	●	×	×	×	×	×
ソルビタンモノステアリン酸エステル		○	○	○	○	○
ソルビタントリステアリン酸エステル		○	○	○	○	○
ソルビタンモノラウリン酸エステル		×	○	○	○	○
ソルビタンモノオレイン酸エステル		○	○	○	○	○
ソルビタンモノパルミチン酸エステル		○	○	○	○	○
ポリソルベート 20	○	○	○	○	○	○
ポリソルベート 40	×	×	○	○	○	○
ポリソルベート 60	○	○	○	○	○	○
ポリソルベート 65	○	○	○	×	○	○
ポリソルベート 80	○	○	○	○	○	○

注釈 ○：認可、使用基準有り、●：認可、使用基準なし、×：未認可（或いは使用不可）  
|：最上段の名称に含まれる

## 5. 機能と用途

同一物質でも用途・機能が国・地域によって異なるので、8. 機能分類表を確認いただきたい。

## 6. 基原原料について

成分規格に基原（何から製造されているか）が記載されている場合は、記載されている基原から製造された食品添加物以外は使用できない。

### 国によって基原(由来原料)が異なる

#### 乳化剤 レシチンの例

日本	国際規格	米国	EU
植物レシチン 基原 アブラナ、 大豆、 ひまわり	レシチン 基原 食用油糧種子、 動物	レシチン 基原 大豆油、 紅花油、 コーン油	レシチン 基原 動物性・ 植物性食品
卵黄レシチン 基原 卵黄			

参考：GFP加工食品部会 加工食品輸出セミナーの資料をもとに食品産業センターにて作成

## 7. その他の注意点など

### ・米国

成分規格は有償の Food Chemical Codex に収載されており、有償情報は早見表には収載できない。そのため、CFR21 に記載されている範囲でのみ早見表に記載している。

### ・香港

食品添加物は、公衆衛生市政条例（第 132H 章・U 章・W 章・BD 章）に規定されているが、着色料、甘味料、固化剤・pH 調整剤・乳化剤・安定剤・増粘剤、酸化防止剤・保存料に限られており、乳化剤・調味料・安定剤・増粘剤等はすべてがリストされているわけではない。香港では食品添加物に INS 番号を表示する必要があり、法規に食品添加物と INS 番号のリストが載っているが、「この表にある全ての添加物が香港で認められているとは限らない」旨記載されている。第 132W 章に明記されていない乳化剤は、早見表では、×としているが、INS 番号のある食品添加物については、認められる可能性があるため、香港当局（e-mail：enquiries@fehd.gov.hk）に、所定の情報を添えて、問い合わせるとよい。10 日以内に応答するとある。

[https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq\\_02.html](https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html)

成分規格はないが、JECFA 規格、中国規格を参照する可能性がある。

### ・タイ、シンガポール、豪州

成分規格がなく、JECFA、FEMA、US、EU 等の規格を参照しているので、早見表ではこれらの規格を収載している。

### ・ベトナム

成分規格は、機能分類毎に QCVN 4-に公開されているが、公開されていない添加物がある。規格がない場合、JECFA 規格が適用される可能性がある。

8. 乳化剤 機能分類表

和名	英名	日本	米国	EU (英国)	中国	韓国	台湾	香港	シンガポール	タイ	ベトナム	豪州
オクタデシルコハク酸デンプンナトリウム	Starch Sodium Octenyl Succinate	乳化剤、増粘安定剤、製造用剤	安定剤、増粘剤	乳化剤	乳化剤、その他		糊料	増粘剤・乳化剤	乳化剤・安定剤	乳化剤、安定剤、増粘剤	乳化剤、安定剤、増粘剤	乳化剤
クエン酸三エチル	Triethyl Citrate	乳化剤、香料	風味増強剤、香料、香料助剤				食品改良剤、発酵用剤、製造用剤			担体、乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	担体、乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	乳化剤
グリセリン脂肪酸エステル	Glycerol Esters of Fatty Acids	乳化剤、ガムベース、製造用剤				乳化剤、ガムベース	乳化剤					
モノ・及びジグリセリン脂肪酸エステル	Mono- and Diglycerides of Fatty Acids		乳化剤・乳化塩、風味増強剤、香料、香料助剤、潤滑剤、離型剤、阻凝剤、安定剤・増粘剤、界面活性剤、物性付与剤	乳化剤	乳化剤		乳化剤	増粘剤・乳化剤	乳化剤・安定剤	起泡剤、乳化剤、安定剤	乳化剤、消泡剤、光沢剤、安定剤	乳化剤
モノグリセリン脂肪酸エステル	Monoglycerides of Fatty Acids											
グリセリンモノオレイン酸エステル	Glycerol Monooleate		固結防止剤・流動性向上剤、乾燥剤、乳化剤・乳化塩、香料・香料助剤、湿潤剤									
グリセリンモノステアリン酸エステル	Glycerol Monostearate		乳化剤・乳化塩、固化剤、風味増強剤、潤滑剤・離型剤、阻凝剤、物性付与剤									
グリセリンパルミチン酸ステアリン酸エステル	Glycerol Palmitostearate		賦形剤									
グリセリンベヘン酸エステル	Glycerol Behenate		賦形剤				乳化剤					
グリセリントリステアリン酸エステル	Glycerol Tristearate		賦形剤、潤滑剤・離型剤、表面仕上げ剤									
オクタデシル及びデシルグリセリンエステル	Octyl and Decyl Glycerate				乳化剤							
モノグリセリンカプリル酸エステル	Capryl Monoglyceride				防菌剤							
トリグリセリンリノール酸エステル	Triglycerol Linoleate						栄養強化剤					
グリセリン酢酸脂肪酸エステル	Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol, Acetylated Mono- and Diglycerides		固結防止剤・流動性向上剤、着色料・着色助剤、乾燥剤、乳化剤・乳化塩、賦形剤、湿潤剤、潤滑剤・離型剤、阻凝剤、加工助剤、表面仕上げ剤	乳化剤	乳化剤		乳化剤	増粘剤・乳化剤	乳化剤・安定剤	乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	乳化剤
アセチル化モノグリセリド	Acetylated Monoglycerides		固結防止剤・流動性向上剤、着色料・着色助剤、乾燥剤、乳化剤・乳化塩、賦形剤、湿潤剤、潤滑剤・離型剤、阻凝剤、加工助剤、表面仕上げ剤									
グリセリン乳酸脂肪酸エステル	Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol, Lactic Acid Esters of Mono- and Diglycerides, Glycerol-lactate Esters of Fatty Acids		乳化剤・乳化塩	乳化剤	乳化剤		乳化剤	増粘剤・乳化剤	一般目的	乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	乳化剤
グリセリン乳酸オレイン酸エステル	Glycerol Lactoleate		乳化剤・乳化塩、賦形剤									
グリセリン乳酸パルミチン酸エステル	Glycerol Lactopalmitate		乳化剤・乳化塩、賦形剤									
グリセリンクエン酸脂肪酸エステル	Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol, Citric Acid Esters of Mono- and Di-glyceride		酸化防止剤、乳化剤・乳化塩、金属イオン封鎖剤、シネルギスト	乳化剤	乳化剤		乳化剤	増粘剤・乳化剤	乳化剤・安定剤、一般目的	酸化防止剤、乳化剤、小麦粉処理剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	乳化剤、酸化防止剤、小麦粉処理剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	乳化剤
グリセリンステアリン酸エステル	Stearyl Monoglyceridyl Citrate		安定剤・増粘剤									
グリセリンコハク酸脂肪酸エステル	Succinic and Fatty Acid Esters of Glycerol											
モノグリセリンコハク酸エステル	Succinylated Monoglycerides		ドウ強化剤、乳化剤・乳化塩、離型剤		乳化剤		乳化剤					
グリセリンジアセチル酒石酸脂肪酸エステル	Diacetyl tartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol, Diacetyl tartaric Acid Esters of Mono- and Diglycerides		乳化剤・乳化塩、物性付与剤	乳化剤	乳化剤、増粘剤		乳化剤		乳化剤・安定剤	乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	乳化剤
グリセリン酢酸エステル	Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol											
ジアセチン	Diacetin			乳化剤								
トリアセチン	Triacetin		香料・助剤、賦形剤、湿潤剤、阻凝剤、加工助剤、溶媒・展色剤、表面仕上げ剤	乳化剤		乳化剤、ガムベース	その他			担体、乳化剤、湿潤剤	担体、乳化剤、湿潤剤	乳化剤
ポリグリセリン脂肪酸エステル	Polyglycerol Esters of Fatty Acid		乳化剤・乳化塩、溶媒・展色剤、安定剤・増粘剤、表面仕上げ剤	乳化剤	乳化剤、安定剤、増粘剤、固結防止剤		乳化剤		乳化剤・安定剤	乳化剤	乳化剤、安定剤	乳化剤
ポリグリセリン縮合リノール酸エステル	Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid			乳化剤	乳化剤、安定剤		乳化剤		乳化剤・安定剤	乳化剤	乳化剤	乳化剤
ショ糖脂肪酸エステル	Sucrose Esters of Fatty Acids	乳化剤、ガムベース	乳化剤・乳化塩、溶媒・展色剤、安定剤・増粘剤、表面仕上げ剤	乳化剤	乳化剤	乳化剤、ガムベース	乳化剤		一般目的	安定剤、乳化剤、起泡剤、光沢剤	乳化剤、起泡剤、光沢剤、安定剤	乳化剤
ショ糖酢酸エステル	Sucrose Acetate Isobutyrate		風味向上剤、香料・香料助剤、加工助剤、表面仕上げ剤	乳化剤						乳化剤、安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤
スクログリセリド	Sacroglycerides			乳化剤						乳化剤	乳化剤	
ショ糖オリゴエステル タイプ I 及び II	Sucrose Oligoesters Type I and Type II		乳化剤・乳化塩、安定剤・増粘剤						一般目的	乳化剤、光沢剤、安定剤	乳化剤、光沢剤、安定剤	
ステアロイル乳酸カルシウム	Calcium Stearoyl Lactylate (Calcium Stearyl Lactylate)	乳化剤	ドウ強化剤、乳化剤・乳化塩、固化剤、小麦粉処理剤、界面活性剤、物性付与剤	乳化剤	乳化剤、安定剤	乳化剤	乳化剤、製造用剤		乳化剤・安定剤	乳化剤、小麦粉処理剤、起泡剤、安定剤	乳化剤、小麦粉処理剤、起泡剤、安定剤	乳化剤
ステアロイル乳酸ナトリウム	Sodium Stearoyl Lactylate	乳化剤	ドウ強化剤、乳化剤・乳化塩、固化剤、小麦粉処理剤、酸化還元剤、安定剤・増粘剤、界面活性剤	乳化剤	乳化剤、安定剤	乳化剤	乳化剤、製造用剤		乳化剤・安定剤	乳化剤、小麦粉処理剤、起泡剤、安定剤	乳化剤、小麦粉処理剤、起泡剤、安定剤	乳化剤
ソルビタン脂肪酸エステル	Sorbitan Esters of Fatty Acids	乳化剤、ガムベース				乳化剤、ガムベース	乳化剤					
ソルビタンモノステアリン酸エステル	Sorbitan Monostearate		乳化剤・乳化塩、香料・香料助剤、加工助剤、溶媒・展色剤、安定剤・増粘剤、界面活性剤、表面仕上げ剤	乳化剤	乳化剤	乳化剤、ガムベース			乳化剤・安定剤	乳化剤	乳化剤、安定剤	乳化剤
ソルビタントリステアリン酸エステル	Sorbitan Tristearate			乳化剤	乳化剤	乳化剤、ガムベース			乳化剤・安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤
ソルビタンモノラウリン酸エステル	Sorbitan Monolaurate			乳化剤	乳化剤	乳化剤、ガムベース			乳化剤・安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤、安定剤	

