

12 生タイプ即席めん …………… 商品名：徳島ラーメン



名称

「生タイプ即席めん」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。

生タイプ即席めんとは、即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したものをいいます。

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。めん(小麦粉、でん粉、食塩、粉末卵)」などと表示します。

めん、スープ、かやくなど複数の加工食品により構成される場合は、構成要素毎に重量割合の高い順に表示をすることができます。各構成要素を表す名称の後に括弧を付して、原材料名を表示します。

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。原材料名欄に表示をする場合は、対象の原材料の後に括弧を付して表示します。

めん、スープ、かやく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、「小麦粉(小麦(アメリカ産))」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。かんすい、pH調整剤は物質名に代えて、一括名により「かんすい」、「pH調整剤」と表示することができます。

着色料は「着色料(クチナシ)」、「着色料(クチナシ色素)」などと用途名の後に括弧を付して物質名を表示します。また、クチナシ色素のように添加物の表示に「色」の文字を含む場合、用途名の「着色料」を省略でき、「クチナシ色素」と表示できます。

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。

※増粘多糖類の表示について

増粘剤として使用した添加物は「増粘剤(キサンタンガム、グアーガム)」などと用途名の後に括弧を付して物質名を表示します。既存添加物と一般飲食物添加物のリストの用途欄に増粘安定剤と記載された多糖類を2種類以上併用した場合、物質名を「増粘多糖類」の簡略名により表示することができます。「増粘多糖類」の簡略名により表示した場合、用途名の増粘剤又は糊料を省略することができます。

増粘剤(キサンタンガム、グアーガム)
キサンタンガム、グアーガムを簡略名の増粘多糖類により表示
↓
増粘剤(増粘多糖類)
↓
増粘多糖類は「増粘」の文字を含むため用途名の増粘剤を省略して「増粘多糖類」と表示できます。

※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ポークエキス、チキンエキスについて、「ポーク」は豚肉の、「チキン」は鶏肉の代替表記です。ポークエキス、チキンエキスは代替表記のチキン、ポークを含むため拡大表記になります。ポークエキス、チキンエキスの表示をしている場合、(豚肉を含む)、(鶏肉を含む)の表示は省略できます。

※魚醤(魚介類)の表示

網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できないなどの製造工程上の理由から、下記の食品に限り例外的に「魚介類」の表示が認められています。

「たん白加水分解物(魚介類)」、「魚醤(魚介類)」、「魚醤パウダー(魚介類)」、「魚肉すり身(魚介類)」、「魚油(魚介類)」、「魚介エキス(魚介類)」

保存方法

「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。

調理方法

調理方法を特性に応じて表示します。

名 称	生タイプ即席めん
原 材 料 名	めん(小麦粉(国内製造)、でん粉、食塩、粉末卵)、添付調味料(豚脂、しょうゆ(大豆を含む)、魚醤(魚介類)、ポークエキス、チキンエキス、野菜エキス、砂糖、食塩、たん白加水分解物(ゼラチンを含む)、香辛料)、かやく(豚肉、めんま、しょうゆ、食塩、発酵調味料、香辛料)／調味料(アミノ酸等)、加工でんぷん、酒精、かんすい、pH調整剤、卵殻カルシウム、増粘多糖類、クチナシ色素、カラメル色素
内 容 量	300g(めん120g×2)
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
製 造 者	株式会社〇〇 徳島県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

製造所 徳島県△△市△△町△-△-△

調理方法 ①…
②…
③…

表示禁止事項

かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の2%以上である場合は表示できます。

(参考)

即席めんの表示に関する公正競争規約で次のように定めていますので参考にしてください。

調理済みの状態を示す写真等の絵表示をする場合は、実際の内容物と同一のものを使用します。ただし、袋入りめん(軟包装の袋に入った即席めん、鍋等に移し替えた上加熱して調理するもの)については、実際の内容物と同一のものを使用した上、更に他の食材を使用した状態を表示することができます。この場合、「調理例」、「調理参考例」等の用語を絵表示中または絵表示に近接した箇所に10ポイントの活字以上の大きさの見やすい文字で背景色と対照的な色で表示をする必要があります。

商品名に特定の地域名を表示する等、特定の地域名、地域的特徴を意味する事項を表示する場合、当該地域で広く認知されている調理品に使用するめん、スープ、具材等の特徴が再現されているか、又は当該地域に産する原材料、食材等が主たる原材料として使用されていないとされています。

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、スープ、かやく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。

製造者(「表示内容に責任を有する者」及び「製造所」)

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

事務所と工場が別の場所にあるなど、問い合わせに応答できる場所と製造場所が異なる場合は、製造所として製造場所の住所の表示が必要です。

製造所は、製造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。

また、製造者と製造所の名称が同じ場合は、製造所の名称は省略できます。

めん、スープ、かやくなど異なる製造所で容器包装された食品を詰合せた場合、個々の食品毎に製造所の表示が必要ですが、いずれかの食品の製造又は加工を行い、かつ、最終的に詰め合わせを行った事業者のみを製造所又は加工所として表示することができます。この場合、表示責任者が詰め合わせ食品の製造又は加工を行う事業者と合意しておく必要があります。