

# パッケージの表示例

< 表示例 >

	加熱食肉製品(加熱後包装)
名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉(国産)、豚脂肪、水あめ、結着材料(大豆たん白、卵たん白)、食塩、たん白加水分解物、香辛料
	カゼインNa、香辛料抽出物、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) (一部に大豆・卵・乳成分・豚肉を含む)
内容量	300g
賞味期限	表面下部に記載
保存方法	10度以下で保存して下さい。
製造者	〇〇株式会社
	〇〇県△△市……

加熱食肉製品、非加熱食肉製品(生ハム)、乾燥食肉製品(ドライソーセージ)などがあります。どれも「食肉製品」。包装前にまたは後に一定の基準で加熱処理、あるいはそれに相当する処理がなされていて、そのまま食べることができます。

種類の名前

原料肉などの原材料と食品添加物を、重量の多い順に表示しています。

原材料(食品)と食品添加物は「改行」か「/」で区別して表示しています。

原料原産地表示(2022年4月1日完全施行)

原則、製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示します。複数ある場合は、国別重量順に表示します。

アレルギー表示(表示方法変更)

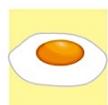
アレルギー表示のルールは次のページをご覧ください。

# アレルギー表示

特に、発症数や重い症状が現れる物質については、「特定原材料」として表示が義務付けられています。

## 特定原材料7品目

表示を義務づけられている7品目



たまご



乳



落花生



そば



小麦



えび



かに

**任意** 表示がすすめられている20品目 … 一定の頻度で健康被害がみられたものを

「特定原材料に準ずるもの」と言います。



あわび



いか



いくら



オレンジ



キウイフルーツ



牛肉



くるみ



さけ



さば



大豆



鶏肉



バナナ



豚肉



まつたけ



もも



やまいも



りんご



ゼラチン



カシューナッツ



ごま

## ・アレルギー表示のしかた

【個別表示】メリット：原材料の何にアレルギー物質が含まれているかが分かる

原材料名 豚ロース肉(豚肉を含む)、卵たん白(卵を含む)、食塩、乳たん白(乳成分を含む)／カゼインナトリウム(乳由来)...

【一括表示】メリット：最後の( )のみで確認しやすい

原材料名 豚ロース肉、卵たん白、食塩、乳たん白／カゼインナトリウム…、(一部に卵・乳成分・豚肉を含む)

< 栄養成分表示の例 >

栄養成分表示	
(100g当たり)	
熱量	300 kcal
たんぱく質	12.5 g
脂質	25.7 g
炭水化物	3.5 g
食塩相当量	2.6 g
	(推定値)

●単位は、100g、1袋あたり等で表示します。

●「食塩相当量」は以前は「ナトリウム」と表示されていました。日本人は比較的食塩の摂取量が多いため、生活習慣病予防の観点から厚生労働省が日本人の食塩摂取量の目標値として男性7.5g/日未満、女性6.5g/日未満と設定しました。その後、消費者がひとめで正確な食塩量が分かるよう、「ナトリウム」から「食塩相当量」を換算した量を表示することが義務付けられました。