

各添加物の使用基準及び保存基準（令和5年11月7日改正まで記載）

- 本表は、「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)中「第2 添加物『F 使用基準』、『D 成分規格・保存基準各条』」をもとに、個々の食品添加物に設定されている基準を 日本食品化学研究振興財団が表の形にまとめたものです。
- 本表においては前記告示の記載を簡略化、表形式化等しています。同告示の本文は、厚生労働省サイト「法令等データベースサービス」で確認できます。(URL) https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78334000&dataType=0
- 本表中の「分類」は、前記告示中には記載がありませんが、参考として記載しています。
- 本表中の「使用できる食品」欄が空欄であり、かつ「使用制限」欄にも記載のない添加物については、使用対象食品の規制はありません。
- 本表に掲載のないものも含め、食品添加物は、添加物一般についての使用基準(以下URL)にしたがって使用していただく必要があります。
<https://www.ffcr.or.jp/tenka/list/post-17.html>

(R5年11月)

品名	分類	使用基準			
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限	
亜塩素酸水	殺菌料	精米 豆類 野菜(きのこ類を除く) 果実 海藻類 鮮魚介類(鯨肉を含む) 食肉 食肉製品 鯨肉製品 上記食品の保存品	0.40g/kg浸漬液又は噴霧液	最終食品の完成前に分解し、又は除去すること 保存品とは塩蔵、乾燥その他の方法により保存したもの	
亜塩素酸ナトリウム	漂白剤 殺菌料	かんきつ類果皮(菓子製造に用いるものに限る) さくらんぼ ふき ぶどう もも		最終食品の完成前に分解し、又は除去すること	
		かすのこの加工品(干しかずのこ及び冷凍かすのこを除く。) 生食用野菜類 卵類(卵殻の部分に限る。)	0.50g/kg浸漬液		
		食肉、食肉製品	0.50~1.20g/kg浸漬液又は噴霧液		pH2.3~2.9の浸漬液又は噴霧液を30秒以内で使用しなければならない。 最終食品の完成前に分解し、又は除去すること
亜酸化窒素	製造用剤	ホイップクリーム類(乳脂肪分を主成分とする食品又は乳脂肪代替食品を主要原料として泡立てたものをいう。)			
亜硝酸ナトリウム	発色剤	<亜硝酸根としての最大残存量>			
		食肉製品 鯨肉ベーコン	0.070g/kg		
		魚肉ソーセージ 魚肉ハム	0.050g/kg		
		いくら すじこ たらこ	0.0050g/kg		
アセスルファムカリウム	甘味料	砂糖代替食品	15g/kg	特別の用途表示の許可又は承認を受けた場合はこの限りではない	
		チューインガム	5.0g/kg		
		あん類 菓子(除チューインガム) 生菓子	2.5g/kg		
		アイスクリーム類 ジャム類 たれ 漬物 氷菓 フラワーペースト	1.0g/kg		
		栄養機能食品(錠剤に限る)	6.0g/kg		
		果実酒、雑酒 清涼飲料水 乳飲料 乳酸菌飲料 はっ酵乳 (希釈して飲用に供する飲料水は、希釈後の飲料水)	0.50g/kg		
		その他の食品	0.35g/kg		
アセトアルデヒド	香料			着香の目的以外の使用不可 アセトアルデヒドの保存基準:密封容器にほとんど全満し、空気を不活性ガスで置換し、5℃以下で保存する。	
アセト酢酸エチル					
アセトフェノン					

品名	分類	使用基準			
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限	
アセトン	製造用剤	カラナ豆 油脂		カラナ飲料を製造する際のカラナ豆の成分を抽出する目的及び油脂の成分を分別する目的に限る。 最終食品の完成前に除去すること。	
亜セレン酸ナトリウム	強化剤	調製粉乳 調整液状乳 母乳代替食品	母乳代替食品に使用する場合は、その100kcalにつき、セレンとして5.5μgを超える量を含有しないように使用しなければならない		
アゾキシストロピン	防かび剤	＜最大残存量＞			
		かんきつ類(みかんを除く)	0.010g/kg		
		じゃがいも	0.007g/kg		
アニスアルデヒド	香料			着香の目的以外の使用不可	
β-アポ-8'-カロテナール	着色料			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない 保存基準:遮光した密封容器に入れ、空気を不活性ガスで置換して保存する。	
(3-アミノ-3-カルボキシプロピル)ジメチルスルホニウム塩化物	香料			着香の目的以外の使用不可	
アミルアルコール					
α-アミルシンナムアルデヒド					
亜硫酸水素アンモニウム水	製造用剤 保存料 酸化防止剤	ぶどう酒の製造に用いるぶどう果汁及びぶどう酒	使用量は、亜硫酸水素アンモニウムとしてぶどう酒1Lにつき0.2g以下でなければならない 二酸化硫黄として、ぶどう酒(ぶどう酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含有するぶどう搾汁及びこれを濃縮したものを除く)1kgにつき0.35g以上残存しないように使用しなければならない	ぶどう酒の製造に用いるぶどう果汁に使用する場合、ぶどう酒に使用するものとみなす	
亜硫酸ナトリウム	漂白剤 保存料 酸化防止剤	＜二酸化硫黄としての残存量＞			ごま、豆類及び野菜に使用してはならない
		かんぴょう	5.0g/kg未満		使用基準に従って亜硫酸塩等を使用したかんぴょう、乾燥果実等左にあげた食品(干しぶどうを除く。)を用いて製造加工された「その他の食品(コンニャクを除く。)」であって二酸化硫黄としての残存量が0.030g/kg以上残存している場合は、その残存量未満
		乾燥果実(干しぶどうを除く)	2.0g/kg未満		
		干しぶどう	1.5g/kg未満		
		コンニャク粉	0.90g/kg未満		
		乾燥じゃがいも	0.50g/kg未満		
		ゼラチン			
		ディジョンマスタード			
		果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く)	0.35g/kg未満		
		雑酒			
		キャンデッドチェリー	0.30g/kg未満		
		糖蜜			
		糖化用タピオカでんぷん	0.25g/kg未満		
		水あめ	0.20g/kg未満		
		天然果汁(5倍以上に希釈して飲用に供するもの)	0.15g/kg未満		
甘納豆	0.10g/kg未満				
煮豆					
えび	0.10g/kg未満(そのむき身につき)				
冷凍生かに					
その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビール製造に用いるホップ並びに果実酒に用いる果汁、酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く)	0.030g/kg未満				
アルギン酸プロピレングリコールエステル	糊料		1.0%		