ソルビタンモノオレイン酸エステル	Sorbitan Monooleate				乳化剤	乳化剤	乳化剤、ガムベース			乳化剤・安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤、安定剤	
ソルビタンモノパルミチン酸エステル	Sorbitan Monopalmitate				乳化剤	乳化剤	乳化剤、ガムベース			乳化剤・安定剤	乳化剤	乳化剤	
ソルビタントリオレイン酸エステル	Sorbitan Trioleate						乳化剤、ガムベース						
ヒマワリレシチン	Sunflower Lecithin	乳化剤	固結防止剤・流動性向上剤、酸化防止剤、乾燥剤、乳化剤・乳化剤塩、潤滑剤、潤滑剤・潤滑剤、阻凝剤、栄養補助食品、界面活性剤、物性付与剤	乳化剤	酸化防止剤、乳化剤	乳化剤	食品	増粘剤・乳化剤	乳化剤・安定剤	酸化防止剤、乳化剤	酸化防止剤、乳化剤	乳化剤	
プロピレングリコール脂肪酸エステル	Propylene Glycol Esters of Fatty Acids	乳化剤、ガムベース	乳化剤・乳化剤、安定剤・増粘剤	乳化剤	乳化剤、安定剤	乳化剤	乳化剤	増粘剤・乳化剤	乳化剤・安定剤	乳化剤	乳化剤	乳化剤	乳化剤
ポリソルベート20	Polysorbate 20	乳化剤	清浄剤、乳化剤、乳化剤、香料・香料助剤、安定剤、増粘剤、界面活性剤	乳化剤	乳化剤、消泡剤、安定剤	乳化剤	乳化剤	増粘剤・乳化剤	乳化剤・安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤
ポリソルベート60	Polysorbate 60	乳化剤	清浄剤、乳化剤、乳化剤、香料・香料助剤、安定剤、増粘剤、界面活性剤	乳化剤	乳化剤、消泡剤、安定剤	乳化剤	乳化剤	増粘剤・乳化剤	乳化剤・安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤
ポリソルベート65	Polysorbate 65	乳化剤	乳化剤・乳化剤、安定剤・増粘剤			乳化剤	乳化剤	増粘剤・乳化剤	乳化剤・安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤
ポリソルベート80	Polysorbate 80	乳化剤	着色料・着色助剤、乳化剤・乳化剤、乳化剤、香料・香料助剤、溶媒・展色剤、安定剤・増粘剤、界面活性剤	乳化剤	乳化剤、消泡剤、安定剤	乳化剤	乳化剤	増粘剤・乳化剤	乳化剤・安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤、安定剤	乳化剤
キラキ抽出物	Quilaja Extract, Quilaja Extract	乳化剤	香料	乳化剤		乳化剤	その他		乳化剤・安定剤	乳化剤、起泡剤	起泡剤、乳化剤	乳化剤	
酵素処理レシチン	Enzymatically modified lecithin	乳化剤	乳化剤・乳化剤塩	乳化剤	乳化剤								
酵素分解レシチン	Enzymatically Decomposed Lecithin	乳化剤		乳化剤	乳化剤	乳化剤			乳化剤・安定剤				
植物性ステロール	Vegetable Sterol	乳化剤											
植物レシチン	Vegetable lecithin	乳化剤	酸化防止剤、乾燥剤	乳化剤	酸化防止剤、乳化剤	乳化剤	食品	増粘剤・乳化剤	乳化剤・安定剤	酸化防止剤、乳化剤	酸化防止剤、乳化剤	乳化剤	
スフィンゴ脂質	Sphingolipid	乳化剤											
ダイズサポニン	Soybean saponin	乳化剤											
胆汁末(コール酸、デオキシコール酸)	Powdered bile	乳化剤											
動物性ステロール(コレステロール)	Cholesterol	乳化剤											
分別レシチン	Fractionated lecithin Cephalin Lipositol	乳化剤											
ユッカフォーム抽出物	Yucca Foam Extract	乳化剤、製造用剤				乳化剤							
卵黄レシチン	Yolk lecithin	乳化剤		乳化剤		乳化剤	食品	増粘剤・乳化剤	乳化剤・安定剤	酸化防止剤、乳化剤	酸化防止剤、乳化剤	乳化剤	

