

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件新旧対照条文
 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）（抄）

（傍線部分は改正部分）

改 正 案	現 行
<p>第1 食品 (略)</p> <p>第2 添加物 A、B (略) C 試薬・試液等 1 試薬・試液 (略)</p> <p>酸化モリブデン() (略)</p> <p><u>酸化ランタン() La_2O_3 本品は、白色の結晶である。</u> <u>強熱減量 0.5%以下(1g, 1,000 , 1時間)</u></p> <p><u>酸化ランタン試液 酸化ランタン()5.86gを100mlのメスフラスコに入れ、水2~3mlを加えて潤し、塩酸25mlをゆっくり加え、完全に溶けるまで揺り動かす。水を加えて100mlとする。</u> (略)</p> <p>フォルイン試液 (略)</p> <p><u>フクシン 光沢のある緑色の結晶性粉末又は塊で、水又はエタノール(95)に溶けにくい。</u> <u>乾燥減量 17.5~20.0% (1g, 105 , 4時間)</u> <u>強熱残分 0.1%以下(1g)</u></p> <p><u>フクシン・亜硫酸水素ナトリウム試液 フクシン0.2gを量り、熱湯120mlを加えて溶かす。冷後、亜硫酸水素ナトリウム2g及び塩酸2mlを加え、更に水を加えて200mlとする。少なくとも1時間放置した後使用する。褐色瓶に入れ、冷所に保存する。</u> (略)</p> <p>2~10 (略) 11 参照赤外吸収スペクトル (略)</p> <p>エチルバニリン (略)</p> <p><u>2-エチルピラジン</u> (略)</p> <p>デカン酸エチル (略)</p> <p><u>5,6,7,8-テトラヒドロキノキサリン</u> (略)</p> <p>プロパノール (略)</p>	<p>第1 食品 (略)</p> <p>第2 添加物 A、B (略) C 試薬・試液等 1 試薬・試液 (略)</p> <p>酸化モリブデン() (略)</p> <p>(略)</p> <p>フォルイン試液 (略)</p> <p>(略)</p> <p>2~10 (略) 11 参照赤外吸収スペクトル (略)</p> <p>エチルバニリン (略)</p> <p>(略)</p> <p>デカン酸エチル (略)</p> <p>(略)</p> <p>プロパノール (略)</p>

プロピオンアルデヒド (略)

(略)

ベンズアルデヒド (略)

2 - ペンタノール (略)

(略)

5 - メチルキノキサリン (略)

6 - メチルキノリン (略)

メチル - ナフチルケトン (略)

2 - メチルピラジン (略)

2 - メチルブタノール (略)

3 - メチル - 2 - ブタノール (略)

2 - メチルブチルアルデヒド (略)

(略)

D 成分規格・保存基準各条

(略)

N - アセチルグルコサミン

(略)

定量法 本品を乾燥し、その約0.5gを精密に量り、水に溶かし、正確に50mlとする。ろ過又は遠心分離で不溶物を除き、検液とする。別に定量用N アセチルグルコサミンを乾燥し、その約0.2gを精密に量り、水に溶かし、正確に20mlとし、標準液とする。検液及び標準液をそれぞれ10 μ lずつ量り、次の操作条件で液体クロマトグラフィーを行う。検液及び標準液のN アセチル D グルコサミンのピーク面積AT及びASを測定し、次式により含量を求める。

$$\text{N アセチル D グルコサミン (C}_8\text{H}_{15}\text{NO}_6\text{) の含量} \\ = \frac{\text{定量用N アセチルグルコサミンの採取量 (g)} \times \text{AT}}{\text{試料の採取量 (g)} \times \text{AS}} \times 2.5 \times 100 (\%)$$

アセトアルデヒド

(略)

含量 本品は、アセトアルデヒド(C₂H₄O)98.0%以上を含む。

性状 本品は、無色透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.330 \sim 1.364$

(2) 酸価 5.0以下(香料試験法)

(略)

ベンズアルデヒド (略)

(略)

5 - メチルキノキサリン (略)

メチル - ナフチルケトン (略)

2 - メチルブタノール (略)

(略)

D 成分規格・保存基準各条

(略)

N - アセチルグルコサミン

(略)

定量法 本品を乾燥し、その約0.5gを精密に量り、水に溶かし、正確に50mlとする。ろ過又は遠心分離で不溶物を除き、検液とする。別に定量用N アセチルグルコサミンを乾燥し、その約0.2gを精密に量り、水に溶かし、正確に20mlとし、標準液とする。検液及び標準液をそれぞれ10 μ lずつ量り、次の操作条件で液体クロマトグラフィーを行う。検液及び標準液のN アセチル D グルコサミンのピーク面積AT及びASを測定し、次式により含量を求める。

$$\text{N アセチル D グルコサミン (C}_8\text{H}_{15}\text{NO}_6\text{) の含量} \\ = \frac{\text{定量用N アセチルグルコサミンの採取量 (g)} \times \text{AT}}{\text{試料の採取量 (g)} \times \text{AS}} \times 100 (\%)$$

アセトアルデヒド

(略)

含量 本品は、アセトアルデヒド(C₂H₄O)99.0%以上を含む。

性状 本品は、無色透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.330 \sim 1.334$

(2) 酸価 5.0以下(香料試験法)

定量法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(2)により定量する。ただし、検液は、5 で少なくとも30分間冷却したマイクロシリンジを用いて注入する。

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。

(略)

イソブチルアルデヒド

(略)

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.369 \sim 1.379$

(2) 比重 $d_{25}^{25} = 0.783 \sim 0.791$

(3) 酸価 5.0以下(香料試験法)

定量法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(2)により定量する。

(略)

エチルバニリン (略)

2 - エチルピラジン

2 - Ethylpyrazine

(略)

$C_6H_8N_2$

分子量 108.14

2 - Ethylpyrazine [13925 - 00 - 3]

含量 本品は、2 - エチルピラジン ($C_6H_8N_2$) 98.0%以上を含む。

性状 本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.493 \sim 1.508$

(2) 比重 $d_{25}^{25} = 0.981 \sim 1.000$

定量法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

(略)

カードラン

(略)

確認試験 (1) 本品0.2gに水5mlを加えてよくかき混ぜた後、水酸化ナトリウム溶液(3 25)1mlを加えて振り混ぜるとき、溶解する。

(2) 本品の2%懸濁液10mlを水浴中で10分間加熱するとき、ゲルを形成する。

(3) 本品の2%懸濁液10mlに硫酸5mlを加えて水浴中で30分間加熱した後、冷却する。この液1mlに水100ml及び炭酸バリウムを加えて中和した後、900×gで10分間遠心分離する。この上澄液5mlにフェーリング試液5mlを

定量法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(2)により定量する。ただし、検液は、5 で少なくとも30分間冷却したマイクロシリンジを用いて注入する。

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。

(略)

イソブチルアルデヒド

(略)