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限
安息香酸	保存料	<安息香酸として>		
安息香酸ナトリウム		キャビア	2.5g/kg	マーガリンにあつては、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム又はこれらのいずれかを含む製剤を併用する場合は、安息香酸としての使用量およびソルビン酸としての使用量の合計が1.0g/kg以下
		マーガリン	1.0g/kg	
		清涼飲料水	0.60g/kg	
		シロップ		
		しょう油		
	(以下、安息香酸ナトリウムの場合のみ)			
		菓子の製造に用いる果実ペースト(果実をすり潰し、又は裏ごししてペースト状にしたもの)	1.0g/kg	
		菓子製造に用いる果汁(濃縮果汁を含む)		
アントラニル酸メチル	香料			着香の目的以外の使用不可
アンモニウムイソバレレート	香料			着香の目的以外の使用不可
イオン	香料			着香の目的以外の使用不可
イオン交換樹脂	製造用剤			最終食品の完成前に除去すること
イソamilアルコール	香料			着香の目的以外の使用不可
イソオイゲノール				
イソ吉草酸イソamil				
イソ吉草酸エチル				
イソキノリン				
イソチオシアネート類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く)				
イソチオシアン酸アリル				
イソバレアルデヒド				
イソブタノール	香料			着香の目的以外の使用不可
イソブチルアミン				
イソブチルアルデヒド(別名イソブタノール)				
イソプロパノール				
	製造用剤	<最大残存量>		抽出の目的以外の使用不可
		ホップ	20g/kg(ホップ抽出物1kgにつき)	ホップ抽出物は、ビール及び発泡酒(発泡性を有する酒類を含む。)の製造に当たり、麦汁に加えるものに限る
		魚肉	0.25g/kg(魚肉たん白濃縮物1kgにつき)	魚肉たん白濃縮物とは、魚肉から水分及び脂肪を除去したもの。
		その他の食品	0.2g/kg(抽出後の食品及びこれを原料とした食品1kgにつき)	抽出後の食品及びこれを原料とした食品には、上記ホップ抽出物又は魚肉たん白濃縮物を原料としたものは含まれない。
イソプロピルアミン	香料			着香の目的以外の使用不可
イソペンチルアミン	香料			着香の目的以外の使用不可
イマザリル	防かび剤	<最大残存量>		
		かんきつ類(みかんを除く)	0.0050g/kg	
		バナナ	0.0020g/kg	
インドール及びその誘導体	香料			着香の目的以外の使用不可
γ-ウンデカラクトン	香料			着香の目的以外の使用不可
エステルガム	チューインガム基礎剤	チューインガム		チューインガム基礎剤以外の用途に使用不可
エステル類	香料			着香の目的以外の使用不可
2-エチル3,5-ジメチルピラジン及び2-エチル3,6-ジメチルピラジンの混合物				
エチルパニリン				
2-エチルピラジン				
3-エチルピラジン				
2-エチル-3-メチルピラジン				
2-エチル-5-メチルピラジン				
2-エチル-6-メチルピラジン				
5-エチル-2-メチルピラジン				
エチレンジアミン四酢酸カルシウムニナトリウム	酸化防止剤	<エチレンジアミン四酢酸カルシウムニナトリウムとして>		エチレンジアミン四酢酸ニナトリウムについては、最終食品の完成前にエチレンジアミン四酢酸カルシウムニナトリウムにしなければならない
エチレンジアミン四酢酸ニナトリウム		缶詰又は瓶詰の清涼飲料水	0.035g/kg	
		その他の缶詰又は瓶詰食品	0.25g/kg	
エーテル類	香料			着香の目的以外の使用不可
エリソルビン酸	酸化防止剤	魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く)		魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く)及びパンにあつては、栄養の目的に使用してはならない
		パン		
エリソルビン酸ナトリウム		その他の食品		その他の食品にあつては、酸化防止の目的以外に使用してはならない

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限
エルゴカルシフェロール	強化剤			保存基準:遮光した密封容器に入れ、空気を不活性ガスで置換し、冷所に保存する
塩化カルシウム	強化剤 豆腐用凝固剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的以外の使用不可
塩酸	製造用剤			最終食品の完成前に中和又は除去すること
オイゲノール	香料			着香の目的以外の使用不可
オクタナール	香料			着香の目的以外の使用不可
オクタン酸	香料及び過酢酸製剤			着香の目的及び過酢酸製剤として使用する場合以外の使用不可
オクタン酸エチル	香料			着香の目的以外の使用不可
オルトフェニルフェノール	防かび剤	かんきつ類	オルトフェニルフェノールとしての最大残存量	
オルトフェニルフェノールナトリウム			0.010g/kg	
オレイン酸ナトリウム	被膜剤	果実及び果菜の表皮		被膜剤の用途に限る
過酢酸	殺菌料			過酢酸製剤として使用する場合以外での使用不可
過酢酸製剤	殺菌料	鶏の食肉	過酢酸として浸漬液又は噴霧液 2.0g/kg以下並びに1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジスルホン酸として浸漬液又は噴霧液 0.136g/kg以下	牛、鶏及び豚の食肉、果実並びに野菜の表面殺菌の目的以外での使用不可
		牛及び豚の食肉	過酢酸として浸漬液又は噴霧液 1.80g/kg以下並びに1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジスルホン酸として浸漬液又は噴霧液 0.024g/kg以下	
		果実及び野菜	過酢酸として浸漬液又は噴霧液 0.080g/kg以下並びに1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジスルホン酸として浸漬液又は噴霧液 0.0048g/kg以下	
過酸化水素	漂白剤 殺菌剤	金揚げしらす、しらす干し	過酸化水素としての最大残存量 0.005g/kg未満	
		その他の食品		最終食品の完成前に分解又は除去すること
過酸化ベンゾイル	小麦粉処理剤	小麦粉		ミョウバン、リン酸のカルシウム塩類、硫酸カルシウム、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム及びデンプンのうち1種以上を配合して希釈過酸化ベンゾイルとして使用すること
過硫酸アンモニウム	小麦粉処理剤	小麦粉	0.30g/kg	
カルボキシメチルセルロースカルシウム	糊料		2.0%	カルボキシメチルセルロースナトリウム、デンプングリコール酸ナトリウム及びメチルセルロースの1種以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が食品の2.0%以下でなければならない
カルボキシメチルセルロースナトリウム				
β-カロテン	着色料 強化剤			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない 保存基準:遮光した密封容器に入れ、空気を不活性ガスで置換して保存する
カンタキシサンチン	着色料	魚肉ねり製品(かまぼこに限る)	0.035g/kg	はんぺん、さつま揚げ、ツナハム、魚肉ソーセージ及びこれらの類似品は除く 保存基準:遮光した密封容器に入れ、空気を不活性ガスで置換して保存する