以上

## 「早見表・甘味料」を使うにあたって

### 1. はじめに

甘味料は、食品に甘味を付与する機能を持つ物質と位置付けされている。しかし、国・地域により、砂糖を代替する物質や合成（人工）品に限定していたりするため、国・地域を特定して個別に確認することが重要である。

### 2. 定義

甘味料の定義を表1にまとめた。日本の定義は表示目的で単純であるが、対象となる甘味物質は広い。海外では、添加物の機能・役割を明確にする定義があり、甘味物質の対象や使い方を規定している。

米国では、栄養性甘味料と非栄養性甘味料に分けており、甘味物質の熱量に注意が必要である。EUでは、使う対象に卓上甘味料を含めている。中国および韓国の定義は日本と類似し、対象範囲は広い。香港、シンガポール、ベトナムおよび豪州は、砂糖代替として使用を限定、あるいは、甘味料にならないものを明記する。コーデックスでは、単糖類（ブドウ糖、果糖等）および二糖類（ショ糖、マルトース等）を甘味料から除いているが、日本では、単糖類のブドウ糖、果糖は食品だが、リボース、ラムノールは添加物、二糖類のショ糖、マルトースは食品だが、トレハロースは添加物として、明確になっていない。

表1. 甘味料の定義

国・地域	定義（説明文）	出典
日本	食品に甘みを与える物質	食品表示基準について (別添 添加物 1 - 4)
米国	非栄養甘味料：甘味容量の等価単位当たり、ショ糖の熱量の2パーセント未満の物質 栄養甘味料：甘味容量の等価単位当たり、ショ糖の熱量の2パーセントを超える物質	21CFR§170.3 (o)(19) &(21)
EU (含 UK)	食品または卓上甘味料に甘味を与えるために使用される物質	Regulation no 1333/2008、Annex I
中国	食品に甘味を与える物質	GB 2760-2014、付録 D
韓国	食品に甘味を与える食品添加物	Food Additives Code、 I, 2 (1)
台湾	食べ物に甘みを与える物質	食品添加物手冊、(一)食 品添加物の分類
香港	糖類や他の炭水化物、多価アルコールを含まない甘味を持つ化合物	Sweeteners in Food Regulations (Cap.132)
シンガポール	甘味を与えるために砂糖の代わりに食品に添加される物	Food Regulations、

	質を指すが、アスパルテーム、砂糖、炭水化物又は多価アルコールは含まれない	Regulation 18
タイ	コーデックスに準ずる	農水調査報告：タイ王国
ベトナム	食品に甘味を加える目的で使用される、天然由来の砂糖以外の食品添加物（人工甘味料）	QCVN 4-8: 2010/BYT
豪州	利用可能な熱量に大きく寄与することなく、食品中の砂糖によって通常提供される甘味を置換する	Food Standards Code, 別表 14、S14-2
コーデックス	食品に甘味を与える食品添加物（単糖類または二糖類を除く）	CXG 36-1989、Section 2

### 3. 名称と分類について

#### ・高甘味度甘味料と低甘味度甘味料

甘味料は、甘味強度により高甘味度甘味料と低甘味度甘味料に分類できる。高甘味度甘味料とは、砂糖の数百倍、数千倍の甘味度を有するもので、甘味を得るためには少量の添加で済む。このため、使用した甘味料からのカロリー寄与は低い。一方、低甘味度甘味料は砂糖の甘味を1とした場合、0.5～1.0程度の甘味度を有するものを指し、従って、甘味料として使用した場合のカロリー寄与は砂糖に近い。

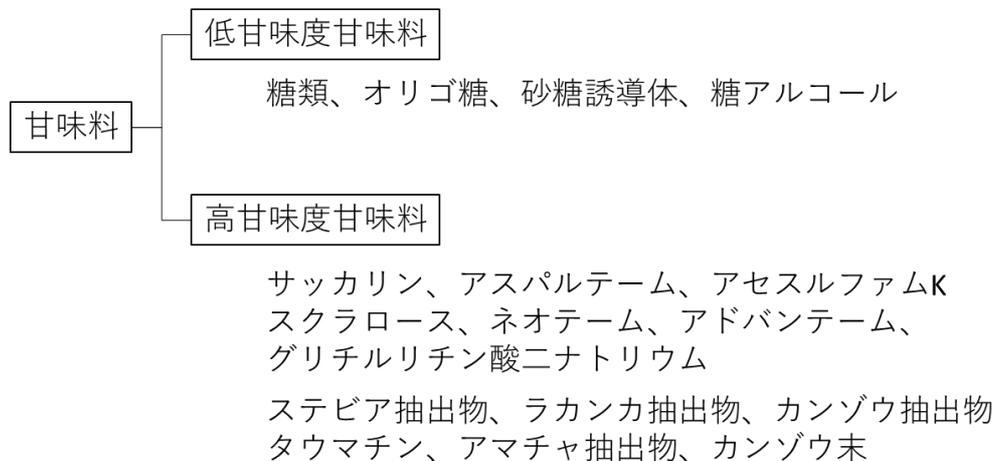
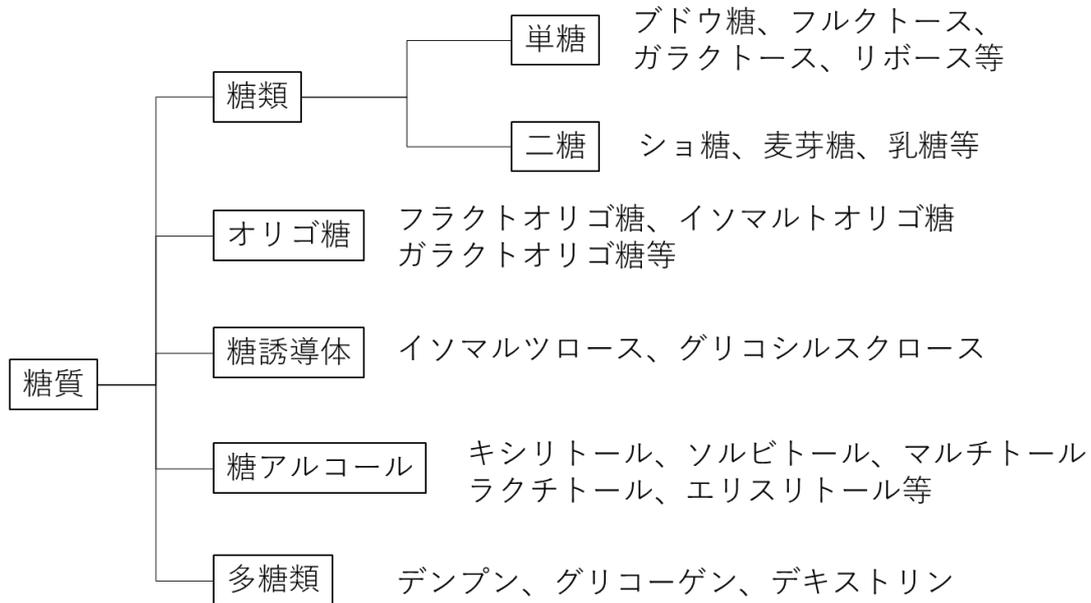


