

18 干しエビ 商品名：干しエビ

名称

「干しえび」、「魚介乾製品」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。

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。
着色料は「着色料(赤 1 0 2)」、「着色料(赤色 1 0 2 号)」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、赤色 1 0 2 号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、「赤色 1 0 2 号」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。

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。
原材料名に「えび」、「エビ」、「海老」又は、これらを含む文言を表示している場合「えび(えびを含む)」等の「(えびを含む)」を省略できます。

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。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。

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。

製造者(「表示内容に責任を有する者」及び「製造所」)

えびを仕入れて干しえびにした場合は事項名を「製造者」とします。
加工済みの干しえびを仕入れて選別、小分け、解凍などの加工に該当する行為のみを行った場合は加工者になります。
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。
なお、事務所と工場が同じ場所にあるなど、消費者等の製品に対する問合せ等に応答できる場所と製造場所が同じ場合は、この表示例のように製造所の表示を省略できます。

名 称	干しえび
原 材 料 名	えび、食塩／赤色102号
原料原産地名	枠外下部に記載
内 容 量	枠外下部に記載
賞 味 期 限	令和3年10月20日
保 存 方 法	直射日光・高温多湿を避けて保存
製 造 者	株式会社〇〇 徳島県徳島市〇〇町〇-〇-〇

原材料のえびの産地 徳島県

内 容 量 100g

内容量

魚介類を煮干ししたもの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。

内容量を一括表示部分に表示することが困難な場合は、内容量欄に「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。

原料原産地名

原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、割合が50%以上の原材料について原産地を表示します。原材料が国産品であるものは国産である旨を、原材料が輸入品であるものは原産国名を表示します。国産品の場合、国産である旨にかえて、「徳島県産」など水域名、水揚げ港名、水揚げ港又は主たる養殖地が属する都道府県名その他一般に知られている地名による表示が可能です。

複数の原産地の原材料を混合して使用している場合は、原産地を重量の割合の高いものから順に表示します。

調達先が頻繁に変動する等により、あらかじめ容器包装に印刷して表示することが困難な場合には、原料原産地名欄に「枠外下部記載」等と表示箇所を指定して表示すれば枠外に表示できます。

