アグリビジネス創出フェア in 東海 Web展示

一般財団法人 日本食品分析センター①

① 栄養表示に関するご案内

② 海外栄養表示に関するご案内

③ 欧州向け栄養表示分析のご案内

④ 香港向け栄養表示分析のご案内

一般財団法人
日本食品分析センター

栄養表示に関するご案内

平成 27 年 4 月，食品表示法が施行され，消費者向けに予め包装された全ての加工食品と添加物（業務用加工食品は除く）の栄養成分表示が義務化されました。

栄養成分表示の対象成分は以下の通りです。

【義務表示】エネルギー，たんぱく質，脂質，炭水化物，食塩相当量(ナトリウムから換算)

【任意（推奨）】飽和脂肪酸，食物繊維

【任意（その他）】糖類，糖質，ｎ-3 系脂肪酸，ｎ-6 系脂肪酸，コレステロール，ビタミン・ミネラル類

①義務表示に取組む場合

栄養表示基本セット①：(税抜)21,000 円

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

必要検体量：200g～，　試験期間　：11 営業日

②食物繊維を表示したい場合-1

栄養表示セット(食物繊維：酵素-重量法)：

栄養表示基本セット+食物繊維　(税抜)46,000 円

必要検体量：250g～，　試験期間　：12 営業日

野菜・海草・穀物に含まれる天然の食物繊維を対象とする場合はこちら。

③食物繊維を表示したい場合-2

栄養表示セット(食物繊維：酵素-HPLC 法 1)[*1]：

栄養表示基本セット+食物繊維　(税抜)91,000 円

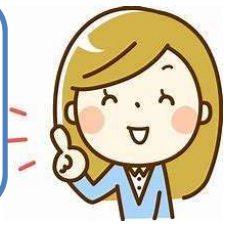
必要検体量：250g～，　試験期間　：16 営業日[*2]

難消化性デキストリンなど食物繊維素材を使用の場合はこちら。

*1　「食品表示基準について」の一部改正について(消食表第 350 号　令和 4 年 8 月 30 日)による改定前の酵素-HPLC 法に相当します。
難消化性でん粉(レジスタントスターチ)を多く含む検体で，酵素-HPLC 法 2 をご希望の場合は，別途，お問い合わせください。

*2 オリゴ糖を考慮する場合は 19 日間。オリゴ糖を使用されている場合はご相談ください。

上記栄養表示項目については，ISO/IEC17025 の認定を取得しております。
ISO/IEC17025「試験所及び校正機関の能力に関する一般要求事項」とは，
品質マネジメントシステムが構築されていることに加え，信頼できる技術能力の
指標として，国際的に広く使用されている規格です。



【お問い合わせ先】一般財団法人日本食品分析センター　https://www.jfrl.or.jp/

© 2023 Japan Food Research Laboratories

(展-2001/2023.09.11)

一般財団法人
日本食品分析センター

海外栄養表示に関するご案内

海外に製品を輸出されている事業者様の大きな悩みは，それぞれの国ごとに定められている食品衛生法規に従っていることを担保することではないでしょうか？食品の栄養表示もその一つとして，当センターに多くのお問い合わせをいただいております。当センターでは，代表的な地域の栄養表示に対応した分析のご提案をいたしております。詳細はお気軽にお問い合わせください。

栄養表示項目[*1]	米国	香港	EU
エネルギー	◎	◎	◎
たんぱく質	◎	◎	◎
脂質	◎(総脂質)	◎	◎
炭水化物	◎ (総炭水化物)	◎ (総炭水化物)[*2]	—
糖質	—	◎ (有効炭水化物)	◎[*3]
食物繊維	◎	◎	△
ナトリウム	◎	◎	◎（食塩）
飽和脂肪酸	◎	◎	◎
トランス脂肪酸	◎	◎	—
コレステロール	◎	○	—
糖類	◎[*4]	◎	◎
その他 ビタミン ミネラル	ﾋﾞﾀﾐﾝ D ｶﾙｼｳﾑ･鉄･ｶﾘｳﾑ ◎ その他 △	△	△ (一価多価不飽和脂肪酸･ﾎﾟﾘｵｰﾙ･ﾃﾞﾝﾌﾟﾝも任意)

◎：義務表示，○：推奨表示，△：任意表示

*1　日本の栄養表示項目に該当する試験項目を記載しております。

*2　総炭水化物(Total Carbohydrates)で表示する際は食物繊維量の表示が必要です。

*3　EU における「carbohydrate」は糖質（有効炭水化物）に該当します。

*4　糖類(Total Sugars)，添加された糖(Added Sugars)の表示が必要です。
Added Sugars は配合からご確認下さい。

当センターでは米国 FDA の規則(21CFR§101.9)に合わせて，脂肪酸のトリアシルグリセロール当量の合計値を総脂質として分析するサービスをご提供しております。詳細はお問い合わせください。