図1. 甘味強度による分類

#### ・炭水化物、糖質、糖類など

糖質とは、炭水化物から食物繊維を除いたもので、糖類、オリゴ糖類、糖誘導体、糖アルコール類、多糖類を指す（図2）。香港およびシンガポールは、甘味料の定義で炭水化物を除くとしており、図2の糖質は含まれない。欧州（表示規則 no 1169/2011）、韓国（表示規則：Enforcement Regulations of the Act on Labeling and Advertising of Food）、香港（Cap. 132 甘味料）およびコーデックス（CXG 36-1985）は単糖と二糖を除くと定義しており、ブドウ糖（グルコース）や果糖（フルクトース）、乳糖、シヨ糖、トレハロースなどは除かれる。また、ベトナムは、甘味料は人工甘味料と定義するため、糖質は除

かれる。糖質には多糖類（デンプン、ガラクトン、フラクタン、デキストリンなど）も含まれるが、味はないので甘味料ではなく、食品扱いとする国・地域が殆どである。しかし、タイは、マルトデキストリン



を添加物としている。

図2. 糖質の分類

・糖アルコール

糖アルコールとは、還元糖のカルボニル基が還元されてヒドロキシル基になった構造を持ち、微量だが植物や動物の生体内に存在するほか、微生物によっても生成され、自然界に広く分布している。

日本と米国以外は、表2に示した糖アルコールすべては添加物としていたが、日本ではエリスリトールとラクチトールは食品である。米国では、マルチトールとラクチトールは添加物でも GRAS（一般に安全と認められる）物質でもなく、法的位置づけは付与されていない。

表2. 糖アルコールの位置づけ

	ソルビトール	エリスロトール	キシリトール	マンニトール	マルチトール	ラクチトール
日本	○	食	○	○	○	食
米国	○	○	○	○	—	—
EU (含 UK)	○	○	○	○	○	○
中国	○	○	○	○	○	○
韓国	○	○	○	○	○	○
台湾	○	○	○	○	○	○
香港	○	○	○	○	○	○
シンガポール	○	○	○	○	○	○
タイ	○	○	○	○	○	○

ベトナム	○	○	○	○	○	○
豪州	○	○	○	○	○	○
コーデックス	○	○	○	○	○	○

注釈：○：添加物・甘味料、食：食品、－：現地で確認が必要

#### 4. 使用基準について

使用基準、すなわち、食品添加物・香料の使用が認められている食品と認められている使用量は国・地域ごとに異なるので、必ず、確認しなければならない。

国際規格と日本とでは、表 3 のように異なっており、日本は比較的使用基準の制限は少ないが、EU、中国、国際規格に準拠しているタイ、ベトナムは、細かく使用基準を規定している。

表 3. 国際規格と日本の使用基準の違い

項目	GSFA（食品添加物国際規格）	日本(食衛法)
用途	技術的に正当と認められた機能（GSFAの表1表2）でのみ使用可	使用基準に制限記載がなければ用途に制限はない
対象食品	リストに明記された食品分類（GSFAの表1表2）でのみ使用可	使用基準に記載がなければ対象食品に制限はない
最大使用量	食品分類毎に最大使用量（GSFAの表1表2）を規定	使用基準に記載がなければ使用量の上限に制限はない

#### 5. 機能と用途

同一物質でも用途・機能が国・地域によって異なるので、8. 機能分類表を確認いただきたい。

## 6. 基原原料について

成分規格に基原（何から製造されているか）が記載されている場合は、記載されている基原から製造された食品添加物以外は使用できない。

## 7. その他の注意点など

品目、国によっては、甘味料ではなく、香料として認められている場合がある。

### ・米国

成分規格は有償の Food Chemical Codex に収載されており、有償情報は早見表には収載できない。

そのため、CFR21 に記載されている範囲でのみ早見表に記載している。

### ・EU

単糖である L-アラビノース、D-キシロース、L-ラムノース、D-リボースは、表示規則上、単糖・二糖類は糖類 (sugars) と表示できる EU については、早見表では、食品扱いとして○としているが、正確を期するためには輸入業者、大使館等へ確認するのが望ましい。

### ・韓国

キシロースとリボースは添加物リストに収載されているが、添加物リストにないアラビノースとラムノースについては、EU 同様、表示規則上、単糖・二糖類は糖類 (sugars) と表示できるので、早見表では、食品扱いとして○としている。正確を期するためには輸入業者、大使館等へ確認するのが望ましい。

### ・香港

食品添加物は、公衆衛生市政条例（第 132H 章・U 章・W 章・BD 章）に規定されているが、着色料、甘味料、固化剤・pH 調整剤・乳化剤・安定剤・増粘剤、酸化防止剤・保存料に限られており、乳

化剤・調味料・安定剤・増粘剤等はすべてがリストされているわけではない。香港では食品添加物に INS 番号を表示する必要があり、法規に食品添加物と INS 番号のリストが載っているが、「この表にある全ての添加物が香港で認められているとは限らない」旨記載されている。第 132U 章に明記されていない甘味料は、早見表では、×としているが、INS 番号のある食品添加物については、認められる可能性があるため、香港当局（e-mail : enquiries@fehd.gov.hk)に、所定の情報を添えて、問い合わせるとよい。10 日以内に応答するとある。[https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq\\_02.html](https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html)

