

別添 添加物 1－4

各一括名の定義及びその添加物の範囲

1 イーストフード

- (1) 定義 パン、菓子等の製造工程で、イーストの栄養源等の目的で使用される添加物及びその製剤
- (2) 一括名 イーストフード
- (3) 添加物の範囲 以下の添加物をイーストフードの目的で使用する場合
- | | |
|--------------|--------------|
| 塩化アンモニウム | 塩化マグネシウム |
| グルコン酸カリウム | グルコン酸ナトリウム |
| 酸化カルシウム | 焼成カルシウム |
| 炭酸アンモニウム | 炭酸カリウム（無水） |
| 炭酸カルシウム | 硫酸アンモニウム |
| 硫酸カルシウム | 硫酸マグネシウム |
| リン酸三カルシウム | リン酸水素二アンモニウム |
| リン酸二水素アンモニウム | リン酸一水素カルシウム |
| リン酸一水素マグネシウム | リン酸二水素カルシウム |

2 ガムベース

- (1) 定義 チューインガム用の基材として使用される添加物製剤
- (2) 一括名 ガムベース
- (3) 添加物の範囲 以下の添加物をガムベースとしての目的で使用する場合
- | | |
|-------------------|------------------------------------|
| エステルガム | グリセリン脂肪酸エステル |
| 酢酸ビニル樹脂 | ショ糖脂肪酸エステル |
| ソルビタン脂肪酸エステル | 炭酸カルシウム |
| ポリイソブチレン | ポリブテン |
| プロピレングリコール脂肪酸エステル | リン酸一水素カルシウム |
| リン酸三カルシウム | 別添 添加物 2－1 の用途欄に「ガムベース」と記載されている添加物 |

3 かんすい

- (1) 定義 中華麺類の製造に用いられるアルカリ剤で、炭酸カリウム、炭酸ナトリウム、炭酸水素ナトリウム及びリン酸類のカリウム又はナトリウム塩のうち1種以上を含むもの
- (2) 一括名 かんすい
- (3) 添加物の範囲 以下の添加物をかんすいとしての目的で使用する場合
- | | |
|------------|---------|
| 炭酸カリウム（無水） | 炭酸ナトリウム |
|------------|---------|

炭酸水素ナトリウム	ピロリン酸四カリウム
ピロリン酸二水素二ナトリウム	ピロリン酸四ナトリウム
ポリリン酸カリウム	ポリリン酸ナトリウム
メタリン酸カリウム	メタリン酸ナトリウム
リン酸三カリウム	リン酸水素二カリウム
リン酸二水素カリウム	リン酸水素二ナトリウム
リン酸二水素ナトリウム	リン酸三ナトリウム

4 苦味料

- (1) 定義 食品の製造又は加工の工程で、苦味の付与又は増強による味覚の向上又は改善のために使用される添加物及びその製剤
- (2) 一括名 苦味料
- (3) 添加物の範囲 別添 添加物 2-1 及び別添 添加物 2-3 の用途欄に「苦味料等」と記載されている添加物（香辛料抽出物を除く。）

5 酵素

- (1) 定義 食品の製造又は加工の工程で、その有する触媒作用を目的として使用された、生活細胞によって生産された酵素類であって、最終食品においても失活せず、効果を有する添加物及びその製剤
- (2) 一括名 酵素
- (3) 添加物の範囲 アスパラギナーゼ及びプシコースエピメラーゼ並びに別添 添加物 2-1 の用途欄に「酵素」と記載された添加物

6 光沢剤

- (1) 定義 食品の製造又は加工の工程で、食品の保護及び表面に光沢を与える目的で使用される添加物及びその製剤
- (2) 一括名 光沢剤
- (3) 添加物の範囲 別添 添加物 2-1 の用途欄に「光沢剤」と記載された添加物を光沢剤としての目的で使用する場合

7 香料

- (1) 定義 食品の製造又は加工の工程で、香気を付与又は増強するため添加される添加物及びその製剤
- (2) 一括名 香料
- (3) 添加物の範囲 以下の添加物を香料としての目的で使用する場合
- | | |
|---------------------|----------|
| アセトアルデヒド | アセト酢酸エチル |
| アセトフェノン | アニスアルデヒド |
| (3-アミノ-3-カルボキシプロピル) | アミルアルコール |