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.369 \sim 1.379$

(2) 比重 $d_{25}^{25} = 0.783 \sim 0.788$

(3) 酸価 5.0以下(香料試験法)

定量法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(2)により定量する。

(略)

エチルバニリン (略)

(略)

カードラン

(略)

確認試験 (1) 本品0.2gに水5mlを加えてよくかき混ぜた後、水酸化ナトリウム溶液(3 25)1mlを加えて振り混ぜるとき、溶解する。

(2) 本品の2%懸濁液10mlを水浴中で10分間加熱するとき、ゲルを形成する。

(3) 本品の2%懸濁液10mlに硫酸5mlを加えて水浴中で30分間加熱した後、冷却する。この液1mlに水100ml及び炭酸バリウムを加えて中和した後、900×gで10分間遠心分離する。この上澄液1mlにフェーリング試液5mlを

加えて水浴中で5分間加熱するとき、赤色の沈殿を生じる。

- (略)
(略)
- カロテン
(略)

純度試験 (1) 融点 176~183 (減圧封管中, 分解)

- (2) 溶状 澄明 (0.010g, アセトン/シクロヘキサン混液 (1:1) 10ml)
(3) 重金属 Pbとして20 µg/g以下 (1.0g, 第2法, 比較液 鉛標準液2.0ml)
(4) ヒ素 As₂O₃として4.0 µg/g以下 (0.50g, 第3法, 装置B)
(5) 吸光度比 本品を乾燥し, その約0.04gを精密に量り, アセトン/シクロヘキサン混液 (1:1) 10mlを加えて溶かし, シクロヘキサンを加えて正確に100mlとする。この液5mlを正確に量り, シクロヘキサンを加えて正確に100mlとし, 検液とする。検液10mlを正確に量り, シクロヘキサンを加えて正確に100mlとし, 希釈検液とする。検液の波長340nm及び362nmにおける吸光度A1及びA2, 並びに希釈検液の波長434nm, 455nm及び483nmにおける吸光度A3, A4及びA5を測定するとき, A2/A1は1.00以上, A4×10/A1は15.0以上, A4/A3は1.30~1.60, A4/A5は1.05~1.25である。

- (略)
(略)
酢酸/ メンチル
(略)

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.445 \sim 1.448$

- (2) 旋光度 $\frac{20}{D} = -70 \sim -75^\circ$
(3) 比重 0.924~0.928
(4) 溶状 澄明 (1.0ml, 70vol%エタノール7.0ml)
(5) 酸価 1.0以下 (香料試験法)

定量法 本品約1.5gを精密に量り, 香料試験法中のエステル含量により定量する。ただし, 加熱時間は, 2時間とする。

0.5mol/Lエタノール製水酸化カリウム溶液 1ml = 99.15mg C₁₂H₂₂O₂

- (略)
1, 8 - シネオール
(略)

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.454 \sim 1.462$

- (2) 旋光度 $\frac{20}{D} = -3.0 \sim +10.0^\circ$
(3) 比重 0.915~0.929
(4) 溶状 澄明 (2.0ml, 70vol%エタノール6.0ml)
(5) フェランドレン 本品2.5mlを量り, 石油ベンジン 5mlを加えて溶かす。この液に亜硝酸ナトリウム溶液 (1:20) 10mlを加え, 徐々に酢酸 5ml

加えて水浴中で5分間加熱するとき、赤色の沈殿を生じる。

- (略)
(略)
- カロテン
(略)

純度試験 (1) 融点 176~183 (減圧封管中, 分解)

- (2) 溶状 澄明 (0.10g, アセトン/シクロヘキサン混液 (1:1) 10ml)
(3) 重金属 Pbとして20 µg/g以下 (1.0g, 第2法, 比較液 鉛標準液2.0ml)
(4) ヒ素 As₂O₃として4.0 µg/g以下 (0.50g, 第3法, 装置B)
(5) 吸光度比 本品を乾燥し, その約0.04gを精密に量り, アセトン/シクロヘキサン混液 (1:1) 10mlを加えて溶かし, シクロヘキサンを加えて正確に100mlとする。この液5mlを正確に量り, シクロヘキサンを加えて正確に100mlとし, 検液とする。検液10mlを正確に量り, シクロヘキサンを加えて正確に100mlとし, 希釈検液とする。検液の波長340nm及び362nmにおける吸光度A1及びA2, 並びに希釈検液の波長434nm, 455nm及び483nmにおける吸光度A3, A4及びA5を測定するとき, A2/A1は1.00以上, A4×10/A1は15.0以上, A4/A3は1.30~1.60, A4/A5は1.05~1.25である。

- (略)
(略)
酢酸/ メンチル
(略)

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.445 \sim 1.448$

- (2) 比旋光度 $[\alpha]_D^{20} = -70 \sim -75^\circ$
(3) 比重 0.924~0.928
(4) 溶状 澄明 (1.0ml, 70vol%エタノール7.0ml)
(5) 酸価 1.0以下 (香料試験法)

定量法 本品約1.5gを精密に量り, 香料試験法中のエステル含量により定量する。ただし, 加熱時間は, 2時間とする。

0.5mol/Lエタノール製水酸化カリウム溶液 1ml = 99.15mg C₁₂H₂₂O₂

- (略)
1, 8 - シネオール
(略)

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.454 \sim 1.462$

- (2) 比旋光度 $[\alpha]_D^{20} = -3.0 \sim +10.0^\circ$
(3) 比重 0.915~0.929
(4) 溶状 澄明 (2.0ml, 70vol%エタノール6.0ml)
(5) フェランドレン 本品2.5mlを量り, 石油ベンジン 5mlを加えて溶かす。この液に亜硝酸ナトリウム溶液 (1:20) 10mlを加え, 徐々に酢酸 5ml

を加えるとき，10分以内に結晶を析出しない。

- (6) レゾルシン 本品1.0mlを量り，水5mlを加えホウ酸ナトリウム溶液（1 500）4ml及び2，6 ジクロロキノクロロイミドの小結晶を加えて振り混ぜるとき，液の色は青～青紫色を呈さない。

（略）

（略）

ステアロイル乳酸カルシウム （略）

ステアロイル乳酸ナトリウム

Sodium Stearoyl Lactylate

[25383 - 99 - 7]

定 義 本品は，ステアロイル乳酸類のナトリウム塩を主成分とし，これと
その関連酸類及びそれらのナトリウム塩との混合物である。

性 状 本品は，白～微黄色の粉末又はもろい固体で，特異なおいがある。

確認試験 (1) 本品2gに塩酸（1 4）10mlを加え，水浴中で5分間加熱し，ろ過する。このろ液は，炎色反応で黄色を呈する。また，このろ液を中和し，ピロアンチモン酸水素カリウム試液を加えるとき，白色の結晶性の沈殿を生じる。