成分規格はないが、JECFA 規格、中国規格を参照する可能性がある。

・タイ、シンガポール、豪州

成分規格がなく、JECFA、FEMA、US、EU 等の規格を参照しているので、早見表ではこれらの規格を収載している。

・ベトナム

成分規格は、機能分類毎に QCVN 4-に公開されているが、公開されていない添加物がある。規格がない場合、JECFA 規格が適用される可能性がある。

8. 機能分類表

和名	英名	INS番号	日本	米国	EU (英国)	中国	韓国	台湾	香港	シンガポール	タイ	ベトナム	豪州
アスパルテーム	Aspartame	951	甘味料	風味増強剤、非栄養性甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	一般目的食品添加物	風味増強剤、甘味料	風味増強剤、甘味料	甘味料、風味増強剤
アセスルファミカリウム	Acesulfame Potassium	950	甘味料	非栄養性甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	風味増強剤、甘味料	甘味料、風味増強剤	甘味料
アドバンテーム	Advantame	969	甘味料	非栄養性甘味料、風味増強剤	甘味料	甘味料	x	x	x	甘味料	x	x	甘味料
L-アラビノース	L-Arabinose		甘味料	香料・香料助剤	食品	香料	食品	食品	x	香料	x	x	香料
カンゾウ抽出物	Licorice Extract		甘味料	香料・香料助剤	x	香料	甘味料	甘味料	x	x	x	x	x
キシリトール	Xylitol	967	甘味料	湿潤剤、栄養性甘味料	甘味料	甘味料	甘味料、湿潤剤	甘味料	x	甘味料	乳化剤、湿潤剤、安定剤、甘味料、増粘剤	乳化剤、湿潤剤、安定剤、甘味料、増粘剤	甘味料
D-キシロース	D-Xylose		甘味料	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養性甘味料	食品	香料	甘味料	食品	x	香料	x	食品	香料
グリチルリチン酸二ナトリウム	Disodium Glycyrrhizinate		甘味料	x	香料	香料	甘味料	x	x	x	x	x	x
α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア	α-Glucosyltransferase Treated Stevia		甘味料	香料・香料助剤	甘味料	x	甘味料	x	x	甘味料	x	x	x
酵素分解カンゾウ	Enzymatically Hydrolyzed Licorice Extract		甘味料	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
サッカリン	Saccharin	954(i)	甘味料	非栄養性甘味料	甘味料	x	x	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料
サッカリンカルシウム	Calcium Saccharin	954(ii)	甘味料	非栄養性甘味料	甘味料	x	x	x	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	x
サッカリンナトリウム	Sodium Saccharin	954(iv)	甘味料	抗菌剤、風味増強剤、香料・香料助剤、非栄養性甘味料、溶媒	甘味料	甘味料、風味増強剤	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	x
スクラロース	Sucralose	955	甘味料	非栄養性甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料、風味増強剤	甘味料、風味増強剤
ステビア抽出物	Stevia extract	960a	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料
ステビア末	Powdered stevia		甘味料	x	x	x	x	食品	x	x	x	x	食品
タウマチン	Thaumatococin	957	甘味料	香料・香料助剤	甘味料、風味増強剤	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	一般目的食品添加物	風味増強剤、甘味料	風味増強剤、甘味料	甘味料
ネオテーム	Neotame	961	甘味料	風味増強剤、非栄養性甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	甘味料	風味増強剤、甘味料	風味増強剤、甘味料	甘味料、風味増強剤
ブラジルカンゾウ抽出物	Brazilian licorice extract		甘味料	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ラカンカ抽出物	Luo han guo Extract		甘味料	香料・香料助剤	x	甘味料	x	甘味料	x	甘味料	x	x	甘味料
L-ラムノース	L-Rhamnose		甘味料	香料・香料助剤	食品	香料	食品	x	x	香料	x	x	香料
D-リボース	D-Ribose		甘味料	香料・香料助剤	食品	香料	甘味料	食品	x	香料	x	x	香料
D-ソルビトール	D-Sorbitol	420(i)	製造用剤	固結防止剤、流動性向上剤、キュアリング・ピッキング剤、乾燥剤、乳化剤・乳化塩、固化剤、香料・香料助剤、配合剤、湿潤剤、離型剤、栄養性甘味料、加工助剤、安定剤・増粘剤、表面処理剤、物性付与剤	甘味料	甘味料、膨張剤、乳化剤、保水剤、安定剤、増粘剤	甘味料、湿潤剤	甘味料、食品品質向上・発酵・食品加工剤	x	一般目的食品添加物	賦形剤、湿潤剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、甘味料、増粘剤	甘味料、賦形剤、湿潤剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤	甘味料
D-ソルビトール液	D-Sorbitol Syrup	420(ii)	製造用剤	x	甘味料	甘味料、膨張剤、乳化剤、保水剤、安定剤、増粘剤	甘味料、湿潤剤	甘味料、食品品質向上・発酵・食品加工剤	x	一般目的食品添加物	賦形剤、湿潤剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、甘味料、増粘剤	甘味料、賦形剤、湿潤剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤	x
D-マンニトール	D-Mannitol	421	製造用剤	固結防止剤、流動性向上剤、配合剤、固化剤、香料・香料助剤、離型剤、栄養性甘味料、加工助剤、安定剤・増粘剤、表面処理剤、物性付与剤	甘味料	甘味料、乳化剤、膨張剤、安定剤、増粘剤	甘味料、湿潤剤	甘味料、食品品質向上・発酵・食品加工剤	x	一般目的食品添加物	固結防止剤、賦形剤、湿潤剤、安定剤、甘味料、増粘剤	固結防止剤、賦形剤、湿潤剤、安定剤、甘味料、増粘剤	甘味料
					REGULATION (EU) No 1169/2011			<a href="https://consumer.fda.gov.tw/FoodMaterial.aspx?nodeID=160">https://consumer.fda.gov.tw/FoodMaterial.aspx?nodeID=160</a>					
					'sugars' means all monosaccharides and disaccharides present in food, but excludes polyols								

## 「早見表：調味料」を使うにあたって

### 1.はじめに

調味料は、食品に味・風味を付与、増強する目的で使用される食品添加物である。国・地域により、使用基準等の規制は異なるため、国・地域を特定して個別に確認することが重要である。台湾には調味料という分類があるが、台湾を除く外国の場合、日本とは異なり、食品添加物には調味料という分類はなく、日本の調味料は風味増強剤または香料に分類されることがある。

### 2.定義

調味料（台湾以外の外国の場合は風味増強剤）の定義を表1にまとめた。

表1. 調味料/風味増強剤の定義

国・地域	定義（説明文）	出典
日本	食品の製造又は加工の工程で、味の付与又は味質の調整等味覚の向上又は改善のために使用される添加物（甘味料、酸味料、苦味料を除く）。	食品表示基準について（別添 添加物 1-4）
米国	食品自体の特徴的な味や香りを与えることなく、食品の元の味や香りを補足、強化、または変更するために添加される物質。	21CFR § 170.3(o)(11) (1)
EU (含 UK )	食品の既存の味および/または匂いを増強する物質。	Regulation (EC) No 1333/2008, Annex I
中国	食品本来の風味を補ったり、高めたりする物質。	GB2760-2014、付録 D
韓国	食品の既存の味および/または匂いを強化する食品添加物。	FOOD ADDITIVES CODE, I. 2(30)
台湾	食品に酸味、甘味、甘み、うま味を与える物質。	食品添加物手冊
香港	食品の味を高め、改善する目的、食品の加工中に失われた風味を補う目的で使用される物質	香港教育局資料
シンガポール	食品の風味を向上または改善できる物質。	Food Regulations 23
タイ	食品の既存の味および/または匂いを強化する食品添加物。	コーデックスに準拠
ベトナム	食品の既存の味および/または匂いを強化する食品添加物。	コーデックスに準拠
豪州	食品の既存の味や匂いを強化する。	Australia New Zealand Food Standards Code –

		Schedule 14 –
コーデックス	食品の既存の味および/または匂いを強化する食品添加物。	CAC/GL 36-1989

### 3. 名称と分類について

英名は、各国の法規に記載されている食品添加物の名称を記載している。法規に別名が記載されている場合は、別名も記載している。

### 4. 使用基準について

使用基準、すなわち、食品添加物・香料の使用が認められている食品と認められている使用量は国・地域ごとに異なるので、必ず、確認しなければならない。

国際規格と日本とは、表2のように異なっており、日本は比較的使用基準の制限は少ないが、EU、中国、国際規格に準拠しているタイ、ベトナムは、細かく使用基準を規定している。

表2. 国際規格と日本の使用基準の違い

項目	GSFA (食品添加物国際規格)	日本(食衛法)
用途	技術的に正当と認められた機能 (GSFAの表1表2) のみ使用可	使用基準に制限記載がなければ用途に制限はない
対象食品	リストに明記された食品分類 (GSFAの表1表2) のみ使用可	使用基準に記載がなければ対象食品に制限はない
最大使用量	食品分類毎に最大使用量 (GSFAの表1表2) を規定	使用基準に記載がなければ使用量の上限に制限はない

