

保 存 料

物 質 名	対 象 食 品	使 用 量	使 用 制 限	備 考
亜硫酸ナトリウム 次亜硫酸ナトリウム 二酸化硫黄 ピロ亜硫酸カリウム ピロ亜硫酸ナトリウム	漂白剤の項参照	漂白剤の項参照	漂白剤の項参照	(酸化防止剤、漂白剤)
安息香酸 安息香酸ナトリウム	キャビア	2.5g/kg以下 (安息香酸として)		キャビアとはチョウサメの卵を缶詰又は瓶詰にしたもので、生食を原則とし、加熱殺菌することができない
	マーガリン	1.0g/kg以下 (安息香酸として)	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有製剤を併用する場合には、安息香酸としての使用量とソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g/kgを超えないこと	
	清涼飲料水、シロップ、しょう油	0.60g/kg以下 (安息香酸として)		
	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)及び果汁(濃縮果汁を含む。)	1.0g/kg以下 (安息香酸として)	菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁に対しては安息香酸ナトリウムに限る	果実ペーストとは、果実をすり潰し、又は裏ごししてペースト状にしたものをいう
ソルビン酸 ソルビン酸カリウム ソルビン酸カルシウム	チーズ	3.0g/kg 以下 (ソルビン酸として)	チーズにあつてはプロピオン酸、プロピオン酸カルシウム又はプロピオン酸ナトリウムと併用する場合はソルビン酸としての使用量とプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0g/kgを超えてはならない	キャンデッドチェリーについては漂白剤の項参照 たくあん漬けとは、生大根、又は干大根を塩漬けにした後、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
	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 以下 (ソルビン酸として)		
	いかくん製品、たこくん製品	1.5g/kg 以下 (ソルビン酸として)		ニョッキとは、ゆでたじゃがいもを主原料とし、これをすりつぶして団子状にした後、再度ゆでたものをいう。 フラワーペースト類とは小麦粉、でんぷん、ナッツ類もしくはその加工品、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、パン又は菓みに充てん又は塗布して食用に供するものをいう。 果実酒とはぶどう酒、りんご酒、なし酒等果実を主原料として発酵させた酒類をいう。
	あん類、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、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)、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 以下 (ソルビン酸として)	マーガリンにあつ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/kg以下	
	ケチャップ、酢漬の漬物、スープ(ポタージュスープを除く)、たれ、つゆ、干しずもも	0.50g/kg 以下 (ソルビン酸として)	みそ漬けの漬物にあつては、原料のみそに含まれるソルビン酸及びその塩類の量を含めてソルビン酸として1.0g/kg以下	
	甘酒(3倍以上に希釈して飲用するものに限る)、はっ酵乳(乳酸菌飲料の原料に供するものに限る)	0.30g/kg 以下 (ソルビン酸として)		
	果実酒、雑酒	0.20g/kg 以下 (ソルビン酸として)		
	乳酸菌飲料(殺菌したものを除く)	0.050g/kg 以下 (ソルビン酸として)	ただし、乳酸菌飲料の原料に供するときは0.30g/kg以下(ソルビン酸として)	
	菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁(濃縮果汁を含む)	1.0g/kg 以下 (ソルビン酸として)	菓子の製造用果汁、濃縮果汁、果実ペーストはソルビン酸カリウム、カルシウムに限る	

物 質 名	対 象 食 品	使 用 量	使 用 制 限	備 考
デヒドロ酢酸ナトリウム	チーズ、バター、マーガリン	0.50g/kg (デヒドロ酢酸として)		
ナイシン	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	0.0125g/kg以下	使用量(全て、ナイシンAを含む抗菌性ポリペプチドとして)	ホイップクリーム類とは乳脂肪を主成分とする食品を主原料として泡立てたものをいう ソース類は果実ソース、チーズソース等の他、ケチャップも含む、フルーツソースは含まない
	ソース類、ドレッシング、マヨネーズ	0.010g/kg以下		
	プロセスチーズ、洋菓子	0.00625g/kg以下	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。	穀類及びでん粉を主原料とする洋生菓子とはライスペディングや外ホカビディングをいう
	卵加工品、みそ	0.0050g/kg以下		
	穀類及びでん粉を主原料とする洋生菓子	0.0030g/kg以下		
パラオキシ安息香酸イソブチル	しょう油	0.25g/L以下	使用量(全て、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	果実ソース	0.20g/kg以下		
パラオキシ安息香酸エチル	酢	0.10g/L以下		
パラオキシ安息香酸ブチル	清涼飲料水、シロップ	0.10g/kg以下		
パラオキシ安息香酸プロピル	果実又は果菜(いずれも表皮の部分に限る)	0.012g/kg以下		
プロピオン酸	チーズ	3.0g/kg 以下 (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とソルビン酸としての使用量の合計量が3.0g/kgを超えないこと	着香の目的で使用する場合は、この限りでない。
プロピオン酸カルシウム プロピオン酸ナトリウム	パン、洋菓子	2.5g/kg以下 (プロピオン酸として)		