- (2) (1)のろ過の残留物に水酸化ナトリウム溶液（1 25）30mlを加え，かき混ぜながら95 以上の水浴中で30分間加熱する。冷後，塩酸（1 4）20mlを加え，ジエチルエーテル30mlずつで2回抽出する。ジエチルエーテル抽出液を合わせ，水20mlで洗浄した後，無水硫酸ナトリウムで脱水し，ろ過する。ろ液を水浴上で加熱し，ジエチルエーテルを蒸発させて除き，残留物の融点を測定するとき，54～69 である。

- (3) 本品は，乳酸塩の反応を呈する。

純度試験 (1) 酸価 60～130

本品約1gを精密に量り，中和エタノール25mlを加えて，加温して溶かし，冷後，フェノールフタレイン試液5滴を加えて，速やかに0.1mol/L水酸化ナトリウム溶液で淡紅色が30秒間持続するまで滴定し，次式により酸価を求める。

$$\text{酸価} = \frac{0.1\text{mol/L水酸化ナトリウム溶液の消費量(ml)} \times 5.611}{\text{試料採取量(g)}}$$

- (2) エステル価 90～190（油脂類試験法）ただし，酸価は，純度試験(1)の測定値を用いる。けん化価は，本品約1gを精密に量り，試料とし，油脂類試験法中のけん化価の試験を行う。けん化価の試験においては，エタノール製水酸化カリウム試液を加える際に生じる析出物が器壁に固着しないように注意し，滴定は，熱時行うものとする。

を加えるとき，10分以内に結晶を析出しない。

- (6) レゾルシン 本品1.0mlを量り，水5mlを加えホウ酸ナトリウム溶液（1 500）4ml及び2，6 ジクロロキノクロロイミドの小結晶を加えて振り混ぜるとき，液の色は青～青紫色を呈さない。

（略）

（略）

ステアロイル乳酸カルシウム （略）

(3) 総乳酸 乳酸 (C₃H₆O₃) として 15 ~ 40%
「ステアロイル乳酸カルシウム」の純度試験(3)を準用する。ただし、乳酸リチウム標準液の採取量は 1 ml, 2 ml, 5 ml 及び 10 ml とする。

(4) ナトリウム Na として 2.5 ~ 5.0%
本品約 0.25 g を精密に量り、ビーカーに入れ、エタノール 10 ml を加えて加温して溶かす。この液を 25 ml のメスフラスコに移し、ビーカーをエタノール 5 ml ずつで 2 回洗い、洗液をメスフラスコに合わせ、エタノールを加えて正確に 25 ml とし、十分かくはんする。この液 1 ml を正確に量り、あらかじめ酸化ランタン試液 10 ml を入れた 100 ml のメスフラスコに入れ、水を加えて正確に 100 ml とした後、定量分析用紙 (5 種 C) を用いてろ過し、検液とする。別に塩化ナトリウムを 130 で 2 時間乾燥した後、その 1.271 g を正確に量り、水を加えて溶かして正確に 500 ml とする。この液 10 ml を正確に量り、水を加えて正確に 100 ml とし、標準原液とする。標準原液 2 ml, 4 ml 及び 6 ml をそれぞれ正確に量り、酸化ランタン試液 10 ml 及び水を加えてそれぞれ正確に 100 ml とし、標準液とする。標準液は用時調製する。検液及び標準液につき、次の操作条件でフレイム方式の原子吸光光度法により試験を行い、標準液より得た検量線より検液中のナトリウム濃度を求め、次式によりナトリウムの含量を求める。

$$\text{ナトリウム含量 (Na) の含量} = \frac{\text{検液中のナトリウム濃度 (}\mu\text{g/ml)}}{\text{試料の採取量 (g)} \times 4} (\%)$$

操作条件

光源ランプ ナトリウム中空陰極ランプ

分析線波長 589.0 nm

支燃性ガス 空気

可燃性ガス アセチレン

(5) 鉛 Pb として 2.0 $\mu\text{g/g}$ 以下 (5.0 g, 第 1 法)

(6) ヒ素 As₂O₃ として 4.0 $\mu\text{g/g}$ 以下 (0.50 g, 第 3 法, 装置 B)

(略)

ソルビン酸カリウム (略)

ソルビン酸カルシウム

Calcium Sorbate

(略)

C₁₂H₁₄CaO₄ 分子量 262.32

Monocalcium bis[(2E,4E) - hexa - 2, 4 - dienoate] [7492 - 55 - 9]

含 量 本品を乾燥したものは、ソルビン酸カルシウム (C₁₂H₁₄CaO₄) 98.0 ~ 102.0% を含む。

(略)

ソルビン酸カリウム (略)

性状 本品は、白色の微細な結晶性の粉末である。

確認試験 (1) 本品の水溶液(1/200) 2mlに臭素試液 2滴を加えて振り混ぜるとき、液の色は直ちに消える。

(2) 本品は、カルシウム塩(1)の反応を、本品の水溶液(1/200)は、カルシウム塩(2)の反応を呈する。

(3) 本品の水溶液(1/200)100mlに塩酸(1/4) 15mlを加えて、生じた沈殿を吸引ろ過し、水でよく洗い、デシケーター(減圧)で4時間乾燥するとき、その融点は、132~135 である。

純度試験 (1) フッ化物 Fとして10 μ g/g以下

本品1.00gを正確に量り、ビーカーに入れ、水10mlを加えてしばらくかき混ぜる。その後、塩酸(1/20) 20mlを徐々に加えて溶かす。この液を加熱し、1分間沸騰させた後、ポリエチレン製ビーカーに移して直ちに氷冷する。これにエチレンジアミン四酢酸二ナトリウム溶液(1/40) 10ml及びクエン酸ナトリウム溶液(1/4) 15mlを加えて混合する。塩酸(1/10)又は水酸化ナトリウム溶液(2/5)でpH5.4~5.6に調整する。この液を100mlのメスフラスコに移し、水を加えて100mlとする。この液約50mlをポリエチレン製ビーカーにとり、検液とする。電位を比較電極及びフッ素イオン電極を接続した電位差計で測定するとき、検液の電位は、比較液の電位以上である。

比較液は、次により調製する。

あらかじめ110 度で2時間乾燥したフッ化ナトリウム2.210gを正確に量り、ポリエチレン製ビーカーに入れ、水200mlを加えてかき混ぜながら溶かす。この液をメスフラスコに入れ、水を加えて1,000mlとし、ポリエチレン製容器に入れ、比較原液とする。使用時に、比較原液 5 mlを正確に量り、メスフラスコに入れ、水を加えて1,000mlとする。この液 2 mlを正確に量り、ポリエチレン製ビーカーに入れ、エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム溶液(1/40)10ml及びクエン酸ナトリウム溶液(1/4)15mlを加えて混合する。塩酸(1/10)又は水酸化ナトリウム溶液(4/10)でpH5.4~5.6に調整する。この液を100mlのメスフラスコに移し、水を加えて100mlとする。この液約50mlをポリエチレン製ビーカーにとり比較液とする。