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限
ギ酸イソアミル	香料			着香の目的以外の使用不可
ギ酸ゲラニル				
ギ酸シトロネリル				
希釈過酸化ベンゾイル	小麦粉処理剤	小麦粉	0.30g/kg	
キチングルカン	製造用剤	ぶどう酒の製造に用いるぶどう果汁及びぶどう酒	使用量は、ぶどう酒1Lにつき5g以下でなければならない	ぶどう酒の製造に用いるぶどう果汁に使用する場合、ぶどう酒に使用するものとみなす 最終食品の完成前に除去しなければならない
グアヤク脂	酸化防止剤	油脂 バター	1.0g/kg	
クエン酸イソプロピル	酸化防止剤	油脂 バター	クエン酸モノイソプロピルとして 0.10g/kg	
クエン酸三エチル	乳化剤 安定剤	通常の食品形態でない食品(カプセル及び錠剤(チュアブル錠を除く)に限る)	3.5g/kg	通常の食品形態でない食品に菓子類は含まれない
		液卵(殺菌したものに限る) 乾燥卵(液卵を乾燥して製造したものに限る)	2.5g/kg	
		清涼飲料水	0.2g/kg(希釈して飲用に供する清涼飲料水にあつては、希釈後の清涼飲料水として)	
	香料			着香の目的以外の使用不可
クエン酸カルシウム	強化剤 製造用剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	
グリセロリン酸カルシウム	強化剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	栄養目的以外の使用不可
グリチルリチン酸二ナトリウム	甘味料	しょう油 みそ		
グルコン酸亜鉛	強化剤	母乳代替食品	標準調乳濃度に調乳したとき、亜鉛として6.0mg/L(厚生労働大臣の承認を受けて使用する場合を除く)	
		特定保健用食品・栄養機能食品	15mg/当該食品1日摂取目安量(亜鉛として)	
		特別用途表示の許可又は承認を受けた食品(病者用のものに限る)		
グルコン酸カルシウム	強化剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	栄養目的以外の使用不可
グルコン酸第一鉄	色調安定剤	オリーブ	鉄として0.15g/kg	
	強化剤	母乳代替食品 離乳食品 妊産婦・授乳婦用粉乳		
グルコン酸銅	強化剤	母乳代替食品	標準調乳濃度に調乳したとき、銅として0.60mg/L(厚生労働大臣の承認を受けて使用する場合を除く)	
		特定保健用食品・栄養機能食品	5mg/当該食品1日摂取目安量(銅として)	
L-グルタミン酸カルシウム	調味料		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	
ケイ酸カルシウム	製造用剤	特定保健用食品たるカプセル及び錠剤並びに栄養機能食品たるカプセル及び錠剤		母乳代替食品及び離乳食に使用してはならない
		その他の食品	2.0%(微粒二酸化ケイ素と併用する場合は、それぞれの使用量の和)	
ケイ酸マグネシウム	製造用剤			油脂のろ過助剤以外の用途に使用してはならない。最終食品前に除去すること。
ケイ皮酸	香料			着香の目的以外の使用不可
ケイ皮酸エチル				
ケイ皮酸メチル				
ケトン類				
ゲラニオール				

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限
コレカルシフェロール	強化剤			保存基準:遮光した密封容器に入れ、空気を不活性ガスで置換し、冷所に保存する
コンドロイチン硫酸ナトリウム	保水剤	マヨネーズ ドレッシング 魚肉ソーセージ	20g/kg 3.0g/kg	
酢酸イソアミル	香料			着香の目的以外での使用不可
酢酸エチル	香料 製造用剤	アルコール 酵母エキス 酢酸ビニル樹脂		着香の目的以外での使用不可 ただし、酢酸エチルを次のそれぞれに使用する場合を除く 柿の脱渋に使用するアルコール、結晶果糖の製造に使用するアルコール、香辛料の顆粒若しくは錠剤の製造に使用するアルコール、コンニャク粉の製造に使用するアルコール、ジブチルヒドロキシルエン若しくは、ブチルヒドロキシアニソールの溶剤として使用するアルコール又は食酢の醸造原料として使用するアルコールを変性する目的で使用する場合。 酵母エキス(酵母の自己消化により得られた水溶性の成分をいう)の製造の際の酵母の自己消化を促進する目的で使用する場合。(最終食品の完成前に除去しなければならない) 酢酸ビニル樹脂の溶剤の目的に使用する場合。
酢酸ゲラニル	香料			着香の目的以外での使用不可
酢酸シクロヘキシル				
酢酸シトロネリル				
酢酸シンナミル				
酢酸テルピニル				
酢酸ビニル樹脂	チューインガム 基礎剤 被膜剤	チューインガム 果実又は果菜の表皮		チューインガム基礎剤及び被膜剤以外の使用不可
酢酸フェネチル	香料			着香の目的以外での使用不可
酢酸ブチル				
酢酸ベンジル				
酢酸ノメンチル				
酢酸リナリル				
サッカリン	甘味料	チューインガム	0.050g/kg	
サッカリンカルシウム	甘味料	<残存量(サッカリンナトリウムとして)>		サッカリンカルシウムとサッカリンナトリウムを併用する場合にあつては、それぞれの残存量の和がサッカリンナトリウムとしての基準値以上であつてはならない。 特別用途表示の許可又は承認を受けた場合はこの限りではない
サッカリンナトリウム	こうじ漬 酢漬 たくあん漬	2.0g/kg未満		
	粉末清涼飲料	1.5g/kg未満		
	かす漬 みそ漬 しょう油漬 魚介加工品(魚肉ねり製品、つくだ煮、漬物及び缶詰又は瓶詰食品を除く)	1.2g/kg未満		
	海藻加工品 しょう油 つくだ煮 煮豆	0.50g/kg未満		
	魚肉ねり製品 シロップ 酢 清涼飲料水 ソース 乳飲料 乳酸菌飲料 氷菓	0.30g/kg未満 (5倍以上に希釈して飲用に供する清涼飲料水及び乳酸菌飲料の原料に供する乳酸菌飲料又ははつ酵乳にあつては1.5g/kg、3倍以上に希釈して使用する酢にあつては0.90g/kg)		
	アイスクリーム類 あん類 ジャム 漬物(かす漬、こうじ漬、しょう油漬、酢漬、たくあん漬及びみそ漬を除く) はつ酵乳(乳酸菌飲料の原料に供するはつ酵乳を除く) フラワーペースト類 みそ	0.20g/kg未満		
	菓子	0.10g/kg未満		
	上記以外の食品の缶詰、瓶詰及び魚介加工品の缶詰、瓶詰	0.20g/kg未満		