ジメチルスルホニウム塩化物	アントラニル酸メチル
α -アミルシンナムアルデヒド	イオノン
アンモニウムイソバレレート	イソオイゲノール
イソアミルアルコール	イソ吉草酸イソアミル
イソブチルアルデヒド	イソキノリン
イソ吉草酸エチル	イソチオシアン酸アリル
イソチオシアネート類	イソブタノール
イソバレルアルデヒド	イソプロパノール
イソブチルアミン	イソペンチルアミン
イソプロピルアミン	γ -ウンデカラクトン
インドール及びその誘導体	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
エステル類	2-エチルピラジン
エチルバニリン	2-エチル-3-メチルピラジン
3-エチルピリジン	2-エチル-6-メチルピラジン
2-エチル-5-メチルピラジン	エーテル類
5-エチル-2-メチルピリジン	オクタナール
オイゲノール	オクタン酸エチル
オクタン酸	ギ酸ゲラニル
ギ酸イソアミル	クエン酸三エチル
ギ酸シトロネリル	ケイ皮酸エチル
ケイ皮酸	ケトン類
ケイ皮酸メチル	酢酸イソアミル
ゲラニオール	酢酸ゲラニル
酢酸エチル	酢酸シトロネリル
酢酸シクロヘキシル	酢酸テルピニル
酢酸シンナミル	酢酸ブチル
酢酸フェネチル	酢酸1-メンチル
酢酸ベンジル	サリチル酸メチル
酢酸リナリル	2, 3-ジエチル-5-メチルピラジン
2, 3-ジエチルピラジン	シトラール
シクロヘキシルプロピオン酸アリル	シトロネロール
シトロネラール	脂肪酸類
1, 8-シネオール	脂肪酸高級アルデヒド類
脂肪族高級アルコール類	2, 3-ジメチルピラジン
脂肪族高級炭化水素類	2, 6-ジメチルピラジン
2, 5-ジメチルピラジン	

2, 6-ジメチルピリジン	シンナムアルデヒド
シンナミルアルコール	チオール類
チオエーテル類	デカノール
デカナール	5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリン
デカン酸エチル	テルピネオール
2, 3, 5, 6-テトラメチルピラジン	トリメチルアミン
テルペン系炭化水素類	γ -ノナラクトン
2, 3, 5-トリメチルピラジン	パラメチルアセトフェノン
バニリン	ヒドロキシシトロネラール
バレルアルデヒド	ピペリジン
ヒドロキシシトロネラールジメチル	
アセタール	
ピペロナール	ピラジン
ピロリジン	ピロール
フェニル酢酸イソアミル	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
フェノール類	ブタノール
ブチルアミン	<i>sec</i> -ブチルアミン
ブチルアルデヒド	フルフラール及びその誘導体
プロパノール	プロピオンアルデヒド
プロピオン酸	プロピオン酸イソアミル
プロピオン酸エチル	プロピオン酸ベンジル
プロピルアミン	ヘキサン酸
ヘキサン酸アリル	ヘキサン酸エチル
ヘキシルアミン	ヘプタン酸エチル
1-ペリルアルデヒド	ベンジルアルコール
ベンズアルデヒド	2-ペンタノール
ペンチルアミン	<i>trans</i> -2-ペンテナール
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	<i>d</i> -ボルネオール
マルトール	N-メチルアントラニル酸メチル
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-5 <i>H</i> -	1-メチルナフタレン
シクロペンタピラジン	
メチル β -ナフチルケトン	2-メチルピラジン
2-メチルブタノール	3-メチル-2-ブタノール
2-メチルブチルアミン	2-メチルブチルアルデヒド

<i>trans</i> -2-メチル-2-ブテナール	3-メチル-2-ブテナール
3-メチル-2-ブテノール	<i>dl</i> -メントール
1-メントール	酪酸
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	リナロオール
別添 添加物 2-2 に掲げる添加物	