(2) 鉛 Pbとして2.0 μ g/g以下

本品1.0gを量り、300mlのケルダールフラスコに入れ、硝酸10ml及び硫酸 5 mlを加えて赤褐色の煙がほとんど発生しなくなるまで加熱する。冷後、硝酸 2 mlを追加して濃厚な白煙が発生するまで加熱する。冷後、塩酸(1/2) 10mlを加えて、10分間煮沸し、冷後、試料液とする。試料液に、クエン酸水素二アンモニウム溶液(1/2) 10mlを加える。チモールブルー試液を指示薬として、アンモニア水で弱アルカリ性とする。冷後、内容物を200mlの分液漏斗に移し、ケルダールフラスコを水で洗い、洗液を分液漏斗に合わせ、約100mlとする。ピロリジンジチオカルバミン酸アンモ

ニウム溶液 (3 100) 5 ml を加えて 5 分間放置し、酢酸ブチル 10 ml を加えて 5 分間振とうした後、静置する。その後、酢酸ブチル層をとり、検液とする。別に、鉛標準原液 1 ml を正確に量り、水を加えて正確に 100 ml とする。この液 2 ml を正確に量り、試料液と同様に操作し、比較液とする。検液及び比較液につき、鉛試験法第 1 法により試験を行う。

(3) ヒ素 As_2O_3 として 4.0 $\mu g/g$ 以下 (0.50g, 第 4 法, 装置 B)

(4) アルデヒド ホルムアルデヒドとして 0.1% 以下

本品の水溶液 (3 500) を塩酸 (1 12) で pH 4 に調整し、ろ過して、その 5 ml を正確に量り、検液とする。別に、ホルムアルデヒド液 2.5 ml を正確に量り、水を加えて正確に 1,000 ml とし、この液 3 ml を正確に量り、水を加えて正確に 500 ml とし、その 5 ml を正確に量り、比較液とする。検液及び比較液にフクシン・亜硫酸水素ナトリウム試液 2.5 ml ずつを加え、15~30 分間放置するとき、検液の呈する色は、比較液の呈する色より濃くない。

乾燥減量 1.0% 以下 (105 , 3 時間)

定量法 本品を乾燥し、その約 0.25g を精密に量り、酢酸 35 ml 及び無水酢酸 4 ml を加え、45~50 で加熱して溶かす。冷後、0.1 mol/L 過塩素酸液で滴定する (指示薬 クリスタルバイオレット・酢酸溶液 (1 100) 2 滴)。終点は、液の青色が緑色になるときとする。

0.1 mol/L 過塩素酸液 1 ml = 13.12 mg $C_{12}H_{14}CaO_4$

(略)

鉄クロロフィリンナトリウム (略)

5, 6, 7, 8 - テトラヒドロキノキサリン

5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline

(略)

$C_8H_{10}N_2$ 分子量 134.18

5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline [34413 - 35 - 9]

含量 本品は、5, 6, 7, 8 - テトラヒドロキノキサリン ($C_8H_{10}N_2$) 98.0 % 以上を含む。

性状 本品は、無~淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.540 \sim 1.550$

(2) 比重 $d_{25}^{25} = 1.078 \sim 1.088$

定量法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(1)により定量する。

(略)

トウガラシ色素

(略)

(略)

鉄クロロフィリンナトリウム (略)

(略)

トウガラシ色素

(略)

確認試験 (1) 本品の表示量から，色価300に換算して0.1gに相当する量を取り，アセトン100mlを加えて溶かした液は，黄だいたい色を呈する。

(2) 本品0.5gを量り，トルエン 2 mlを加えて溶かした液に硫酸0.2mlを加えるとき，暗青色を呈する。

(3) 本品のアセトン溶液は，波長450～460nm及び465～475nmのいずれか又は両者に極大吸収部がある。

(4) 本品の表示量から，色価300に換算して0.2gに相当する量を取り，アセトン20mlを加えて溶かした液を検液とする。検液 5 μ lを量り，対照液を用いず，エタノール/シクロヘキサン混液（1：1）を展開溶媒として薄層クロマトグラフィーを行い，展開溶媒の先端が原線より約10cmの高さに上昇したとき展開をやめ，風乾するとき，Rf値が0.88～0.96及び0.75～0.90に黄赤色の主スポットを認める。このスポットの色は，5%亜硝酸ナトリウム溶液を噴霧し，続けて0.5mol/L硫酸を噴霧するとき，直ちに脱色される。ただし，薄層板には，担体として薄層クロマトグラフィー用シリカゲルを110 で1時間乾燥したものを使用する。

(略)

(略)

ニンジンカロテン

(略)

確認試験 (1) 本品の表示量から，色価200に換算して1gに相当する量を取り，アセトン/シクロヘキサン混液（1：1）10mlを加えて溶かした液は，だいたい色を呈する。

(2) (1)で調製したアセトン/シクロヘキサン混液（1：1）溶液をアセトンで希釈した溶液（1：25）5 mlに5%亜硝酸ナトリウム溶液 1mlを加え，続けて0.5mol/L硫酸 1mlを添加するとき，液は直ちに脱色される。

(3) 本品にシクロヘキサンを加えて溶かした液は，波長445～460nm若しくは465～485nmのいずれか，又は両者に極大吸収部がある。

(略)

ネオテーム

(略)

純度試験 (1) 比旋光度 $[\alpha]_D^{20} = -40.0^\circ \sim -43.4^\circ$ (0.25g，水，50ml，無水物換算)

(2) 液性 pH5.0～7.0 (1.0g，水200ml)

(3) 鉛 Pbとして1.0 μ g/g以下

鉛試験法第1法による。ただし，検液の調製においては，試料は10.0gとし，放冷後に加える硫酸の量は5mlとする。

(4) ヒ素 As₂O₃として4.0 μ g/g以下 (0.50g，第3法，装置B)

(略)

(略)

プロパノール (略)

確認試験 (1) 本品の表示量から，色価300に換算して0.1gに相当する量を取り，アセトン100mlを加えて溶かした液は，黄だいたい色を呈する。

(2) 本品0.5gを量り，トルエン 2 mlを加えて溶かした液に硫酸0.2mlを加えるとき，暗青色を呈する。

(3) 本品のアセトン溶液は，波長450～460nm及び465～475nmのいずれか又は両者に極大吸収部がある。

(4) 本品の表示量から，色価300に換算して0.2gに相当する量を取り，アセトン20mlを加えて溶かした液を検液とする。検液 5 μ lを量り，対照液を用いず，エタノール/シクロヘキサン混液（1：1）を展開溶媒として薄層クロマトグラフィーを行い，展開溶媒の先端が原線より約10cmの高さに上昇したとき展開をやめ，風乾するとき，Rf値が0.88～0.96及び0.75～0.90に黄赤色の主スポットを認める。このスポットの色は，5%亜硝酸ナトリウム溶液を噴霧し，続けて0.5mol/L硫酸を噴霧するとき，直ちに消える。ただし，薄層板には，担体として薄層クロマトグラフィー用シリカゲルを110 で1時間乾燥したものを使用する。

(略)

(略)

ニンジンカロテン

(略)