品名	分類	使用基準			
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限	
サリチル酸メチル	香料			着香の目的以外の使用不可	
三二酸化鉄	着色料	バナナ コンニャク		バナナについては果柄の部分に限る	
次亜塩素酸水	殺菌料			最終食品の完成前に除去すること	
次亜塩素酸ナトリウム	殺菌料 漂白剤			ごまに使用してはならない	
次亜臭素酸水	殺菌料	食肉(食鳥肉を除く)	臭素として浸漬液又は噴霧液 0.90g/kg以下	食肉の表面殺菌の目的以外の使用不可	
		食鳥肉	臭素として浸漬液又は噴霧液 0.45g/kg以下		
次亜硫酸ナトリウム	漂白剤 保存料 酸化防止剤	<二酸化硫黄としての残存量>			ごま、豆類及び野菜に使用してはならない 使用基準に従って当該添加物を使用したかんびょう、乾燥果実等左にあげた食品(干しぶどうを除く。)を用いて製造された「その他の食品(コンニャクを除く。)」であって二酸化硫黄としての残存量が0.030g/kg以上残存している場合は、その残存量未満
		かんびょう	5.0g/kg未満		
		乾燥果実(干しぶどうを除く)	2.0g/kg未満		
		干しぶどう	1.5g/kg未満		
		コンニャク粉	0.90g/kg未満		
		乾燥じゃがいも	0.50g/kg未満		
		ゼラチン			
		ディジョンマスタード			
		果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く)	0.35g/kg未満		
		雑酒			
		キャンデッドチェリー	0.30g/kg未満		
		糖蜜			
		糖化用タピオカでんぷん	0.25g/kg未満		
		水あめ	0.20g/kg未満		
		天然果汁(5倍以上に希釈して飲用に供するもの)	0.15g/kg未満		
		甘納豆	0.10g/kg未満		
煮豆					
えび	0.10g/kg未満(そのむき身につき)				
冷凍生かに					
その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビールの製造に用いるホップ並びに果実の製造に用いる果汁、酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く)	0.030g/kg未満				
2,3-ジエチルピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可	
2,3-ジエチル-5-メチルピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可	
シクロヘキシルプロピオン酸アリル	香料			着香の目的以外の使用不可	
L-システイン塩酸塩	酸化防止剤 製造用剤	天然果汁* パン*		*調味の目的で使用する場合は、パン、天然果汁に限定されない。	
シトラール	香料			着香の目的以外の使用不可	
シトロネラール					
シトロネロール					
1,8-シネオール					
ジフェニル	防かび剤		<残存量>	貯蔵又は運搬の用に供する容器の中に入れる紙片に浸潤させて使用する場合以外に使用してはならない	
		グレープフルーツ レモン オレンジ類	0.070g/kg未満		
ジフェノコナゾール	防かび剤	ばれいしよ	0.004g/kg		
ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)	酸化防止剤	魚介冷凍品(生食用冷凍鮮魚介類及び生食用冷凍かきを除く)及び鯨冷凍品(生食用冷凍鯨肉を除く)の浸漬液	浸漬液に対して 1g/kg*	*ブチルヒドロキシアニソール(BHA)と併用するときは、その合計量	
		チューインガム	0.75g/kg		
		油脂	0.2g/kg*		
		バター 魚介乾製品 魚介塩蔵品 乾燥裏ごしも			

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限
脂肪酸類 脂肪酸高級アルコール類 脂肪酸高級アルデヒド類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。) 脂肪酸高級炭水素類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)	香料			着香の目的以外の使用不可
2,3-ジメチルピラジン 2,5-ジメチルピラジン 2,6-ジメチルピラジン 2,6-ジメチルピリジン	香料			着香の目的以外の使用不可
シウ酸	製造用剤			最終食品の完成前に除去すること
臭素酸カリウム	小麦粉処理剤	パン(小麦粉を原料として使用するものに限る)	臭素酸として 0.030g/kg(小麦粉1kgにつき)	最終食品の完成前に分解又は除去すること
DL-酒石酸カリウム (別名d-酒石酸カリウム)	製造用剤	ぶどう酒		保存条件:気密容器に入れ、保存する
L-酒石酸カリウム (別名d-酒石酸カリウム)	製造用剤	ぶどう酒の製造に用いるぶどう果汁及びぶどう酒		
L-酒石酸カルシウム (別名d-酒石酸カルシウム)	製造用剤	ぶどう酒	使用量は、L-酒石酸カルシウムとして、ぶどう酒1Lにつき2.0g以下でなければならない	
硝酸カリウム	発酵調整剤	チーズ	0.20g/L(原料に供する乳1Lにつき)	
硝酸ナトリウム	発色剤	清酒	0.10g/L(酒母1Lにつき)	
		食肉製品 鯨肉ベーコン	0.070g/kg未満(亜硝酸根としての最大残存量)	
食用赤色2号(別名アマランス)及びそのアルミニウムレーキ 食用赤色3号(別名エリスロシン)及びそのアルミニウムレーキ 食用赤色40号(別名アルラレッドAG)及びそのアルミニウムレーキ 食用赤色102号(別名ニューコクシン) 食用赤色104号(別名フロキシン) 食用赤色105号(別名ローズベンガル) 食用赤色106号(別名アシッドレッド) 食用黄色4号(別名タートラジン)及びそのアルミニウムレーキ 食用黄色5号(別名サンセットイエローFCF)及びそのアルミニウムレーキ 食用緑色3号(別名ファストグリーンFCF)及びそのアルミニウムレーキ 食用青色1号(別名ブリリアントブルーFCF)及びそのアルミニウムレーキ 食用青色2号(別名インジゴカルミン)及びそのアルミニウムレーキ	着色料		下記の食品に使用してはならない カステラ きなこ 魚肉漬物 鯨肉漬物 こんぶ類 しょう油 食肉 食肉漬物 スポンジケーキ 鮮魚介類(鯨肉を含む) 茶 のり類 マーマレード 豆類 みそ めん類(ワンタンを含む) 野菜 わかめ類	
シリコーン樹脂	消ぼう剤		0.050g/kg	消ぼうの目的以外の使用不可
シナミルアルコール シナナムアルデヒド	香料			着香の目的以外の使用不可
水酸化カリウム	製造用剤			最終食品の完成前に中和又は除去すること
水酸化カルシウム	強化剤 製造用剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
水酸化ナトリウム	製造用剤			最終食品の完成前に中和又は除去すること
水溶性アナトー	着色料			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない

品名	分類	使用基準			
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限	
スクラロース	甘味料	砂糖代替食品(コーヒー、紅茶等に直接加え、砂糖に代替する食品として用いられるもの)	12g/kg	特別用途表示の許可又は承認を受けた場合はこの限りではない	
		チューインガム	2.6g/kg		
		菓子(除くチューインガム)	1.8g/kg		
		生菓子			
		ジャム	1.0g/kg		
		清酒、合成清酒 果実酒、雑酒 清涼飲料水 乳飲料 乳酸菌飲料 (希釈して飲用に供する飲料水は、希釈後の飲料水)	0.40g/kg		
		その他の食品	0.58g/kg		
ステアリン酸マグネシウム	製造用剤			カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品及び錠剤以外の食品に使用してはならない	
ステアロイル乳酸カルシウム	乳化剤	<ステアロイル乳酸カルシウムとして>			ステアロイル乳酸カルシウムとステアロイル乳酸ナトリウムを併用する場合には、それぞれの使用量の和がステアロイル乳酸カルシウムとしての基準値以下でなければならない
ステアロイル乳酸ナトリウム		ミックスパウダー			
		生菓子(米を原料としたもの)製造用	11.0g/kg		
		スポンジケーキ、バターケーキ、蒸しパン製造用	8.0g/kg		
		菓子(小麦粉を原料とし、油脂で処理したもの)、パン製造用	5.5g/kg		
		菓子(小麦粉を原料とし、ばい焼したもの)製造用	5.0g/kg		
		蒸しまんじゅう(小麦粉を原料としたもの)製造用	2.5g/kg		
		生菓子(米を原料とするもの)	6.0g/kg		
		スポンジケーキ、バターケーキ及び蒸しパン	5.5g/kg		
		めん類(即席めん及び乾めんを除く)	(ゆでめんとして)4.5g/kg		
		菓子(小麦粉を原料とし、ばい焼又は油脂で処理したもの)	4.0g/kg		
		パン マカロニ類(乾めん)			
		蒸しまんじゅう(小麦粉を原料としたもの)	2.0g/kg		
ソルビン酸	保存料	<ソルビン酸として>			チーズにあっては、プロピオン酸、プロピオン酸カルシウム、又はプロピオン酸ナトリウムを併用する場合は、ソルビン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0g/kg以下。 みそ漬の漬物にあっては、原料のみそに含まれるソルビン酸及びその塩類の量を合わせてソルビン酸量として1.0g/kg以下。 この項でいうフラワーペースト類の原料には、いも類、豆類及び野菜類を含める。 マーガリンにあっては、安息香酸、安息香酸ナトリウムを併用する場合は、ソルビン酸としての使用量と安息香酸としての使用量の合計量が1.0g/kg以下。
ソルビン酸カリウム		チーズ	3.0g/kg		
ソルビン酸カルシウム		うに 魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く) 鯨肉製品 食肉製品	2.0g/kg		
		いかくん製品 たこくん製品	1.5g/kg		
		あん類 かす漬・こうじ漬・塩漬・しょう油漬・みそ漬の漬物 キャンデッドチェリー 魚介乾製品(いかくん製品及びたこくん製品を除く) ジャム シロップ たくあん漬(一丁漬及び早漬を除く)	1.0g/kg		
		つくだ煮 煮豆 ニョッキ フラワーペースト類 マーガリン みそ	1.0g/kg		
		ケチャップ 酢漬の漬物 スープ(ポタージュスープは除く) たれ つゆ 干しすもも	0.50g/kg		
		甘酒(3倍以上に希釈して飲用に供するものに限る) はっ酵乳(乳酸菌飲料の原料に供するものに限る)	0.30g/kg		
		果実酒 雑酒	0.20g/kg		

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限
ソルビン酸(続き)	保存料	乳酸菌飲料(殺菌したものを除く)	0.050g/kg (乳酸菌飲料の原料に供するもの にあつては0.30g/kg)	
ソルビン酸カリウム(続き)				
ソルビン酸カルシウム(続き)				
		(以下、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウムに限る)		
		菓子の製造に用いる果実ペースト(果 実をすり潰し、又は裏ごしてペースト 状にしたもの)	1.0g/kg	
		菓子の製造に用いる果汁		
炭酸カルシウムⅡ	製造用剤	ぶどう酒の製造に用いるぶどう果汁及 びぶどう酒		
註)「既に添加物として指定されている炭 酸カルシウムについて、規格基準が設定 されている炭酸カルシウムの名称を炭酸 カルシウムⅠと改め、新たに炭酸カルシ ウムⅡの規格基準を設定した」(厚生労 働省通知 令和2年12月4日生食発1204 第1号より)				
炭酸水素カリウム(別名重炭酸カリウム 又は酸性炭酸カリウム)	製造用剤	ぶどう酒の製造に用いるぶどう果汁及 びぶどう酒		
チアベンタゾール(TBZ)	防かび剤	<最大残存量>		
		かんきつ類	0.010g/kg	
		バナナ	0.0030g/kg	
		バナナの果肉	0.0004g/kg	
チオエーテル類(ただし、毒性が激しいと 一般に認められるものを除く。)	香料			着香の目的以外の使用不可
チオール類(別名チオアルコール類)(た だし、毒性が激しいと一般に認められる ものを除く。)	香料			着香の目的以外の使用不可
着色料(化学的合成品を除く)	着色料			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、の り類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはなら ない ただし、のり類に使用する金は除く
デカナール	香料			着香の目的以外の使用不可
デカノール				
デカン酸エチル				
鉄クロロフィリンナトリウム	着色料			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、の り類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはなら ない
5,6,7,8-テトラヒドロキノキサリン	香料			着香の目的以外の使用不可
2,3,5,6-テトラメチルピラジン				
デヒドロ酢酸ナトリウム	保存料	チーズ バター マーガリン	デヒドロ酢酸として 0.50g/kg	
テルピネオール	香料			着香の目的以外の使用不可
テルペン系炭化水素類	香料			着香の目的以外の使用不可
デンブングリコール酸ナトリウム	糊料		2.0%	カルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボ キシメチルセルロースナトリウム、及びメチルセ ルロースの1種以上と併用する場合にあつては、 それぞれの使用量の和が食品の2.0%以下でな ければならない
銅クロロフィリンナトリウム	着色料	<銅として>		
		こんぶ(無水物)	0.15g/kg	
		野菜類又は果実類の貯蔵品	0.10g/kg	
		シロップ	0.064g/kg	
		チューインガム	0.050g/kg	
		魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く)	0.040g/kg	
		あめ類	0.020g/kg	
		チョコレート 生菓子(菓子パンを除く)	0.0064g/kg	
		みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容 器包装詰中の寒天	0.0004g/kg	
		<銅として>		
	こんぶ(無水物)	0.15g/kg		
	野菜類又は果実類の貯蔵品	0.10g/kg		
	チューインガム	0.050g/kg		
	魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く)	0.030g/kg		
	生菓子(菓子パンを除く)	0.0064g/kg		
	チョコレート	0.0010g/kg		
	みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容 器包装詰中の寒天	0.0004g/kg		
d/-α-トコフェロール(ビタミンE)	酸化防止剤			酸化防止の目的以外の使用不可 ただし、β-カロチン、ビタミンA、ビタミンA脂肪酸 エステル及び流動パラフィンの製剤中に含まれ る場合はこの限りではない