8 酸味料

(1) 定義 食品の製造又は加工の工程で、酸味の付与又は増強による味覚の向上又は改善のために使用される添加物及びその製剤

(2) 一括名 酸味料

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を酸味料としての目的で使用する場合

アジピン酸	クエン酸
クエン酸三ナトリウム	グルコノデルタラクトン
グルコン酸	グルコン酸カリウム
グルコン酸ナトリウム	コハク酸
コハク酸一ナトリウム	コハク酸二ナトリウム
酢酸ナトリウム	DL-酒石酸
L-酒石酸	DL-酒石酸ナトリウム
L-酒石酸ナトリウム	二酸化炭素
乳酸	乳酸ナトリウム
氷酢酸	フマル酸
フマル酸一ナトリウム	DL-リンゴ酸
DL-リンゴ酸ナトリウム	リン酸
別添 添加物 2-1 の用途欄に「酸味料」と記載された添加物	

9 チューインガム軟化剤

(1) 定義 チューインガムを柔軟に保つために使用する添加物及びその製剤

(2) 一括名 軟化剤

(3) 添加物の範囲 以下の添加物をチューインガム軟化剤としての目的で使用する場合

グリセリン	プロピレングリコール
D-ソルビトール	

10 調味料

(1) 定義 食品の製造又は加工の工程で、味の付与又は味質の調整等味覚の向上又は改善のために使用される添加物及びその製剤。ただし、もっぱら甘味の目的で使用される甘味料、酸味の目的で使用される酸味料又は苦味の目的で使用される苦味料を

除く。

(2) 一括名 調味料 (アミノ酸等) 等

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を調味料としての目的で使用する場合

① アミノ酸

L-アスパラギン酸ナトリウム	DL-アラニン
L-アルギニンL-グルタミン酸塩	L-イソロイシン
グリシン	グルタミルバリルグリシン
L-グルタミン酸	L-グルタミン酸アンモニウム
L-グルタミン酸ナトリウム	L-テアニン
DL-トリプトファン	L-トリプトファン
DL-トレオニン	L-トレオニン
L-バリン	L-ヒスチジン塩酸塩
L-フェニルアラニン	DL-メチオニン
L-メチオニン	L-リシンL-アスパラギン酸塩
L-リシン塩酸塩	L-リシンL-グルタミン酸塩

別添 添加物 2-1 の用途欄に「調味料」と記載された添加物 (アミノ酸に限る。)

② 核酸

5' -イノシン酸二ナトリウム	5' -ウリジル酸二ナトリウム
5' -グアニル酸二ナトリウム	5' -シチジル酸二ナトリウム
5' -リボヌクレオチドカルシウム	5' -リボヌクレオチド二ナトリウム

③ 有機酸

クエン酸カルシウム	クエン酸三ナトリウム
グルコン酸カリウム	グルコン酸ナトリウム
コハク酸	コハク酸一ナトリウム
コハク酸二ナトリウム	酢酸ナトリウム
DL-酒石酸水素カリウム	L-酒石酸水素カリウム
DL-酒石酸ナトリウム	L-酒石酸ナトリウム
乳酸カリウム	乳酸カルシウム
乳酸ナトリウム	フマル酸一ナトリウム
DL-リンゴ酸ナトリウム	