確認試験 (1) 本品の表示量から，色価200に換算して1gに相当する量を取り，アセトン/シクロヘキサン混液（1：1）10mlを加えて溶かした液は，だいたい色を呈する。

(2) (1)で調製したアセトン/シクロヘキサン混液（1：1）溶液をアセトンで希釈した溶液（1：25）5 mlに5%硝酸ナトリウム溶液 5mlを加え，続けて0.5mol/L硫酸 1mlを添加するとき，液は直ちに脱色される。

(3) 本品にシクロヘキサンを加えて溶かした液は，波長445～460nm若しくは465～485nmのいずれか，又は両者に極大吸収部がある。

(略)

ネオテーム

(略)

純度試験 (1) 比旋光度 $[\alpha]_D^{20} = -40.0^\circ \sim -43.4^\circ$ (0.25g，水，50ml，無水物換算)

(2) 液性 pH5.0～7.0 (1.0g，水200ml)

(3) 鉛 Pbとして1.0 μ g/g以下

鉛試験法第1法による。ただし，検液の調製においては，試料は10.0gとし，放冷後に加える硫酸の量は5mlとする。

(4) ヒ素 As₂O₃として4.0 μ g/g以下 (0.50g，第1法，装置B)

(略)

(略)

プロパノール (略)

プロピオンアルデヒド

Propionaldehyde

(略)

C₃H₆O

分子量 58.08

Propanal [123 - 38 - 6]

含 量 本品は、プロピオンアルデヒド (C₃H₆O) 97.0%以上を含む。

性 状 本品は、無色透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.360 \sim 1.380$

(2) 比重 $d_4^{25} = 0.796 \sim 0.814$

(3) 酸価 5.0以下 (香料試験法)

定 量 法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法により次の操作条件で定量する。なお、検液注入後、0～60分間に現れるすべての成分のピーク面積の総和を100とし、それに対するプロピオンアルデヒドのピーク面積百分率を求め、含量とする。

操作条件

検出器 水素炎イオン化検出器又は熱伝導度検出器

カラム 内径0.25～0.53mm、長さ30～60mのケイ酸ガラス製の細管に、ガスクロマトグラフィー用ジメチルポリシロキサン又はポリエチレングリコールを0.25～1 μmの厚さで被覆したもの。

カラム温度 50 で5分間保持し、その後毎分5 で昇温し、230 に到達後、19分間保持する。

注入口温度 125～175

検出器温度 250～300

注入方式 スプリット (30 : 1～250 : 1)。ただし、いずれの成分もカラムの許容範囲を超えないように設定する。

キャリアーガス ヘリウム又は窒素

流量 被検成分のピークが5～10分間に現れるように調整する。

(略)

/ ペリルアルデヒド

(略)

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.504 \sim 1.510$

(2) 旋光度 $[\alpha]_D^{20} = -110.0 \sim -150.0^\circ$

(3) 比重 0.965～0.975

(4) 溶状 澄明 (1.0ml, 70vol%エタノール3.0ml)

(5) 酸価 3.0以下 (香料試験法)

(略)

(略)

/ ペリルアルデヒド

(略)

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.504 \sim 1.510$

(2) 比旋光度 $[\alpha]_D^{20} = -110.0 \sim -150.0^\circ$

(3) 比重 0.965～0.975

(4) 溶状 澄明 (1.0ml, 70vol%エタノール3.0ml)

(5) 酸価 3.0以下 (香料試験法)

(略)

ベンズアルデヒド (略)

2 - ペンタノール

2 - Pentanol

sec - アミルアルコール

(略)

C₅H₁₂O

分子量 88.15

Pentan - 2 - ol [6032 - 29 - 7]

含 量 本品は、2 - ペンタノール (C₅H₁₂O) 98.0%以上を含む。

性 状 本品は、無色透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.403 \sim 1.409$

(2) 比重 $d_{25}^{25} = 0.802 \sim 0.809$

定 量 法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(2)により定量する。

(略)

マリーゴールド色素

(略)

確認試験 (1) 本品の表示量から、色価2,500に換算して0.1gに相当する量を取り、エタノール/ヘキサン混液(1:1)100mlを加えて溶かした液は、濃黄色を呈する。

(2) 本品にエタノール/ヘキサン混液(1:1)を加えて溶かした液は、波長469~475nm及び441~447nmに極大吸収部がある。これらの極大吸収部に加えて波長420~426nmに極大吸収部があるものもある。

(3) 本品の表示量から、色価2,500に換算して0.1gに相当する量を取り、エタノール/ヘキサン混液(1:1)10mlを加えて溶かし、検液とする。検液5μlを量り、対照液を用いず、トルエン/酢酸エチル/エタノール混液(15:4:1)を展開溶媒として薄層クロマトグラフィーを行い、展開溶媒の先端が原線から約10cmの高さに上昇したとき展開をやめ、風乾するとき、Rf値が0.8付近(ルテインの脂肪酸エステル)及び0.35付近(ルテイン)の両方又はそのいずれかに黄色のスポットを認める。これらのスポットの色は5%亜硝酸ナトリウム溶液を噴霧し、続けて0.5mol/L硫酸を噴霧するとき、直ちに脱色される。ただし、薄層板には、担体として薄層クロマトグラフィー用シリカゲルを110で1時間乾燥したものを使用する。

(略)

(略)

5 - メチルキノキサリン (略)

6 - メチルキノリン

ベンズアルデヒド (略)

(略)

マリーゴールド色素

(略)

確認試験 (1) 本品の表示量から、色価2,500に換算して0.1gに相当する量を取り、エタノール/ヘキサン混液(1:1)100mlを加えて溶かした液は、濃黄色を呈する。

(2) 本品にエタノール/ヘキサン混液(1:1)を加えて溶かした液は、波長469~475nm及び441~447nmに極大吸収部がある。これらの極大吸収部に加えて波長420~426nmに極大吸収部があるものもある。

(3) 本品の表示量から、色価2,500に換算して0.1gに相当する量を取り、エタノール/ヘキサン混液(1:1)10mlを加えて溶かし、検液とする。検液5μlを量り、対照液を用いず、トルエン/酢酸エチル/エタノール混液(15:4:1)を展開溶媒として薄層クロマトグラフィーを行い、展開溶媒の先端が原線から約10cmの高さに上昇したとき展開をやめ、風乾するとき、Rf値が0.8付近(ルテインの脂肪酸エステル)及び0.35付近(ルテイン)の両方又はそのいずれかに黄色のスポットを認める。これらのスポットの色は5%亜硝酸ナトリウム溶液を噴霧し、続けて0.5mol/L硫酸を噴霧するとき、直ちに消える。ただし、薄層板には、担体として薄層クロマトグラフィー用シリカゲルを110で1時間乾燥したものを使用する。

(略)

(略)

5 - メチルキノキサリン (略)

6 - Methylquinoline

(略)

C₁₀H₉N

分子量 143.19

6 - Methylquinoline [91 - 62 - 3]