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限
トコフェロール酢酸エステル d-α-トコフェロール酢酸エステル	強化剤	特定保健用食品・栄養機能食品	150mg未満/当該食品1日摂取目安量(α-トコフェロールとして)	特定保健用食品・栄養機能食品以外使用不可
トリメチルアミン	香料			着香の目的以外の使用不可
2,3,5-トリメチルピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可
ナイシン	保存料	<ナイシンAを含むポリペプチドとして>		保存基準:遮光した容器に入れ、冷所に保存する。
		食肉製品 チーズ(プロセスチーズを除く) ホイップクリーム類(乳脂肪分を主成分とする食品を主要原料として泡立てたもの)	0.0125g/kg	特別用途表示の許可又は承認を受けた場合はこの限りではない
		ソース類 ドレッシング マヨネーズ	0.010g/kg	
		プロセスチーズ 洋菓子	0.00625g/kg	
		卵加工品 味噌	0.0050g/kg	
		洋生菓子(穀類及びでん粉を主原料としたもの)	0.0030g/kg	
ナタマイシン	製造用剤	ナチュラルチーズ(ハード及びセミハードの表面部分に限る)	0.020g/kg未満	
ナトリウムメトキシド	製造用剤			最終食品の完成前にナトリウムメトキシドを分解し、これによって生成するメタノールを除去すること 保存基準:密封容器に入れ、保存する
ニコチン酸	強化剤			食肉及び鮮魚介類(鯨肉を含む)に使用してはならない
ニコチン酸アミド	製造用剤			
二酸化硫黄	漂白剤 保存料 酸化防止剤	<二酸化硫黄としての残存量>		ごま、豆類及び野菜に使用してはならない 使用基準に従って当該添加物を使用したかんぴょう、乾燥果実等左にあげた食品(干しぶどうを除く。)を用いて製造加工された「その他の食品(コンニャクを除く。)」であって二酸化硫黄としての残存量が0.030g/kg以上残存している場合は、その残存量未満
		かんぴょう	5.0g/kg未満	
		乾燥果実(干しぶどうを除く)	2.0g/kg未満	
		干しぶどう	1.5g/kg未満	
		コンニャク粉	0.90g/kg未満	
		乾燥じゃがいも	0.50g/kg未満	
		ゼラチン		
		ディジョンマスタード		
		果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く)	0.35g/kg未満	
		雑酒		
		キャンデッドチェリー	0.30g/kg未満	
		糖蜜		
		糖化用タピオカでんぷん	0.25g/kg未満	
		水あめ	0.20g/kg未満	
		天然果汁(5倍以上に希釈して飲用に供するもの)	0.15g/kg未満	
		甘納豆	0.10g/kg未満	
		煮豆		
		えび	0.10g/kg未満(そのむき身につき)	
		冷凍生かに その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビール製造に用いるホップ並びに果実酒に用いる果汁、酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く)	0.030g/kg未満	
二酸化塩素	小麦粉処理剤	小麦粉		
二酸化ケイ素	製造用剤			ろ過助剤の目的以外の使用不可 最終食品の完成前に除去すること

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限
微粒二酸化ケイ素	製造用剤		2.0% (特定保健用食品たるカプセル及び錠剤並びに栄養機能食品たるカプセル及び錠剤以外の食品にケイ酸カルシウムと併用する場合は、それぞれの使用量の和)	母乳代替食品及び離乳食に使用してはならない
二酸化チタン	着色料			着色の目的以外の使用不可 カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類(ワンタンを含む)、野菜及びわかめ類に使用してはならない
二炭酸ジメチル	殺菌料	清涼飲料水(ミネラルウォーター類を 果実酒(ぶどう酒を除く) ぶどう酒	0.25g/kg 0.25g/kg 0.20g/kg	
乳酸カルシウム	強化剤		カルシウムとして 1.0%(特別用途表示の食品を除	
γ-ノナラクトン	香料			着香の目的以外の使用不可
ノルピキシンカリウム	着色料			こんぶ類、食肉、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用してはならない
ノルピキシンナトリウム				
バニリン	香料			着香の目的以外の使用不可
パラオキシ安息香酸イソブチル	保存料	<パラオキシ安息香酸として>		
パラオキシ安息香酸イソプロピル		しょう油	0.25g/L	
パラオキシ安息香酸エチル		果実ソース	0.20g/kg	
パラオキシ安息香酸ブチル		酢	0.10g/L	
パラオキシ安息香酸プロピル		清涼飲料水 シロップ	0.10g/kg	
		果実及び果菜の表皮	0.012g/kg	
パラメチルアセトフェノン	香料			着香の目的以外の使用不可
パレルアルデヒド	香料			着香の目的以外の使用不可
パントテン酸カルシウム	強化剤		カルシウムとして 1.0%(特別用途表示の食品を除く)	
ピオチン	強化剤	調整粉乳 調整液状乳 母乳代替食品 特定保健用食品・栄養機能食品	10mg/100kcal	
ビタミンA油(油性ビタミンA脂肪酸エステル)	強化剤			保存基準:遮光した密封容器に入れ、空気を不活性ガスで置換して保存する
1-ヒドロキシエチリデン-10-11-ジホスホン酸	殺菌剤			過酢酸製剤として使用する場合以外の使用不可
ヒドロキシシトロネラール	香料			着香の目的以外の使用不可
ヒドロキシシトロネラールジメチルアセ				
ビニルイミダゾール・ビニルピロリドン共重合体	製造用剤	ぶどう酒の製造に用いるぶどう果汁及びぶどう酒	使用量は、ぶどう酒1Lにつき 0.50g以下でなければならない	ぶどう酒の製造に用いるぶどう果汁に使用する場合、ぶどう酒に使用するものとみなす 最終食品の完成前に除去しなければならない
ビベリジン	香料			着香の目的以外の使用不可
ビペロナール	香料			着香の目的以外の使用不可
ビペロニルプトキシンド	防虫剤	穀類	0.024g/kg	
ピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可
ピリメタニル	防かび剤	あんず おうとう かんきつ類(みかんを除く。) すもも もも	0.010g/kg	
		西洋なし マルメロ りんご	0.014g/kg	