### 5. 機能と用途

同一物質でも用途・機能が国・地域によって異なるので、8. 機能分類表を確認いただきたい。

### 6. 基原原料について

成分規格に基原 (何から製造されているか) が記載されている場合は、記載さ

れている基原から製造された食品添加物以外は使用できない。

## 7. その他の注意点など

品目、国によっては、食品添加物ではなく、香料として認められている場合がある。

### ・米国

成分規格は有償の Food Chemical Codex に収載されており、有償情報は早見表には収載できない。そのため、CFR21 に記載されている範囲でのみ早見表に記載している。

### ・香港

食品添加物は、公衆衛生市政条例（第 132H 章・U 章・W 章・BD 章）に規定されているが、着色料、甘味料、固化剤・pH 調整剤・乳化剤・安定剤・増粘剤、酸化防止剤・保存料に限られており、乳化剤・調味料・安定剤・増粘剤等はすべてがリストされているわけではない。香港では食品添加物に INS 番号を表示する必要があるが、法規に食品添加物と INS 番号のリストが載っているが、「この表にある全ての添加物が香港で認められているとは限らない」旨記載されている。調味料の場合、第 132 章に明記されていないため、INS 番号のある食品添加物、JECFA 評価のある香料については、早見表では、○としているが、香港当局（e-mail：enquiries@fehd.gov.hk）に、10 日以内に応答するとあるので、所定の情報を添えて、問い合わせる必要がある。

[https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq\\_02.html](https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_02.html)