含 量 本品は、6 - メチルキノリン (C₁₀H₉N) 98.0%以上を含む。

性 状 本品は、無色透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.611 \sim 1.617$

(2) 比重 $d_{25}^{25} = 1.060 \sim 1.066$

(3) 酸価 1.0以下 (香料試験法)

定 量 法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法により次の操作条件で定量する。

操作条件

検出器 水素炎イオン化検出器又は熱伝導度検出器

カラム 内径0.25～0.53mm、長さ30～60mのケイ酸ガラス製の細管に、ガスクロマトグラフィー用ジメチルポリシロキサン又はガスクロマトグラフィー用ポリエチレングリコールを0.25～1 μmの厚さで被覆したもの

カラム温度 150 から毎分5 で昇温し、230 に到達後、24分間保持する。

注入口温度 225～275

検出器温度 250～300

注入方式 スプリット (30 : 1～250 : 1)。ただし、いずれの成分もカラムの許容範囲を超えないように設定する。

キャリアーガス ヘリウム又は窒素

流量 被検成分のピークが5～20分の間に現れるように調整する。

メチルセルロース (略)

メチル - ナフチルケトン (略)

2 - Methylpyrazine

2 - Methylpyrazine

(略)

C₅H₆N₂

分子量 94.11

2 - Methylpyrazine [109 - 08 - 0]

含 量 本品は、2 - メチルピラジン (C₅H₆N₂) 98.0%以上を含む。

性 状 本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

メチルセルロース (略)

メチル - ナフチルケトン (略)

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.501 \sim 1.509$

(2) 比重 $d_{25}^{25} = 1.007 \sim 1.033$

定量法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(2)により定量する。

2 - メチルブタノール (略)

3 - メチル - 2 - ブタノール

3-Methyl-2-butanol

$C_5H_{12}O$

分子量 88.15

3-Methylbutan-2-ol [598 - 75 - 4]

含量 本品は、3 - メチル - 2 - ブタノール ($C_5H_{12}O$) 98.0%以上を含む。

性状 本品は、無色透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.406 \sim 1.412$

(2) 比重 $d_{25}^{25} = 0.815 \sim 0.821$

定量法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法の操作条件(2)により定量する。

2 - メチルブチルアルデヒド

2 - Methylbutyraldehyde

(略)

$C_5H_{10}O$

分子量 86.13

2 - Methylbutanal [96 - 17 - 3]

含量 本品は、2 - メチルブチルアルデヒド ($C_5H_{10}O$) 95.0%以上を含む。

性状 本品は、無～淡黄色の透明な液体で、特有のにおいがある。

確認試験 本品を赤外吸収スペクトル測定法中の液膜法により測定し、本品のスペクトルを参照スペクトルと比較するとき、同一波数のところに同様の強度の吸収を認める。

純度試験 (1) 屈折率 $n_D^{20} = 1.388 \sim 1.396$

(2) 比重 $d_{25}^{25} = 0.799 \sim 0.815$

(3) 酸価 10.0以下 (香料試験法)

定量法 香料試験法中の香料のガスクロマトグラフィーの面積百分率法により次の操作条件で定量する。なお、検液注入後、0～60分の間に現れるすべての成分のピーク面積の総和を100とし、それに対する2 - メチルブチルアルデヒドのピーク面積百分率を求め、含量とする。

操作条件

検出器 水素炎イオン化検出器又は熱伝導度検出器

カラム 内径0.25～0.53mm、長さ30～60mのケイ酸ガラス製の細管に、ガスクロマトグラフィー用ジメチルポリシロキサン又はポリエチレングリ

2 - メチルブタノール (略)

コールを0.25～1 μmの厚さで被覆したもの。
 カラム温度 50 で5分間保持し、その後毎分5 で昇温し、230 に到達後、19分間保持する。
 注入口温度 125～175
 検出器温度 250～300
 注入方式 スプリット(30:1～250:1)。ただし、いずれの成分もカラムの許容範囲を超えないように設定する。
 キャリヤーガス ヘリウム又は窒素
 流量 被検成分のピークが5～10分間に現れるように調整する。

(略)
 ラカンカ抽出物
 (略)
 純度試験 (1) 重金属 Pbとして10 μg/g以下(1.0g, 第2法, 比較液 鉛標準液1.0ml)
 (2) ヒ素 As₂O₃として1.0 μg/g以下(2.0g, 第3法, 装置B)
 (略)
 E (略)
 F 使用基準
 添加物一般
 1. (略)
 2. 次の表の第1欄に掲げる添加物を含む第2欄に掲げる食品を、第3欄に掲げる食品の製造又は加工の過程で使用する場合は、それぞれ第1欄に掲げる添加物を第3欄に掲げる食品に使用するものと見なす。

第1欄	第2欄	第3欄
(略)	(略)	(略)
ソルビン酸、ソルビン酸カリウム及びソルビン酸カルシウム	みそ	みそ漬 けの漬 物
(略)	(略)	(略)

亜塩素酸ナトリウム

亜塩素酸ナトリウムは、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。)、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、生食用野菜類、卵類(卵殻の部分に限る。以下この目において同じ。)、ふき、ぶどう及びもも以外の食品に使用してはならない。亜塩素酸ナトリウムの

(略)
 ラカンカ抽出物
 (略)
 純度試験 (1) 重金属 Pbとして10 μg/g以下(1.0g, 第2法, 比較液 鉛標準液1.0ml)
 (2) ヒ素 As₂O₃として1.0 μg/g以下(2.0g, 第1法, 装置B)
 (略)
 E (略)
 F 使用基準
 添加物一般
 1. (略)
 2. 次の表の第1欄に掲げる添加物を含む第2欄に掲げる食品を、第3欄に掲げる食品の製造又は加工の過程で使用する場合は、それぞれ第1欄に掲げる添加物を第3欄に掲げる食品に使用するものと見なす。

第1欄	第2欄	第3欄
(略)	(略)	(略)
ソルビン酸及びソルビン酸カリウム	みそ	みそ漬 けの漬 物
(略)	(略)	(略)

亜塩素酸ナトリウム

亜塩素酸ナトリウムは、かすのこの調味加工品(干しかずのこ及び冷凍かすのこを除く。)、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、生食用野菜類、卵類(卵殻の部分に限る。以下この目において同じ。)、ふき、ぶどう及びもも以外の食品に使用してはならない。亜塩素酸ナトリウ

使用量は、亜塩素酸ナトリウムとして、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。）、生食用野菜類及び卵類にあつては浸漬液 1 kgにつき 0.50g以下でなければならない。また、使用した亜塩素酸ナトリウムは、最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。

（略）

安息香酸

安息香酸は、キャビア、マーガリン、清涼飲料水、シロップ及びしょう油以外の食品に使用してはならない。

安息香酸の使用量は、安息香酸として、キャビアにあつてはその 1 kgにつき 2.5g以下、マーガリンにあつてはその 1 kgにつき 1.0g（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及びソルビン酸としての使用量の合計量が 1.0g）以下、清涼飲料水、シロップ及びしょう油にあつてはその 1 kgにつき 0.60g以下でなければならない。