【お問い合わせ先】一般財団法人日本食品分析センター　https://www.jfrl.or.jp/

© 2023 Japan Food Research Laboratories

(展-2001/2023.09.11)

一般財団法人
日本食品分析センター

欧州向け栄養表示分析のご案内

EU における栄養表示制度は欧州議会・理事会規則(EU) No 1169/2011 により制定され,
2016 年 12 月 13 日から義務化されました。

参照：規則(EU)No.1169/2011　SECTION3
http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/eur128444.pdf

分析試験のご案内

＜義務表示項目＞

①energy value ②fat ③saturates ④carbohydrate ⑤sugars ⑥protein ⑦ salt

欧州栄養表示	弊財団ご提案項目※1	料金（税別単価）
energy value（カロリー） fat（脂質） carbohydrate(炭水化物) ※2 protein(たんぱく質) salt(食塩)	栄養表示セット（食物繊維） 水分，たんぱく質，脂質，灰分， 食物繊維（酵素－重量法）※2， 糖質，炭水化物，エネルギー， ナトリウム，食塩相当量	46,000 円 (セット料金)※1
sugars（糖類）	果糖，ブドウ糖，ガラクトース， ショ糖，麦芽糖，乳糖　※3	47,000 円 (6 項目セット料金)
saturates(飽和脂肪酸)	飽和脂肪酸	22,000 円

※1　EU の試験方法の詳細が示されていないため，日本の食品表示基準の試験方法で実施した結果をご報告いたします。salt への換算値(ナトリウム×2.5）等，EU の食品表示に該当する栄養成分値は別紙（英文）でご報告いたします

※2　carbohydrate の定義は日本の糖質に該当いたしますため，食物繊維は表示義務項目ではありませんが，carbohydrate を算出するために必要な試験です。
低分子水溶性食物繊維を配合している場合は，試験方法は「酵素-HPLC 法」となります。
セット料金は税抜 91,000 円，試験期間約 3 週間半です。ご依頼前にご相談ください。

※3　ご指定により,対象とする糖類の種類を限定することも可能です。

＜検体量及び試験期間 ＞
必要検体量：250g 程度
試験期間：3 週間

【お問い合わせ先】一般財団法人日本食品分析センター　https://www.jfrl.or.jp/
© 2022 Japan Food Research Laboratories

(2022.04.27)

＜任意表示項目＞

・mono-unsaturates(一価不飽和脂肪酸)
・polyunsaturates(多価不飽和脂肪酸)
・polyols(多価アルコール)
・starch(デンプン)
・fibre(食物繊維)
・any of the vitamins or minerals listed in point 1 of Part A of Annex XIII
（付則 XIII パート A に定められるビタミン・ミネラル類）＊

＊XIII パート A に記載されているビタミン類
ビタミン A，ビタミン D，ビタミン E，ビタミン K，ビタミン C，チアミン，
リボフラビン，ナイアシン，ビタミン B6，葉酸，ビタミン B12，ビオチン，
パントテン酸，

＊XIII パート A に記載されているミネラル類
カリウム，塩素，カルシウム，リン，マグネシウム，鉄，亜鉛，銅，マンガン，
フルオライド，セレン，クロム，モリブデン，ヨウ素

ビタミン・ミネラルの表示には一定の
要件がございます。
詳細はお気軽にお問い合わせください。

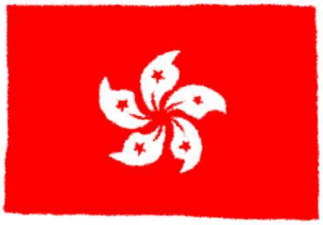
【お問い合わせ先】一般財団法人日本食品分析センター　https://www.jfrl.or.jp/
© 2022 Japan Food Research Laboratories

(2022.04.27)

一般財団法人
日本食品分析センター

香港向け栄養表示分析ご案内

香港における栄養表示制度については 2008 年 5 月 28 日に制定され，
2010 年 7 月 1 日に運用が開始されました。



参照：香港食品安全センターホームページ
http://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_nl_guidance.html

分析試験のご案内

①energy　②protein　③available carbohydrates　④total fat
⑤saturated fat　⑥ trans fat　⑦sodium　⑧sugars