成分規格はないが、JECFA 規格、中国規格を参照する可能性がある。

### ・タイ、シンガポール、豪州

成分規格がなく、JECFA、FEMA、US、EU 等の規格を参照しているので、早見表ではこれらの規格を収載している。

### ・ベトナム

成分規格は、機能分類毎に QCVN 4-に公開されているが、公開されていない添加物がある。規格がない場合、JECFA 規格が適用される可能性がある。

8. 機能分類表

和名	英名	INS番号	日本	米国	EU (英国)	中国	韓国	台湾	香港	シンガポール	タイ	ベトナム	暹州
L-アスパラギン	L-Asparagine		調味料、強化剤	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤		香料	栄養強化剤	栄養強化剤	香料				
L-アスパラギン酸	L-Aspartic Acid		調味料、強化剤	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤	香料	香料	栄養強化剤	栄養強化剤	香料	香料	香料	香料	風味増強剤
L-アスパラギン酸ナトリウム	Monosodium L-Aspartate	638	調味料、強化剤	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤		香料		調味料					
DL-アラニン	DL-Alanine	639	調味料、強化剤	風味増強剤、香料・香料助剤	香料	香料	栄養強化剤		風味増強剤、香料	香料	風味増強剤	風味増強剤、香料	風味増強剤
L-アラニン	L-Alanine		調味料、強化剤	栄養補助剤、香料	香料	風味増強剤、香料	栄養強化剤		香料	香料			風味増強剤
L-アルギニン	L-Arginine		調味料、強化剤	栄養補助剤、香料	香料	香料	栄養強化剤		香料	香料	香料	香料	風味増強剤
L-アルギニン-L-グルタミン酸塩	L-Arginine L-Glutamate		調味料、強化剤										
L-イソロイシン	L-Isoleucine		調味料、強化剤	香料・香料助剤、栄養補助剤	香料	香料	栄養強化剤	栄養強化剤	香料	栄養補助剤、香料	香料	香料	風味増強剤
グリシン	Glycine	640	調味料、強化剤、製造用剤	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤	風味増強剤	風味増強剤、香料	栄養強化剤、風味増強剤	調味料	風味増強剤、香料	金属イオン封鎖剤、香料	風味増強剤、香料	風味増強剤、香料	風味増強剤
グルタミンバリングリシン	Glutamyl-valyl-glycine		調味料	香料・香料助剤	香料				香料	香料	香料	香料	風味増強剤
L-グルタミン	L-Glutamine		調味料、強化剤	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤	香料	香料	栄養強化剤	栄養強化剤	香料	香料	香料	香料	風味増強剤
L-グルタミン酸	L-Glutamic Acid	620	調味料、強化剤	香料・香料助剤、栄養補助剤、pH調整剤	風味増強剤	香料	風味増強剤、栄養強化剤	調味料	風味増強剤、香料	風味増強剤、香料	風味増強剤、香料	風味増強剤、香料	風味増強剤
L-グルタミン酸アンモニウム	Monammonium L-Glutamate	624	調味料	風味増強剤、安定剤、増粘剤	風味増強剤	香料	風味増強剤		風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤
L-グルタミン酸カリウム	Monopotassium L-Glutamate	622	調味料、強化剤	風味増強剤、栄養補助剤	風味増強剤	香料	風味増強剤		風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤
L-グルタミン酸カルシウム	Monocalcium D,L-Glutamate	623	調味料、強化剤	不明	風味増強剤	香料			風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤
L-グルタミン酸ナトリウム	Monosodium L-Glutamate	621	調味料、強化剤	風味増強剤、栄養補助剤、pH調整剤、安定剤、乳化剤	風味増強剤	風味増強剤、香料	風味増強剤	調味料	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤
L-グルタミン酸マグネシウム	Monomagnesium D,L-Glutamate	625	調味料、強化剤		風味増強剤				風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤
L-システイン	L-Cystine	921	調味料、強化剤	ドウ強化剤、風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤	香料	香料	栄養強化剤	栄養強化剤	小麦粉処理剤	香料			風味増強剤
L-セリン	L-Serine		調味料、強化剤	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤	香料	香料	栄養強化剤	栄養強化剤		香料			風味増強剤
タウリン (抽出物)	Taurine (Extract)		調味料	香料・香料助剤	香料	香料	栄養強化剤	栄養強化剤	香料	香料	香料	香料	風味増強剤
L-チロシン	L-Tyrosine		調味料、強化剤	香料・香料助剤、栄養補助剤		香料	栄養強化剤		香料	香料	香料	香料	風味増強剤
L-テアニン	L-Theanine		調味料、強化剤			食品	栄養強化剤	調味料		風味増強剤			
DL-トリプトファン	DL-Tryptophan		調味料、強化剤				栄養強化剤	栄養強化剤					
L-トリプトファン	L-Tryptophan		調味料、強化剤	栄養補助剤			栄養強化剤	栄養強化剤		栄養補助剤			
DL-トレオニン	DL-Threonine		調味料、強化剤		香料		栄養強化剤	栄養強化剤		香料			風味増強剤
L-トレオニン	L-Threonine		調味料、強化剤	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤		香料	栄養強化剤	栄養強化剤	香料	栄養補助剤、香料	香料	香料	風味増強剤
L-バリン	L-Valine		調味料、強化剤	香料・香料助剤、栄養補助剤	香料	香料	栄養強化剤	栄養強化剤	香料	栄養補助剤、香料			風味増強剤
L-ヒスチジン	L-Histidine		調味料、強化剤	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤	香料	香料	栄養強化剤	栄養強化剤	香料	香料	香料	香料	風味増強剤
L-ヒスチジン塩酸塩	L-Histidine Monohydrochloride		調味料、強化剤	栄養補助剤			栄養強化剤	栄養強化剤					
L-ヒドロキシプロリン	L-Hydroxyproline		調味料、強化剤	不明									
L-フェニルアラニン	L-Phenylalanine		調味料、強化剤	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤	香料	香料	栄養強化剤	栄養強化剤	香料	栄養補助剤、香料	香料	香料	風味増強剤
L-プロリン	L-Proline		調味料、強化剤	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤	香料	香料	栄養強化剤	栄養強化剤	香料	香料	香料	香料	風味増強剤
ベタイン	Betaine		調味料	香料・香料助剤		香料	風味増強剤		香料	香料	香料	香料	風味増強剤
DL-メチオニン	DL-Methionine		調味料、強化剤	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤	香料	香料	栄養強化剤	栄養強化剤	香料	香料	香料	香料	風味増強剤
L-メチオニン	L-Methionine		調味料、強化剤	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤	香料	香料	栄養強化剤	栄養強化剤	香料	栄養補助剤、香料			風味増強剤
L-リシン	L-Lysine		調味料、強化剤	栄養補助剤	香料	香料	栄養強化剤	栄養強化剤	香料	栄養補助剤、香料	香料	香料	風味増強剤
L-リシンL-アスパラギン酸塩	L-Lysine L-Aspartate		調味料、強化剤										
L-リシン塩酸塩	L-Lysine Monohydrochloride		調味料、強化剤	栄養補助剤	香料	香料	栄養強化剤	栄養強化剤		栄養補助剤、香料			風味増強剤
L-リシン-L-グルタミン酸塩	L-Lysine L-Glutamate		調味料、強化剤					栄養強化剤					
L-ロイシン	L-Leucine	642	調味料、強化剤	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤	香料、阻体	香料	栄養強化剤	栄養強化剤	風味増強剤	栄養補助剤、香料	香料	香料	風味増強剤
5-イノシン酸ナトリウム	Disodium 5-Inosinate	631	調味料	風味増強剤、安定剤、増粘剤	風味増強剤	風味増強剤、香料	栄養強化剤、風味増強剤	調味料	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤
5-ウリジル酸ナトリウム	Disodium 5-Uridylate		調味料				栄養強化剤						
5-グアニル酸ナトリウム	Disodium 5-Guanylate	627	調味料	香料・香料助剤	風味増強剤	風味増強剤、香料	栄養強化剤、風味増強剤	調味料	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤
5-シチジル酸ナトリウム	Disodium 5-Cytidylate		調味料				栄養強化剤						
5-リボヌクレオチドカルシウム	Calcium 5-Ribonucleotide	634	調味料	風味増強剤	風味増強剤		栄養強化剤、風味増強剤	調味料	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤
5-リボヌクレオチドナトリウム	Disodium 5-Ribonucleotide	635	調味料	風味増強剤、安定剤、増粘剤、香料・香料助剤	風味増強剤	風味増強剤	栄養強化剤、風味増強剤		風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤	風味増強剤
クエン酸ナトリウム	Monopotassium Citrate	332(i)	調味料		風味増強剤	香料		調味料	安定剤	保存料	pH調整剤、乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	安定剤、pH調整剤、乳化剤、金属イオン封鎖剤	風味増強剤
クエン酸カリウム	Tripotassium Citrate	332(ii)	調味料	乳化剤、乳化塩、風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤、pH調整剤、金属イオン封鎖剤	風味増強剤	pH調整剤、香料	pH調整剤、栄養強化剤	調味料	安定剤	保存料、栄養補助剤、一般目的食品添加物	pH調整剤、乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	安定剤、pH調整剤、乳化剤、金属イオン封鎖剤	風味増強剤
クエン酸カルシウム	Calcium Citrate	333(iii)	調味料、強化剤、製造用剤	固化剤、栄養補助剤、pH調整剤、金属イオン封鎖剤	風味増強剤	香料	pH調整剤、栄養強化剤	品質改良剤・発酵・食品加工剤、栄養強化剤	安定剤	保存料、金属イオン封鎖剤、栄養補助剤、一般目的食品添加物	pH調整剤、乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	pH調整剤、乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	風味増強剤
クエン酸ナトリウム	Trisodium Citrate	331(iii)	調味料、調味料	着色料・補色剤、乳化剤、乳化塩、香料・香料助剤、製菓・発酵剤、固化剤、栄養補助剤、pH調整剤、金属イオン封鎖剤、表面活性剤	風味増強剤	pH調整剤、安定剤、香料	pH調整剤、栄養強化剤	調味料	安定剤	保存料、栄養補助剤、一般目的食品添加物、香料	pH調整剤、乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	pH調整剤、乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	風味増強剤
グルコン酸カリウム	Potassium Gluconate	577	調味料、調味料、製造用剤	栄養補助剤、金属イオン封鎖剤	風味増強剤		pH調整剤、栄養強化剤			栄養補助剤	pH調整剤、金属イオン封鎖剤	金属イオン封鎖剤、pH調整剤	風味増強剤
グルコン酸ナトリウム	Sodium Gluconate	576	調味料、調味料、製造用剤	風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤、金属イオン封鎖剤	風味増強剤	pH調整剤	pH調整剤、乳化剤、栄養強化剤	調味料		栄養補助剤	金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤	金属イオン封鎖剤、増粘剤、安定剤	風味増強剤
コハク酸	Succinic Acid	363	調味料、調味料	風味増強剤、pH調整剤	風味増強剤、香料	香料	pH調整剤、風味増強剤	調味料	pH調整剤	一般目的食品添加物、香料	風味増強剤	pH調整剤	風味増強剤
コハク酸ナトリウム	Monosodium Succinate	364(i)	調味料、調味料			香料	香料	調味料	風味増強剤、pH調整剤				
コハク酸二ナトリウム	Disodium Succinate	364(ii)	調味料、調味料	風味増強剤、香料・香料助剤	香料	風味増強剤、香料	pH調整剤、風味増強剤	調味料	風味増強剤、pH調整剤	香料	風味増強剤	pH調整剤、風味増強剤	風味増強剤
酢酸ナトリウム	Sodium Acetate	262(i)	調味料、調味料、製造用剤	抗腐剤、香料・香料助剤、pH調整剤	風味増強剤	pH調整剤、保存料、香料	pH調整剤	品質改良剤・発酵・食品加工剤	保存料、pH調整剤、酸化防止剤、乳化塩	一般目的食品添加物、味料、香料	pH調整剤、固化剤、金属イオン封鎖剤	pH調整剤、保存料、金属イオン封鎖剤	風味増強剤
DL-酒石酸ナトリウム	Potassium DL-Bitartrate	336(i)	調味料		風味増強剤	膨張剤	pH調整剤、膨張剤	膨張剤	安定剤、酸化防止剤、乳化塩、pH調整剤	保存料	pH調整剤		風味増強剤
L-酒石酸ナトリウム	Potassium L-Bitartrate	336(ii)	調味料	乳化剤、乳化塩、栄養補助剤、pH調整剤	風味増強剤		pH調整剤、膨張剤	膨張剤	安定剤、酸化防止剤、乳化塩、pH調整剤	保存料	pH調整剤		風味増強剤
DL-酒石酸ナトリウム	Disodium DL-Tartrate		調味料、調味料		風味増強剤		pH調整剤	調味料	安定剤、酸化防止剤、乳化塩、pH調整剤				風味増強剤
L-酒石酸ナトリウム	Disodium L-Tartrate	335(ii)	調味料、調味料	乳化剤、乳化塩、pH調整剤、金属イオン封鎖剤	風味増強剤		pH調整剤、栄養強化剤		安定剤、酸化防止剤、乳化塩、pH調整剤	保存料、栄養補助剤、一般目的食品添加物	pH調整剤、乳化剤、金属イオン封鎖剤	pH調整剤、乳化剤、金属イオン封鎖剤、安定剤	風味増強剤
乳酸カリウム	Potassium Lactate	326	調味料、pH調整剤	風味増強剤	風味増強剤	保水剤、香料	pH調整剤、風味増強剤		安定剤	保存料、栄養補助剤、一般目的食品添加物	pH調整剤、酸化防止剤、乳化剤、保湿剤	pH調整剤、酸化防止剤、乳化剤、保湿剤	風味増強剤
乳酸カルシウム	Calcium Lactate	327	調味料、強化剤	ドウ強化剤、固化剤、風味増強剤、香料・香料助剤、栄養補助剤、pH調整剤、安定剤、増粘剤	風味増強剤		pH調整剤、酸化防止剤、乳化剤、安定剤、増粘剤	品質改良剤・発酵・食品加工剤、栄養強化剤	安定剤	保存料、栄養補助剤、一般目的食品添加物	pH調整剤、乳化剤、金属イオン封鎖剤	pH調整剤、乳化剤、小麦粉処理剤、固化剤、増粘剤	風味増強剤