安息香酸ナトリウム

安息香酸ナトリウムは、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としたものをいう。以下この目において同じ。）及び果汁（濃縮果汁を含む。以下この目において同じ。）、キャビア、しょう油、シロップ、清涼飲料水並びにマーガリン以外の食品に使用してはならない。

安息香酸ナトリウムの使用量は、安息香酸として、キャビアにあつてはその 1 kgにつき 2.5g以下、菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁並びにマーガリンにあつてはその 1 kgにつき 1.0g（マーガリンにあつては、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、安息香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 1.0g）以下、しょう油、シロップ及び清涼飲料水にあつてはその 1 kgにつき 0.60g以下でなければならない。

（略）

エチルバニリン （略）

2 - エチルピラジン

2 - エチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。

（略）

ステアロイル乳酸カルシウム

ステアロイル乳酸カルシウムは、菓子（小麦粉を原料としたものに限る。以下この目において同じ。）のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの、生菓子（米を原料としたものに限る。以下この目において同じ。）、パン、ミックスパウダー（菓子のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの、生菓子、パン、蒸しパン（小麦粉を原料とし、蒸したパンをいう。以下この目において同じ。）又は蒸しまんじゅう（小麦粉を原料とし、蒸したまんじゅうをいう。以下この目において同じ。）の製造に用いるものに限る。）、蒸しパ

ムの使用量は、亜塩素酸ナトリウムとして、かすのこの調味加工品（干しかずのこ及び冷凍かすのこを除く。）、生食用野菜類及び卵類にあつては浸漬液 1 kgにつき 0.50g以下でなければならない。また、使用した亜塩素酸ナトリウムは、最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。

（略）

安息香酸

安息香酸は、キャビア、マーガリン、清涼飲料水、シロップ及びしょう油以外の食品に使用してはならない。

安息香酸の使用量は、安息香酸として、キャビアにあつてはその 1 kgにつき 2.5g以下、マーガリンにあつてはその 1 kgにつき 1.0g（ソルビン酸、ソルビン酸カリ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及びソルビン酸としての使用量の合計量が 1.0g）以下、清涼飲料水、シロップ及びしょう油にあつてはその 1 kgにつき 0.60g以下でなければならない。

安息香酸ナトリウム

安息香酸ナトリウムは、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としたものをいう。以下この目において同じ。）及び果汁（濃縮果汁を含む。以下この目において同じ。）、キャビア、しょう油、シロップ、清涼飲料水並びにマーガリン以外の食品に使用してはならない。

安息香酸ナトリウムの使用量は、安息香酸として、キャビアにあつてはその 1 kgにつき 2.5g以下、菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁並びにマーガリンにあつてはその 1 kgにつき 1.0g（マーガリンにあつては、ソルビン酸又はソルビン酸カリウムを併用する場合は、安息香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 1.0g）以下、しょう油、シロップ及び清涼飲料水にあつてはその 1 kgにつき 0.60g以下でなければならない。

（略）

エチルバニリン （略）

（略）

ステアロイル乳酸カルシウム （略）

ステアロイル乳酸カルシウムは、菓子（小麦粉を原料としたものに限る。以下この目において同じ。）のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの、生菓子（米を原料としたものに限る。以下この目において同じ。）、パン、ミックスパウダー（菓子のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの、生菓子、パン、蒸しパン（小麦粉を原料とし、蒸したパンをいう。以下この目において同じ。）又は蒸しまんじゅう（小麦粉を原料とし、蒸したまんじゅうをいう。以下この目において同じ。）の製造に用いるものに限る。）、蒸しパ

ン、蒸しまんじゅう又はめん類（即席めん又はマカロニ類以外の乾めんを除く。以下この目において同じ。）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の使用量は、ステアロイル乳酸カルシウムとして、生菓子の製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき10g以下、スポンジケーキ、バターケーキ又は蒸しパンの製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき8.0g以下、生菓子にあってはその1kgにつき6.0g以下、菓子のうち油脂で処理したのもの又はパンの製造に用いるミックスパウダー、スポンジケーキ、バターケーキ及び蒸しパンにあってはその1kgにつき5.5g以下、菓子のうちばい焼したもの（スポンジケーキ及びバターケーキを除く。）の製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき5.0g以下、めん類（マカロニ類を除く。）にあってはゆでめん1kgにつき4.5g以下、菓子のうちばい焼したもの（スポンジケーキ及びバターケーキを除く。）及び油脂で処理したのもの、パン並びにマカロニ類にあってはその1kg（マカロニ類にあっては乾めん1kg）につき4.0g以下、蒸しまんじゅうの製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき2.5g以下、蒸しまんじゅうにあってはその1kgにつき2.0g以下でなければならない。また、ステアロイル乳酸ナトリウムと併用する場合にあっては、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

ステアロイル乳酸ナトリウムは、菓子（小麦粉を原料としたものに限る。以下この目において同じ。）のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの、生菓子（米を原料としたものに限る。以下この目において同じ。）、パン、ミックスパウダー（菓子のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの、生菓子、パン、蒸しパン（小麦粉を原料とし、蒸したパンをいう。以下この目において同じ。）又は蒸しまんじゅう（小麦粉を原料とし、蒸したまんじゅうをいう。以下この目において同じ。）の製造に用いるものに限る。）、蒸しパン、蒸しまんじゅう又はめん類（即席めん及びマカロニ類以外の乾めんを除く。以下この目において同じ。）以外の食品に使用してはならない。

ステアロイル乳酸ナトリウムの使用量は、ステアロイル乳酸カルシウムとして、生菓子の製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき10g以下、スポンジケーキ、バターケーキ又は蒸しパンの製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき8.0g以下、生菓子にあってはその1kgにつき6.0g以下、菓子のうち油脂で処理したのもの又はパンの製造に用いるミックスパウダー、スポンジケーキ、バターケーキ及び蒸しパンにあってはその1kgにつき5.5g以下、菓子のうちばい焼したもの（スポンジケーキ及びバターケーキを除く。）の製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき5.0g以下、めん類（マカロニ類を除く。）にあってはゆでめん1kgにつき4.5g以下、菓子のうちばい焼したもの（スポンジケーキ及びバターケーキを除く。）及び油脂で処理したのもの、パン並びにマカロニ類にあってはその1kg（マカロニ類にあっては乾めん1kg）につき4.0g以下、蒸しまんじゅうの製造に用い

