

栄養成分分析のご案内

栄養成分表示はなぜ必要？

『栄養成分表示の義務化』

- 容器包装に入れられた一般用加工食品及び添加物には、食品表示基準に基づき、**栄養成分の量及び熱量の表示（栄養成分表示）が義務付けられています。**



『栄養強調表示』

- 栄養成分の量及び熱量について「たっぷり」や「低〜」のような強調表示を行う場合は、強調する栄養成分又は熱量について、食品表示基準第7条に定められている基準を満たす必要があります。
- 栄養強調表示をする場合、表示する全ての栄養成分について、許容差の範囲内にある必要があります。（合理的な推定により得られた値は認められません。※計算した値は使用できません）

参考：食品表示基準Q&Aについて（令和3年3月17日消食表第115号）

食品表示基準に従った分析を推奨します。

栄養強調表示や分析値としての表示をお考えの方は、信頼できる検査機関による分析を推奨します。

分析方法	メリット	デメリット
理化学分析法 ※弊社が採用している方法です。	・食品表示基準別表第9の第3欄に掲げる方法の為、分析値の信頼性が高い。	・検査料金が一般的に高価。
近赤外分光法による測定法	・検査料金が一般的に安価。	・分析値と差が発生する可能性がある。 ・試料によっては、十分な精度が得られない場合がある。
栄養成分表からの計算法	・原材料の配合が変わらない食品であれば、自社で比較的容易に表示値をもとめられる。	・調理法など、カロリー変動要因に対応できない場合がある。 ・分析値と差が発生する可能性がある。 ・手間がかかる。

【主な栄養成分】 抜粋：食品表示基準 別表第九

項目	表示の単位	許容差の範囲
		※許容差とは、「分析値（弊社が採用している方法の結果）と表示値（容器包装に表示した値）を比較した時の差」のことです。
エネルギー	kcal	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）の熱量が25kcal未満の場合は±5 kcal）
たんぱく質	g	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）のたんぱく質の量が2.5g未満の場合は±0.5g）
脂質	g	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）の脂質の量が2.5g未満の場合は±0.5g）
炭水化物	g	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）の炭水化物の量が2.5g未満の場合は±0.5g）
ナトリウム	mg	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）のナトリウムの量が25mg未満の場合は±5 mg）
食物繊維	g	±20%
糖質	g	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）の糖質の量が2.5g未満の場合は±0.5g）
ビタミンC	mg	+80%、-20%
カルシウム	mg	+50%、-20%

《検査項目・内容》

①成分分析 義務表示5項目

（エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量）

②成分分析 8項目

（エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、水分、灰分、ナトリウム、食塩相当量）

■分析方法：「食品表示基準別表第9の第3欄に掲げる方法」

■報告納期：7～10営業日

■検体量：100g以上（可食部）

③成分分析 10項目

（エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、糖質、食物繊維、水分、灰分、ナトリウム、食塩相当量）

■分析方法：「食品表示基準別表第9の第3欄に掲げる方法」

※食物繊維：プロスキー法（プロスキー法以外をご希望の場合は、ご相談ください。）

■報告納期：14～16営業日

■検体量：300g以上（可食部）



株式会社 **千葉衛生科学検査センター**

〒262-0048 千葉県千葉市花見川区柏井1-4-18
 電話：043-307-8620 FAX：043-307-8630
 ホームページ：<https://hse-chiba.com/>

ISO/IEC 17025：2017（PJLA認定番号104436）
 厚生労働大臣 登録検査機関
 登録衛生検査所（千保第24号）