香港栄養表示	ご依頼項目	料金（税別単価）
energy（カロリー） total fat（脂質） available carbohydrates（有効炭水化物）※1 protein(たんぱく質) sodium(ナトリウム)	水分，たんぱく質，脂質，灰分， 食物繊維（酵素－重量法）※2， 有効炭水化物，エネルギー， ナトリウム	46,000 円 (セット料金)
sugars（糖類）	果糖，ブドウ糖，ガラクトース， ショ糖，麦芽糖，乳糖　※3	47,000 円 (6 項目セット料金)
saturated fat (飽和脂肪酸) trans fat (トランス脂肪酸)	飽和脂肪酸，トランス脂肪酸	44,000 円

※1　有効炭水化物（糖質）＝100-[たんぱく質＋脂質＋水分＋灰分＋食物繊維]
　　有効炭水化物の代わりに総炭水化物(total carbohydrates)を表示することも可能です。
　　この場合は，食物繊維の量を示さなければなりません。
※2　低分子水溶性食物繊維を配合している場合は，試験方法は「酵素-HPLC 法」となります。
　　セット料金は税抜 91,000 円，試験期間約 3 週間半です。ご依頼前にご相談ください。
※3　ご指定により,対象とする糖類の種類を限定することも可能です。

＜検体量及び試験期間 ＞
必要検体量：250g 程度
試験期間：3 週間

【お問い合わせ先】一般財団法人日本食品分析センター　https://www.jfrl.or.jp/
© 2023 Japan Food Research Laboratories
(展-2003/2023.11.09)

2023 年 08 月吉日

お 客 様 各 位

一般財団法人日本食品分析センター

米国向け栄養成分分析のご案内

拝啓　平素は格別のご高配を賜り，厚くお礼申し上げます。
　この度,米国 FDA の栄養表示規則に基づいた成分分析を下記のとおり変更しますのでご案内いたします。今後とも一層の技術向上に注力し，皆様のお役に立つよう努力を重ねて参ります。

敬具

記

１．概要

米国 FDA の食品の栄養表示に関する規則（21CFR §101.9）において，総脂質は脂肪酸のトリアシルグリセロール当量の合計値となっております。お客様のご要望にお応えし，脂肪酸のトリアシルグリセロール当量の合計値を総脂質として分析するサービスを開始いたします。

２．分析試験項目及び料金

試験は，国内の食品表示に対応している試験方法にて実施致します。「平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号，別添 栄養成分等の分析方法等」に記載された分析方法を主体とします。

分析試験項目	料金（税別）
エネルギー，総脂質，飽和脂肪酸，トランス脂肪酸，コレステロール，ナトリウム，総炭水化物，糖類*1，たんぱく質，ビタミン D，カルシウム，鉄，カリウム，水分*2，灰分*2，（一価不飽和脂肪酸，多価不飽和脂肪酸）	194,000 円
上記 17 項目に食物繊維を追加で分析される場合，試験法により料金が異なります*3	
①食物繊維（酵素-重量法）　［低分子水溶性食物繊維の配合が無い場合］	219,000 円
②食物繊維（酵素-HPLC 法）　［低分子水溶性食物繊維の配合がある場合］	264,000 円
③食物繊維（AOAC 2011.25 法）［不溶性，可溶性の分別定量］	294,000 円

*1　糖類は果糖，ブドウ糖，ガラクトース，ショ糖，麦芽糖，乳糖を対象としております。
　上記以外の単糖，二糖も追加可能です。ただし追加料金がかかります。
*2　総炭水化物を算出するために分析が必要です。水分測定法がカールフィッシャー法に変更の場合，8,000 円加算されます。
*3　食物繊維は明らかに含まれない場合を除き分析頂くことをお勧めします。

３．新サービスのポイント

１）総脂質の取扱い

炭素数 4～24 の脂肪酸，炭素数 14～22 のモノトランス脂肪酸,炭素数 18 のジ及びトリトランス脂肪酸の測定値の合算として結果をご報告いたします。ただし，共役脂肪酸を除きます。

２）食物繊維の取扱い

食物繊維素材を添加（強化）している場合は，配合している素材をご提示ください。含有される食物繊維成分に応じて分別定量できる試験法で承り，食物繊維成分に応じたエネルギー計算値をご報告いたします。なお，エネルギー計算値において考慮できる試験法は③のみとなります。

４．受託開始日及び試験期間

2023 年 8 月 21 日受付分より受託開始
試験期間：約 4～5 週間。

５．検体必要量

全項目（食物繊維を含む 18 項目）を実施する場合　約 500 g

＜本件に関するお問合せ＞
当財団ホームページ　https://www.jfrl.or.jp/contact/create

以　上

20230818