ン、蒸しまんじゅう又はめん類（即席めん又はマカロニ類以外の乾めんを除く。以下この目において同じ。）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の使用量は、ステアロイル乳酸カルシウムとして、生菓子の製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき10g以下、スポンジケーキ、バターケーキ又は蒸しパンの製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき8.0g以下、生菓子にあってはその1kgにつき6.0g以下、菓子のうち油脂で処理したのもの又はパンの製造に用いるミックスパウダー、スポンジケーキ、バターケーキ及び蒸しパンにあってはその1kgにつき5.5g以下、菓子のうちばい焼したもの（スポンジケーキ及びバターケーキを除く。）の製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき5.0g以下、めん類（マカロニ類を除く。）にあってはゆでめん1kgにつき4.5g以下、菓子のうちばい焼したもの（スポンジケーキ及びバターケーキを除く。）及び油脂で処理したのもの、パン並びにマカロニ類にあってはその1kg（マカロニ類にあっては乾めん1kg）につき4.0g以下、蒸しまんじゅうの製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき2.5g以下、蒸しまんじゅうにあってはその1kgにつき2.0g以下でなければならない。

るミックスパウダーにあってはその1kgにつき2.5g以下、蒸しまんじゅうにあってはその1kgにつき2.0g以下でなければならない。また、ステアロイル乳酸カルシウムと併用する場合にあっては、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。

ソルビン酸（略）

ソルビン酸カリウム（略）

ソルビン酸カルシウム

ソルビン酸カルシウムは、甘酒（3倍以上に希釈して飲用するものに限る。以下この目において同じ。）、あん類、うに、果実酒、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としたものをいう。以下この目において同じ。）及び果汁（濃縮果汁を含む。以下この目において同じ。）、かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬、酢漬及びみそ漬の漬物、キャンデッドチェリー（除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。）、魚介乾製品、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。）、鯨肉製品、ケチャップ、雑酒、ジャム、食肉製品、シロップ、スープ（ポタージュスープを除く。以下この目において同じ。）、たくあん漬（生大根又は干し大根を塩漬にした後、これを調味料、香辛料、色素などを加えたぬか又はふすまで漬けたものをいう。ただし、一丁漬たくあん及び早漬たくあんを除く。以下この目において同じ。）、たれ、チーズ、つくだ煮、つゆ、煮豆、乳酸菌飲料（殺菌したものを除く。）、ニョッキ、はっ酵乳（乳酸菌飲料の原料に供するものに限る。以下この目において同じ。）、フラワーペースト類（小麦粉、でん粉、ナッツ類若しくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉、果汁、いも類、豆類又は野菜類を主要原料とし、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をいう。以下この目において同じ。）、干しすもも、マーガリン並びにみそ以外の食品に使用してはならない。

ソルビン酸カルシウムの使用量は、ソルビン酸として、チーズにあってはその1kgにつき3.0g（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）以下、うに、魚肉ねり製品、鯨肉製品及び食肉製品にあってはその1kgにつき2.0g以下、いかくん製品及びたこくん製品にあってはその1kgにつき1.5g以下、あん類、菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁、かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬及びみそ漬の漬物、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、つくだ煮、煮豆、ニョッキ、フラワーペースト類、マーガリン並びにみそにあってはその1kgにつき1.0g（マーガリンにあっては、安息香酸又は安息香酸ナトリウムを併用する場合は、安息香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1.0g）以下、ケチャップ、酢漬

ソルビン酸（略）

ソルビン酸カリウム（略）

の漬物，スープ，たれ，つゆ及び干しすももにあってはその1 kgにつき0.50g以下，甘酒及びはっ酵乳にあってはその1 kgにつき0.30g以下，果実酒及び雑酒にあってはその1 kgにつき0.20g以下，乳酸菌飲料（殺菌したものを除く。以下この目において同じ。）にあってはその1 kgにつき0.050g（乳酸菌飲料の原料に供するもの）にあっては，0.30g）以下でなければならない。

（略）

鉄クロロフィリンナトリウム（略）

5，6，7，8 - テトラヒドロキノキサリン

5，6，7，8 - テトラヒドロキノキサリンは，着香の目的以外に使用してはならない。

（略）

プロパノール（略）

プロピオンアルデヒド

プロピオンアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。

プロピオン酸

プロピオン酸は，チーズ，パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。ただし，着香の目的で使用する場合は，この限りでない。

プロピオン酸の使用量は，プロピオン酸として，チーズにあってはその1 kgにつき3.0g（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）以下，パン及び洋菓子にあってはその1 kgにつき2.5g以下でなければならない。

（略）

プロピオン酸カルシウム

プロピオン酸カルシウムは，チーズ，パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。

プロピオン酸カルシウムの使用量は，プロピオン酸として，チーズにあってはその1 kgにつき3.0g（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）以下，パン及び洋菓子にあってはその1 kgにつき2.5g以下でなければならない。

プロピオン酸ナトリウム

プロピオン酸ナトリウムは，チーズ，パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。

プロピオン酸ナトリウムの使用量は，プロピオン酸として，チーズにあってはその1 kgにつき3.0g（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）以下，パン及び洋菓子にあってはその1 kgにつき2.5g以下でなければならない。

（略）

（略）

鉄クロロフィリンナトリウム（略）

（略）

プロパノール（略）

プロピオン酸

プロピオン酸は，チーズ，パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。ただし，着香の目的で使用する場合は，この限りでない。

プロピオン酸の使用量は，プロピオン酸として，チーズにあってはその1 kgにつき3.0g（ソルビン酸又はソルビン酸カリ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）以下，パン及び洋菓子にあってはその1 kgにつき2.5g以下でなければならない。

（略）

プロピオン酸カルシウム

プロピオン酸カルシウムは，チーズ，パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。

プロピオン酸カルシウムの使用量は，プロピオン酸として，チーズにあってはその1 kgにつき3.0g（ソルビン酸又はソルビン酸カリ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）以下，パン及び洋菓子にあってはその1 kgにつき2.5g以下でなければならない。

プロピオン酸ナトリウム

プロピオン酸ナトリウムは，チーズ，パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。

プロピオン酸ナトリウムの使用量は，プロピオン酸として，チーズにあってはその1 kgにつき3.0g（ソルビン酸又はソルビン酸カリ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）以下，パン及び洋菓子にあってはその1 kgにつき2.5g以下でなければならない。

（略）

ベンズアルデヒド (略)
2 - ペンタノール
2 - ペンタノールは、着香の目的以外に使用してはならない。
(略)
5 - メチルキノキサリン (略)
6 - メチルキノリン
6 - メチルキノリンは、着香の目的以外に使用してはならない。
メチルセルロース (略)
メチル - ナフチルケトン (略)
2 - メチルピラジン
2 - メチルピラジンは、着香の目的以外に使用してはならない。
2 - メチルブタノール (略)
3 - メチル - 2 - ブタノール
3 - メチル - 2 - ブタノールは、着香の目的以外に使用してはならない。
2 - メチルブチルアルデヒド
2 - メチルブチルアルデヒドは、着香の目的以外に使用してはならない。
(略)
第3 ~ 第5 (略)

ベンズアルデヒド (略)
(略)
5 - メチルキノキサリン (略)
メチルセルロース (略)
メチル - ナフチルケトン (略)
2 - メチルブタノール (略)
(略)
第3 ~ 第5 (略)