# 2 酢漬け(刻み)

# 商品名:野菜のピクルス(瓶入り)

### 名称

「酢漬」と表示します。薄切り、細刻、小切りしたものは酢漬の後に括弧を付して(薄切り)または(刻み)と表示します。

表示例:酢漬、酢漬 (薄切り)、酢漬(刻み)、

1種類の原材料を漬けたものは、その一般的な名称を冠して表示できます。

表示例:だいこん酢漬、きゅうり酢漬、だいこん 酢漬(薄切り)、きゅうり酢漬(刻み)

# 原材料名

漬けた原材料、漬け原材料(漬けた原材料以外の原材料)の順に表示します。 漬けた原材料は「だいこん」、「にんじん」などと最も一般的な名称で表示します。 漬けた原材料が5種類(内容量が300g以下の場合は4種類)以上の場合、重量の割合の高い順に4種類(内容量が300g以下の場合は3種類)以上を表示して、その他の原材料を「その他」と表示できます。

表示例:内容量が300gを超える場合

原材料名

大根、にんじん、かんしょ、れんこん、その他、漬け原材料(醸造酢、砂糖、食塩、しょうゆ)/酸味料、甘味料(ステビア、甘草)、保存料(ソルビン酸K)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆を含む)

•••••

漬けた原材料以外の原材料は「漬け原材料」の文字の後に括弧を付して原材料に占める重量の割合の高い順に表示します。とうがらしその他の香辛料は「香辛料」と表示することができます。

\* [漬けた原材料]は漬けて食べる野菜などをいいます。[漬け原材料]は調味液やつけ床の原材料をいいます。

なると金時50%使用(かんしょに占める割合) <**容器包装の表面の表示>** 

| 名 称    | 酢漬(刻み)  |
|--------|---|
| 原材料名   | 大根、にんじん、かんしょ(なると金時50%使用)、れんこん、唐辛子、ゆず皮、実山椒、漬け原材料(醸造酢、砂糖、食塩、しょうゆ)/酸味料、甘味料(ステビア、甘草)、保存料(ソルビン酸K)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆を含む) |
| 原料原産地名 | 国産(大根、にんじん、かんしょ)、中国(れんこん)   |
| 内 容 量  | 400g  |
| 賞味期限   | 枠外下部記載  |
| 保存方法   | 直射日光を避けて常温で保存   |
| 販 売 者  | 株式会社〇〇<br>徳島県〇〇市〇〇町〇-〇-〇  |

製 造 所 株式会社△△

徳島県△△市△△町△-△-△

賞味期限 令和3年10月20日

# 特色のある原材料の表示

商品に「なると金時使用」、「徳島県産にんじんのピクルス」のように、ブランド名、産地名など特色のある原材料を使用したことを表示する場合、同種の原材料に占める割合が100%の場合を除き、使用割合の表示が必要です。

使用割合は次のいずれかで表示します。

- ①特色のある原材料の製品に占める重量の割合
- ②特色のある原材料と同一の種類の原材料に占める重量の割合(この場合、同一の種類の原材料に占める重量の割合である旨を表示します。)

# 特色のある原材料に該当するもの

特定の原産地のもの ・徳島県産にんじん使用

有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品 ・有機かんしょ使用

非遺伝子組換えのもの等

特定の製造地のもの ・徳島県で製造したしょうゆを使用

特別な栽培方法により生産された農産物

・特別栽培かんしょ使用

品種名等

銘柄名、ブランド名、商品名 ・なると金時使用

# 添加物

添加物に占める重量の割合の高い順に添加物の物質名を表示します。保存料、甘味料は「甘味料(ステビア、甘草)」、「保存料(ソルビン酸K)」などと用途名の後に括弧を付して物質名を表示します。酸味料は物質名に代えて、一括名により「酸味料」と表示をすることができます。

添加物は添加物欄を設けて表示したり、原材料名欄にスラッシュ(/)や改行などで区分して表示します。この表示例では、原材料と添加物をスラッシュ(/)の記号により区分しています。

# アレルゲン

特定原材料等が原材料、添加物に含まれている場合は、アレルゲン表示を行います。一括表示※をする場合は、原材料名の文字の後に「、(一部に○○・△△を含む)」と表示します。原材料名や代替表記等で表示されているものを含めて、製品に含まれている全ての特定原材料等を表示します。

#### ※個別表示と一括表示

アレルギーの表示には原材料名欄に個別に表示する「個別表示」と原材料名欄の最後にまとめて表示する「一括表示」があります。「個別表示」が原則ですが、表示面積に限りがあり、文字数を減らさないと表示が困難な場合など個別表示により難い場合や馴染まない場合は、一括表示をすることが可能です。なお、一括表示と個別表示を組合わせて表示することはできません。

# 原料原産地名

主な原材料について表示します。主な原材料は、原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位(内容重量が300g以下のものは、上位3位)までで、かつ、割合が5%以上のものをいいます。

国産品は国産である旨を、輸入品は原産国名を表示します。農産物の場合、国産品は国産である旨に代えて、都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品は原産国名に代えて一般に知られている地名を表示できます。水産物の場合、水域名、水揚げした港名、水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができます。

#### 原料原産地名欄に表示する場合

原材料に占める重量の割合の高い原産地の順に表示します。原産地の後に括弧を付して、当該原産地の原材料を重量の割合の高い順に表示します。

#### L表示例

原産地が1か所の場合、原材料を省略できます。

原料原産地名 国産(大根、にんじん、かんしょ、れんこん)

↓

「原料原産地名 国産

# 主な原材料が1種類の場合、原材料を省略できます。

原料原産地名 国産(大根)

**原料原産地名** 国産

#### 内突믦

計量法上の特定商品になるので、刻み漬け(食べる前に改めて切る必要のない大きさに切断してあるもの)は液汁を含めた重量 (g又は k g)を表示します。丸や大割りなど刻み漬け以外のものは液汁を除いた重量を表示します。

#### 保存方法

「10℃以下で保存」、「直射日光・高温多湿を避けて保存」など、流通、家庭等において可能な保存の方法を、読みやすく、 消費者が理解しやすいような用語で具体的に表示します。

#### 期限表示

品質が比較的劣化しにくい食品には「賞味期限」を表示します。期限を一括表示部分に表示することが困難な場合は、 賞味期限欄に「枠外下部記載」等と表示箇所を指定して表示すれば他の箇所に表示できます。

製造又は加工した日から賞味期限までの期間が3か月を超える場合は、期限を年月で表示することができます。この期限は記載した保存方法で保存した場合の期限です。

#### 販売者(表示内容に責任を有する者)

製造者等との合意等により、製造者等に代わって販売者が表示責任者となることが可能です。 (他者に製造を委託しており、製造委託者が表示責任者となる場合など)この場合、事項名は「販売者」になります。販売者の氏名又は名称と消費者等の製品に対する問合せ等に応答できる住所を表示します。

#### 製造所

製造所として製造者の氏名又は名称と製造場所の住所を表示します。製造所は、販売者に近接して表示します。また、製造所を一括表示枠内に表示できます。製造所に代えて「製造者」又は「製造場所」などの製造した場所がわかるような事項名にすることができます。

