

13 半生うどん …………… 商品名：たらいうどん(つゆ付き)



名称

「半生うどん」、「生うどん」、「ゆでうどん」などと食品の内容を表す一般的な名称を表示します。一般的な名称ではない商品名を名称として表示することは適切ではありません。

原材料名

原材料に占める重量の割合の高い順に最も一般的な名称で表示します。
(参考) 生めん類の表示に関する公正競争規約では、めんにつゆや具を添付した場合、構成要素毎に重量の割合の高い順に、「めん(原材料/添加物)、つゆ(原材料/添加物)、具(原材料/添加物)」とそれぞれの原材料、添加物を重量の割合の高い順に表示することを定めていますので参考にしてください。

原料原産地名

重量割合が上位1位の原材料に表示をします。どの原材料の原産地であるか分かるように、原産地名の後に括弧を付して原産地に対応した原材料名を表示します。
めん、つゆ、具など複数の加工食品により構成され、構成要素毎に原材料名を表示している場合、各構成要素それぞれの重量順位上位1位の原材料のうち、製品全体でみて重量割合が最も高い原材料に表示を行います。
対象の原材料が小麦粉などの加工食品の場合は、「国内製造」、「徳島県製造」等と製造地を表示します。なお、中間加工原材料の原料の原産地が生鮮原材料までさかのぼって判明しており、客観的に確認できる場合には、「国産(小麦(小麦粉))」などと当該加工食品の原材料の生鮮食品の原産地を表示することができます。

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。酸味料は物質名に代えて、一括名により「酸味料」と表示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。
*調味料の表示について
調味料として使われる添加物は、物質によりアミノ酸、核酸、有機酸、無機塩に分類されます。L-グルタミン酸ナトリウムはアミノ酸に、5'-イノシン酸ナトリウムは核酸に分類されます。アミノ酸のみ使用している場合は「調味料(アミノ酸)」、核酸のみ使用している場合は「調味料(核酸)」と表示します。アミノ酸と核酸など複数を使用している場合は、主として構成されるものに等を付して「調味料(アミノ酸等)」、「調味料(核酸等)」などと表示をします。

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。個別表示をする場合は、含まれている原材料、添加物の後に括弧を付して表示します。原材料の場合は(〇〇を含む)、添加物は(〇〇由来)と表示します。
*代替表記、拡大表記
特定原材料等と表示方法や言葉が違うが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表記を代替表記といいます。特定原材料等の名称、代替表記を含んでいる表記を拡大表記といいます。代替表記、拡大表記を表示している場合、特定原材料等を含む旨の表示を省略できます。
表示例の原材料名の小麦粉、さば節は特定原材料等の名称の小麦、さばを含むため拡大表記になります。小麦粉、さば節の表示をしている場合、(小麦を含む)、(さばを含む)の表示は省略できます。

内容量

ゆでめん、むしめん以外のめん類は計量法上の特定商品となるので、内容重量(g又はkg)により表示します。ゆでめん、むしめんは内容重量(g又はkg)、または内容数量(〇食入りなど)により表示します。
(参考) 生めん類の表示に関する公正競争規約では、めんにつゆや具を添付した場合、総重量とめん、つゆ、具の重量を表示することを定めていますので参考にしてください。なお、つゆと具の重量については省略できとしています。

保存方法

「直射日光・高温多湿を避けて保存」、「要冷蔵(10℃以下)」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。

使用上の注意

生めん類の表示に関する公正競争規約では、使用上の注意として「消費(賞味)期限内にお召し上がりください」、「開封後はお早めにお召し上がりください」等と表示することを定めていますので参考にしてください。

製造者(表示内容に責任を有する者)

製造者が表示内容に責任を有する場合、製造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。容器包装の表示面積、形態等から判断してやむを得ない場合は、「株式会社」を「(株)」等と略記して差し支えありません。

製造所固有記号

原則として同一製品を2か所以上の製造所で製造している場合、製造所固有記号による表示ができます。製造所固有記号を表示することで、製造所の表示に代えることができます。
製造所固有記号は販売者の住所、氏名又は名称の後に「+」を冠して表示します。
製造所固有記号を使用した場合、消費者が製造所の所在地等を把握できるよう、製造所の所在地等の問合せがあった際に回答する者の連絡先(電話番号)等の表示が必要です。連絡先には「お客様ダイヤル」、「製造所固有記号についてのお問合せ先」等の事項名を付して表示します。連絡先を一括表示の枠外に表示する場合は、一括表示に近接した箇所に表示することが望ましいです。

期限表示
品質が急速に劣化しやすい食品には「消費期限を、それ以外の比較的劣化しにくい食品には「賞味期限」を表示します。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。
めん、つゆ、具など複数の食品を詰合せた場合、全ての食品のうち最も短い期限を表示するか、または全ての食品の期限を表示します。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。

名 称	半生うどん
原 材 料 名	めん(小麦粉、でん粉、食塩/加工デンプン、酒精、酸味料)、つゆ(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、醸造調味料、鰹節、昆布、さば節、食塩、乾しいたけ/調味料(アミノ酸等)、アルコール、酸味料)、具(乾燥ねぎ)
原料原産地名	国内製造(小麦粉)
内 容 量	400g(めん100g×3)
賞 味 期 限	2021年10月20日
保 存 方 法	直射日光・高温多湿を避けて常温で保存
使用上の注意	開封後はお早めにお召し上がりください。
製 造 者	株式会社〇〇 +AA 徳島県〇〇市〇〇町〇-〇-〇 お客様ダイヤル 000-000-0000

本品の製造工場では、そばを含む製品を製造しています。

アレルゲンのコンタミネーションの注意喚起表示

食品を製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入(コンタミネーション)してしまう場合があります。防止策の徹底を図っても混入の可能性が排除できない場合、一括表示欄外に注意喚起することが望ましいです。なお、特定原材料等に関し「入っているかもしれない」などの可能性表示は認められません。
表示例 ・「本品製造工場では〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。」
・「〇〇(特定原材料等の名称)を使用した設備で製造しています。」

(参考) 生めん類の表示に関する公正競争規約では、「手打ち」、「手打ち式」「手打ち風」の表示の基準について下記のように定めていますので参考にしてください。

手 打 ち 製めんに際し、原料に加水して麩質(グルテン)が形成するように混練し、熟成させた後、延棒で圧延し、包丁でめん線状に裁断すること及び熟成させた後、手作業によりめん線状に延ばし一定の長さに切断することであって、その工程をすべて手作業により行うことをいう。ただし、混練工程のみ機械で行うことができる。

手打ち式、手打ち風 製めんに際し、原料に加水して麩質(グルテン)が形成するように混練し、熟成させたのち、めん体の方向が交錯するように緩慢な方法により圧延し、包丁又は手切りに近いす刃の切りによって裁断することであって、その工程の全部又は一部を機械作業により行うことをいう。