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限
ピロ亜硫酸カリウム	漂白剤 保存料 酸化防止剤	<二酸化硫黄としての残存量>		
ピロ亜硫酸ナトリウム		かんぴょう	5.0g/kg未満	ごま、豆類及び野菜に使用してはならない 使用基準に従って当該添加物を使用したかんぴょう、乾燥果実等左にあげた食品(干しぶどうを除く。)を用いて製造加工された「その他の食品(コンニャクを除く。)」であって二酸化硫黄としての残存量が0.030g/kg以上残存している場合は、その残存量未満
		乾燥果実(干しぶどうを除く)	2.0g/kg未満	
		干しぶどう	1.5g/kg未満	
		コンニャク粉	0.90g/kg未満	
		乾燥じゃがいも	0.50g/kg未満	
		ゼラチン		
		ディジョンマスタード		
		果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く)	0.35g/kg未満	
		雑酒		
		キャンデッドチェリー	0.30g/kg未満	
		糖蜜		
		糖化用タピオカでんぷん	0.25g/kg未満	
		水あめ	0.20g/kg未満	
	天然果汁(5倍以上に希釈して飲用に供するもの)	0.15g/kg未満		
	甘納豆	0.10g/kg未満		
	煮豆			
	えび	0.10g/kg未満(そのむき身につき)		
	冷凍生かに			
	その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ、ビール製造に用いるホップ並びに果実酒に用いる果汁、酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁およびこれを濃縮したものを除く)	0.030g/kg未満		
ピロリジン	香料			着香の目的以外の使用不可
ピロリン酸二水素カルシウム	製造用剤 強化剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
ピロール	香料			着香の目的以外の使用不可
フィチン酸カルシウム	製造用剤	ぶどう酒	使用量は、ぶどう酒1Lにつき0.08g以下でなければならない	
フェニル酢酸イソアミル	香料			着香の目的以外の使用不可
フェニル酢酸イソブチル				
フェニル酢酸エチル				
2-(3-フェニルプロピル)ピリジン				
フェネチルアミン				
フェノールエーテル類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)	香料			着香の目的以外の使用不可
フェノール類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)				
フェロシアン化カリウム フェロシアン化カルシウム フェロシアン化ナトリウム	固結防止剤	食塩	無水フェロシアン化ナトリウムとして0.020g/kg	これらを併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が無水カフェインフェロシアン化ナトリウムとして、食塩1kgにつき0.020g以下でなければならない
フェロシアン化カリウム	製造用剤	ぶどう酒	無水フェロシアン化カリウムとして、ぶどう酒1Lにつき、0.001gを超えて残存しないように使用しなければならない	
ブタノール	香料			着香の目的以外の使用不可
ブチルアミン				
sec-ブチルアミン	香料			着香の目的以外の使用不可
ブチルアルデヒド	香料			着香の目的以外の使用不可
ブチルヒドロキシアニソール (BHA)	酸化防止剤	魚介冷凍品(生食用冷凍鮮魚介類及び生食用冷凍かきを除く)及び、鯨冷凍品(生食用鯨冷凍品を除く)の浸漬液	浸漬液に対して1g/kg	ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)と併用するときはその合計量
		油脂 バター 魚介乾製品 魚介塩蔵品 乾燥裏ごしいも	0.2g/kg	
フルジオキシニル	防かび剤	キウイ	0.020g/kg	
		パイナップル(冠芽を除く)		
		かんきつ類(みかんを除く)	0.010g/kg	
		ばれいしょ	0.0060g/kg	

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限
フルジオキシニル(続き)	防かび剤	アボカド(種子を除く) あんず(種子を除く) おうとう(種子を除く) ざくろ すもも(種子を除く) 西洋なし ネクタリン(種子を除く) パパイヤ びわ マルメロ マンゴー(種子を除く) もも(種子を除く) りんご	0.0050g/kg	
フルフラール及びその誘導体(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)	香料			着香の目的以外での使用不可
プロパノール	香料			着香の目的以外での使用不可
プロピオンアルデヒド				
プロピオン酸	保存料	<プロピオン酸として>		チーズにあっては、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合は、プロピオン酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が3.0g/kg以下
		チーズ	3.0g/kg	
		パン	2.5g/kg	
		洋菓子		
	香料			着香の目的以外での使用不可
プロピオン酸イソアミル	香料			着香の目的以外での使用不可
プロピオン酸エチル				
プロピオン酸カルシウム	保存料	<プロピオン酸として>		チーズにあっては、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合は、プロピオン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0g/kg以下
プロピオン酸ナトリウム		チーズ	3.0g/kg	
		パン	2.5g/kg	
		洋菓子		
プロピオン酸ベンジル	香料			着香の目的以外での使用不可
プロピオナゾール	防かび剤	かんきつ類(みかんを除く) あんず(種子を除く) ネクタリン(種子を除く) もも(種子を除く) おうとう(果梗及び種子を除く) すもも(種子を除く)	0.008g/kg 0.004g/kg 0.0006g/kg	
プロピルアミン	香料			着香の目的以外での使用不可
プロピレングリコール	製造用剤 品質保持剤	生めん いかくん製品 ギョウザ、シュウマイ、春巻き及びワニタンの皮 その他の食品	2.0% 1.2% 0.60%	
粉末ビタミンA	強化剤			保存基準:遮光した密封容器に入れ、保存する
ヘキサン	製造用剤			食用油脂製造の際の油脂の抽出に限る最終食品の完成前に除去すること
ヘキサン酸	香料			着香の目的以外での使用不可
ヘキサン酸アリル				
ヘキサン酸エチル				
ヘキシルアミン	香料			着香の目的以外での使用不可
ヘプタン酸エチル	香料			着香の目的以外での使用不可
1-ペリラルデヒド				
ベンジラルコール				
ベンズアルデヒド				
2-ペンタノール				
ベンチルアミン	香料			着香の目的以外での使用不可
trans-2-ペンテナール	香料			着香の目的以外での使用不可
1-ペンテン-3-オール				
芳香族アルコール類				
芳香族アルデヒド類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)	香料			着香の目的以外での使用不可
没食子酸プロピル	酸化防止剤	油脂 バター	0.20g/kg 0.10g/kg	