乳酸ナトリウム	Sodium Lactate	325	酸味料、調味料	抗菌剤、乳化剤、乳化塩、風味増強剤、香料・香料助剤、pH調整剤、洗浄剤、香面除去剤	風味増強剤	保水剤、pH調整剤、酸化防止剤、膨張剤、増粘剤、安定剤	pH調整剤、風味増強剤、乳化剤、栄養強化剤	調味料	安定剤	保存料、栄養補助剤	賦形剤、乳化剤、乳化塩、湿潤剤、増粘剤	pH調整剤、酸化防止剤、賦形剤、乳化剤、乳化塩、湿潤剤、増粘剤	風味増強剤
フマル酸ナトリウム	Monosodium Fumarate	365	酸味料、調味料	抗菌剤、塩漬・ピックリング剤、風味増強剤、香料・香料助剤、膨張剤、pH調整剤		pH調整剤、香料	pH調整剤	調味料	pH調整剤	一般目的食品添加物	pH調整剤	pH調整剤	風味増強剤
DL-リンゴ酸ナトリウム	Sodium DL-Malate	350(ii)	酸味料、調味料		風味増強剤	pH調整剤	pH調整剤、膨張剤	調味料	pH調整剤、湿潤剤	保存料	pH調整剤、湿潤剤	pH調整剤、湿潤剤	風味増強剤
塩化カリウム	Potassium Chloride	508	調味料	酵素、風味増強剤、香料・香料助剤、製法・発酵助剤、栄養補助剤、pH調整剤、加工助剤、安定剤、増粘剤	風味増強剤	その他	風味増強剤、乳化剤、栄養強化剤	調味料、栄養強化剤	固化剤、増粘剤・乳化剤	栄養補助剤、一般目的食品添加物	固化剤、風味増強剤、安定剤、増粘剤	安定剤、風味増強剤、固化剤、増粘剤	風味増強剤
塩水薄水低塩化ナトリウム液	Sodium chloride-decreased brine		調味料										
粗製海水塩化カリウム	Crude potassium chloride (sea water)		調味料										
硫酸カリウム	Potassium Sulfate	515(i)	調味料	風味増強剤、香料・香料助剤、製法・発酵助剤	風味増強剤		pH調整剤	栄養強化剤	pH調整剤	一般目的食品添加物	pH調整剤	pH調整剤	風味増強剤
リン酸三カリウム	Tripotassium Phosphate	340(iii)	調味料、製造用剤		風味増強剤	保水剤、膨張剤、pH調整剤、安定剤、凝固剤、固結防止剤	pH調整剤、膨張剤、栄養強化剤	品質改良剤・発酵・食品加工剤	pH調整剤、安定剤	保存料、乳化剤・安定剤	pH調整剤、乳化剤、乳化塩、湿潤剤、安定剤、増粘剤	pH調整剤、乳化剤、乳化塩、湿潤剤、安定剤、増粘剤	風味増強剤
リン酸水素二カリウム	Dipotassium Hydrogen Phosphate	340(ii)	調味料、製造用剤	乳化剤・乳化塩、栄養補助剤、pH調整剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤	風味増強剤	保水剤、膨張剤、pH調整剤、安定剤、凝固剤、固結防止剤	pH調整剤、膨張剤	品質改良剤・発酵・食品加工剤、栄養強化剤、凝集剤	pH調整剤、安定剤	保存料、乳化剤・安定剤、栄養補助剤	pH調整剤、乳化剤、乳化塩、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤	pH調整剤、乳化剤、乳化塩、湿潤剤、安定剤、金属イオン封鎖剤、増粘剤	風味増強剤
リン酸二水素カリウム	Potassium Dihydrogen Phosphate	340(i)	調味料、製造用剤		風味増強剤	保水剤、膨張剤、pH調整剤、安定剤、凝固剤、固結防止剤	pH調整剤、膨張剤、栄養強化剤	品質改良剤・発酵・食品加工剤、栄養強化剤、凝集剤	pH調整剤、安定剤	保存料、乳化剤・安定剤、栄養補助剤	pH調整剤、乳化剤、乳化塩、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤	pH調整剤、乳化剤、乳化塩、湿潤剤、安定剤、金属イオン封鎖剤、増粘剤	風味増強剤
リン酸水素二ナトリウム	Disodium Hydrogen Phosphate	339(ii)	調味料、製造用剤	乳化剤・乳化塩、栄養補助剤、pH調整剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤	風味増強剤	保水剤、膨張剤、pH調整剤、安定剤、凝固剤、固結防止剤	pH調整剤、膨張剤、栄養強化剤	品質改良剤・発酵・食品加工剤、栄養強化剤、凝集剤	pH調整剤、安定剤	保存料、乳化剤・安定剤、栄養補助剤、一般目的食品添加物	pH調整剤、乳化剤、乳化塩、湿潤剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤	安定剤、pH調整剤、乳化剤、乳化塩、湿潤剤、安定剤、金属イオン封鎖剤、増粘剤	風味増強剤
リン酸二水素ナトリウム	Sodium Dihydrogen Phosphate	339(i)	調味料、製造用剤	固結防止剤・流動性向上剤、抗菌剤、乾燥剤、乳化剤・乳化塩、風味向上剤、香料・香料助剤、湿潤剤、膨張剤、pH調整剤	風味増強剤	保水剤、膨張剤、pH調整剤、安定剤、凝固剤、固結防止剤	pH調整剤、膨張剤、栄養強化剤	品質改良剤・発酵・食品加工剤、栄養強化剤、凝集剤	pH調整剤、安定剤	保存料、乳化剤・安定剤、栄養補助剤、一般目的食品添加物	pH調整剤、乳化剤、乳化塩、湿潤剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤	pH調整剤、乳化剤、乳化塩、湿潤剤、安定剤、増粘剤	風味増強剤
リン酸三ナトリウム	Trisodium Phosphate	339(iii)	調味料、製造用剤	固結防止剤・流動性向上剤、抗菌剤、乾燥剤、乳化剤・乳化塩、風味向上剤、香料・香料助剤、湿潤剤、膨張剤、pH調整剤	風味増強剤	保水剤、膨張剤、pH調整剤、安定剤、凝固剤、固結防止剤	pH調整剤、膨張剤、栄養強化剤	品質改良剤・発酵・食品加工剤、凝集剤	pH調整剤、安定剤	保存料、乳化剤・安定剤、栄養補助剤、一般目的食品添加物	pH調整剤、乳化剤、乳化塩、湿潤剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤	pH調整剤、乳化剤、乳化塩、湿潤剤、保存料、安定剤、金属イオン封鎖剤、増粘剤	風味増強剤

以上