④ 無機塩

塩化カリウム	硫酸カリウム
リン酸三カリウム	リン酸水素二カリウム
リン酸二水素カリウム	リン酸水素二ナトリウム
リン酸二水素ナトリウム	リン酸三ナトリウム

塩水湖水低塩化ナトリウム液
ホエイソルト

粗製海水塩化カリウム

11 豆腐用凝固剤

(1) 定義 大豆から調製した豆乳を豆腐様に凝固させる際に用いられる添加物及びその製剤

(2) 一括名 豆腐用凝固剤又は凝固剤

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を豆腐用凝固剤としての目的で使用する場合

塩化カルシウム

塩化マグネシウム

グルコノデルタラクトン

硫酸カルシウム

硫酸マグネシウム

粗製海水塩化マグネシウム

12 乳化剤

(1) 定義 食品に乳化，分散，浸透，洗浄，起泡，消泡，離型等の目的で使用される添加物及びその製剤

(2) 一括名 乳化剤

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を乳化剤としての目的で使用する場合

① 乳化剤を主要用途とするもの

オクテニルコハク酸デンプンナトリウム

クエン酸三エチル

グリセリン脂肪酸エステル

シヨ糖脂肪酸エステル

ステアロイル乳酸カルシウム

ステアロイル乳酸ナトリウム

ソルビタン脂肪酸エステル

ヒマワリレシチン

プロピレングリコール脂肪酸エステル

ポリソルベート 20

ポリソルベート 60

ポリソルベート 65

ポリソルベート 80

別添 添加物 2-1 の用途欄に「乳化剤」と記載された添加物

② プロセスチーズ，チーズフード及びプロセスチーズ加工品に①に掲げるものに加えて乳化剤として使用されるもの

クエン酸カルシウム

クエン酸三ナトリウム

グルコン酸カリウム

グルコン酸ナトリウム

ピロリン酸四カリウム

ピロリン酸二水素カルシウム

ピロリン酸二水素二ナトリウム

ピロリン酸四ナトリウム

ポリリン酸カリウム

ポリリン酸ナトリウム

メタリン酸カリウム

メタリン酸ナトリウム

リン酸三カリウム

リン酸三カルシウム

リン酸水素二アンモニウム

リン酸二水素アンモニウム

リン酸水素二カリウム

リン酸二水素カリウム

リン酸一水素カルシウム

リン酸二水素カルシウム

リン酸水素二ナトリウム
リン酸三ナトリウム

リン酸二水素ナトリウム

13 水素イオン濃度調整剤

(1) 定義 食品を適切な pH 領域に保つ目的で使用される添加物及びその製剤。ただし、中華麺類にかんすいの目的で使用される場合を除く。

(2) 一括名 水素イオン濃度調整剤又は pH 調整剤

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を水素イオン濃度調整剤としての目的で使用する場合

アジピン酸

クエン酸

クエン酸三ナトリウム

グルコノデルタラクトン

グルコン酸

グルコン酸カリウム

グルコン酸ナトリウム

コハク酸

コハク酸一ナトリウム

コハク酸二ナトリウム

酢酸ナトリウム

DL-酒石酸

L-酒石酸

DL-酒石酸水素カリウム

L-酒石酸水素カリウム

DL-酒石酸ナトリウム

L-酒石酸ナトリウム

炭酸カリウム（無水）

炭酸水素ナトリウム

炭酸ナトリウム

二酸化炭素

乳酸

乳酸カリウム

乳酸ナトリウム

氷酢酸

ピロリン酸二水素二ナトリウム

フマル酸

フマル酸一ナトリウム

DL-リンゴ酸

DL-リンゴ酸ナトリウム

リン酸

リン酸水素二カリウム

リン酸二水素カリウム

リン酸水素二ナトリウム

リン酸二水素ナトリウム

別添 添加物 2-1 の用途欄に「酸味料」と記載された添加物

14 膨脹剤

(1) 定義 パン、菓子等の製造工程で添加し、ガスを発生して生地を膨脹させ多孔性にするとともに食感を向上させる添加物及びその製剤

(2) 一括名 膨脹剤，膨張剤，ベーキングパウダー又はふくらし粉

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を膨脹剤としての目的で使用する場合

アジピン酸

L-アスコルビン酸

塩化アンモニウム

クエン酸

クエン酸カルシウム

グルコノデルタラクトン

DL-酒石酸

L-酒石酸

DL-酒石酸水素カリウム

L-酒石酸水素カリウム

炭酸アンモニウム
炭酸カルシウム
炭酸水素ナトリウム
炭酸マグネシウム
乳酸カルシウム
ピロリン酸二水素カルシウム
ピロリン酸四ナトリウム
フマル酸一ナトリウム
ポリリン酸ナトリウム
メタリン酸ナトリウム
硫酸アルミニウムアンモニウム
DL-リンゴ酸
リン酸三カルシウム
リン酸二水素カリウム
リン酸二水素カルシウム
リン酸二水素ナトリウム

炭酸カリウム（無水）
炭酸水素アンモニウム
炭酸ナトリウム
乳酸
ピロリン酸四カリウム
ピロリン酸二水素二ナトリウム
フマル酸
ポリリン酸カリウム
メタリン酸カリウム
硫酸カルシウム
硫酸アルミニウムカリウム
DL-リンゴ酸ナトリウム
リン酸水素二カリウム
リン酸一水素カルシウム
リン酸水素二ナトリウム