品名	分類	使用基準			
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限	
ポリアクリル酸ナトリウム	糊料		0.20%		
ポリイソブチレン	チューインガム 基礎剤	チューインガム		チューインガム基礎剤以外の用途に使用不可	
ポリソルベート20	乳化剤	<ポリソルベート80として>			
ポリソルベート60		カプセル、錠剤等通常の食品形態でない食品	25g/kg	ポリソルベート20、ポリソルベート60、ポリソルベート65又はポリソルベート80の2種以上を併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和がポリソルベート80としての基準値以下でなければならない。	
ポリソルベート65		ココア及びチョコレート製品 ショートニング 即席麺の添付調味料 ソース類 チューインガム 乳脂肪代替食品	5.0g/kg		
ポリソルベート80		アイスクリーム類 菓子の製造に用いる装飾品(糖を主成分とするものに限る。) 加糖ヨーグルト ドレッシング マヨネーズ ミックスパウダー(焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。) 焼菓子(洋菓子に限る。) 洋生菓子	3.0g/kg		
		あめ類 スープ フラワーペースト(ココア及びチョコレートを主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものに限る。)	1.0g/kg		
		氷菓 海藻の漬物 チョコレートドリンク 野菜の漬物	0.50g/kg		
		非熟成チーズ	0.080g/kg		
		海藻の缶詰及び瓶詰 野菜の缶詰及び瓶詰	0.030g/kg		
		その他の食品	0.020g/kg		
ポリビニルピロリドン		糊料	カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品		
ポリビニルポリピロリドン	製造用剤				ろ過助剤以外の用途に使用不可 最終食品の完成前に除去すること
ポリブテン	チューインガム 基礎剤	チューインガム		チューインガム基礎剤以外の用途に使用不可	
d-ボルネオール	香料			着香の目的以外の使用不可	
マルトール					
D-マンニトール	粘着防止剤	ふりかけ類(顆粒を含むものに限る)	50%(顆粒部分に対して)	塩化カリウム及びグルタミン酸塩を配合して調味の目的で使用する場合(D-マンニトールが塩化カリウム及びグルタミン酸塩及びD-マンニトールの合計量の80%以下である場合に限る)は、この限りではない	
		あめ類	40%		
		らくがん	30%		
		チューインガム	20%		
		つくだ煮(こんぶを原料とするものに限る)	25%(残存量)		
メタ酒石酸	製造用剤	ぶどう酒	使用量は、ぶどう酒1kgにつき0.10g以下でなければならない	保存条件:気密容器に入れ、湿気を避けて保存する	
N-メチルアントラニル酸メチル	香料			着香の目的以外の使用不可	
5-メチルキノキサリン					
6-メチルキノリン					
5-メチル-6,7-ジヒドロ-5H-シクロペンタピラジン	香料			着香の目的以外の使用不可	
メチルセルロース	糊料		2.0%	カルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、又はデンプングリコール酸ナトリウムの1種以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が食品の2.0%以下でなければならない	

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品	使用量等の最大限度	使用制限
1-メチルナフタレン				着香の目的以外の使用不可
メチルβ-ナフチルケトン	香料			着香の目的以外の使用不可
2-メチルピラジン				
2-メチルプタノール				
3-メチル-2-プタノール				
2-メチルプチルアミン	香料			着香の目的以外の使用不可
2-メチルプチルアルデヒド	香料			着香の目的以外の使用不可
trans-2-メチル-2-プテナール				
3-メチル-2-プテナール				
3-メチル-2-プテノール				
d/-メントール	香料			着香の目的以外の使用不可
/-メントール				
モルホリン脂肪酸塩	被膜剤	果実又は果菜の表皮		被膜剤の用途以外に使用不可
酪酸	香料			着香の目的以外の使用不可
酪酸イソアミル				
酪酸エチル				
酪酸シクロヘキシル				
酪酸ブチル				
ラクトン類(ただし、毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)				
リナロール	香料			着香の目的以外の使用不可
硫酸	製造用剤			最終食品の完成前に中和又は除去すること
硫酸亜鉛	製造用剤	発泡性酒類	亜鉛として 0.0010g/kg	
	強化剤	母乳代替食品	標準調乳濃度に調乳したとき亜鉛として6.0mg/L(厚生労働大臣の承認を受けて使用する場合を除く)	
硫酸アルミニウムアンモニウム	膨張剤	菓子、生菓子又はパン	アルミニウムとして0.1g/kg	みそに使用してはならない
硫酸アルミニウムカリウム	製造用剤			
硫酸カルシウム	強化剤 豆腐用凝固剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
硫酸銅	製造用剤	ぶどう酒	使用量は、硫酸銅(Ⅱ)五水和物として、ぶどう酒1Lにつき10mg以下でなければならない。 銅として、ぶどう酒1Lにつき2mgを超えて残存しないように使用しなければならない	
	強化剤	母乳代替食品	標準調乳濃度に調乳したとき、銅として0.60mg/Lを超える量を含有しない(厚生労働大臣の承認を受けて使用する場合を除く)	
流動パラフィン	製造用剤	パン	残存量 0.10%未満	パン生地を自動分割機により分割する際及びばい焼する際の離型の目的に限る
リン酸三カルシウム	製造用剤 強化剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
リン酸一水素カルシウム	製造用剤 強化剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
リン酸二水素カルシウム	製造用剤 強化剤		カルシウムとして1.0%(特別用途表示の食品を除く)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る
酸性白土	製造用剤		残存量 0.50%(2物質以上使用する場合はその合計量)	食品の製造又は加工上必要不可欠な場合以外には使用不可
カオリン				
ベントナイト			チューインガムにタルクのみを使用する場合は5.0%	
タルク		製造用剤 チューインガム品質改良剤		
砂		製造用剤		
ケイソウ土				
パーライト				
これらに類似する不溶性の鉱物性物質				