

営業者の皆様へ 《栄養成分分析のご案内》

新しい食品表示制度が平成27年4月1日よりスタートし、栄養成分表示が義務化されました(生鮮食品は任意)。

表示基準に沿った適切な表示を行うためにも、理論値ではなく、実際の分析値に基づいた栄養成分表示をおすすめします。



- ① 食品表示法に基づく食品表示基準では、一般用加工食品に栄養成分表示が義務付けられています。
- ② 一部の事業者や食品は栄養表示の省略ができます。

表示すべき事項と表示方法

表示項目

義務	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量
推奨	飽和脂肪酸、食物繊維
任意	糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類



栄養成分表示 1食(〇〇g)当たり

熱量	〇〇 kcal
たんぱく質	〇〇 g
脂質	〇〇 g
炭水化物	〇〇 g
食塩相当量	〇〇 g

★表示は5項目で、順番や文字の大きさも決まっています。

★ナトリウム量は消費者にとって分かりやすい「食塩相当量」で表示されます。

検査料金: 栄養成分分析セット 22,000円 (10%税込み)

(検査内容は、エネルギー(熱量)・水分・たんぱく質・脂質・炭水化物・灰分・ナトリウム・食塩相当量の8項目です。)

※酢酸・クエン酸・アルコール・食物繊維・比重を考慮したい場合は、別途検査が必要です。

(お問い合わせ先)

厚生労働大臣登録検査機関

一般財団法人 宮崎県公衆衛生センター

〒880-0032 宮崎市霧島1丁目1番地2

宮崎県総合保健センター1F

TEL 0985-24-7400

FAX 0985-24-8588



食品のPRに栄養強調表示を活用してみませんか？

- ① 「食物繊維たっぷり」「カルシウム入り」など、栄養成分が多いことを強調したい
- ② 「無脂肪」「低カロリー」などのように、栄養成分が少ないことを強調したい
- ③ 「従来品よりビタミン〇を強化」「従来品より脂質を低減」など、栄養成分が強化又は低減されたことを強調したい

ときは、栄養強調表示の活用をおすすめします。

栄養強調表示は、営業者にとっては食品の特長をアピールすることができるとともに、消費者にとっては、必要な栄養素をバランスよく摂取するために、食品の選択に役立つ重要な情報となります。

※ 強調する場合は、強調表示の基準値を満たす必要があります。

また、強調する栄養成分は「合理的な推定による表示」ではなく、分析値で表示しなければなりません。

栄養成分を多く含んでいることを強調する場合の基準値の例

- ★「食物繊維が多い、豊富」など
食品100gあたり6g以上
- ★「食物繊維を含有、供給」など
食品100gあたり3g以上
- ★「カルシウムが多い、豊富」など
食品100gあたり204mg以上
- ★「カルシウム入り、含有」など
食品100gあたり102mg以上

栄養成分が少ないことを強調する場合の基準値の例

- ★「ノンカロリー」
食品100gあたり5kcal以下
- ★「カロリーオフ」
食品100gあたり40kcal以下
飲用は100mlあたり20kcal以下
- ★「ノンオイル」
食品100gあたり脂質0.5g未満

《栄養強調表示の例》

カルシウムたっぷり

食物繊維が豊富

従来品より鉄分を強化・従来品より脂質を低減



ビタミンC入り

カロリーゼロ

低カロリー・低脂肪

栄養成分分析には1検体につき150g必要です。水分量が値が変わりますので、ご依頼の際は、密閉して持ってきてください。
納期につきましては、お問い合わせください。ご依頼お待ちしております。