

17 魚肉ねり製品 …………… 商品名：フィッシュカツ



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。

【魚肉の表示例】

・使用した魚類の名称を全て表示します。

原材料名	タチウオ、エソ、パン粉、イトヨリダイ、植物油、ハモ、植物性たんぱく、…
------	-------------------------------------

・特定の種類の魚類の名称を表示していない場合に限り「魚」又は「魚肉」と一括して表示できます。

原材料名	魚肉、パン粉、植物油、植物性たんぱく、…
------	----------------------

・使用したすべての魚類をまとめて表示できます。

原材料名	魚肉(タチウオ、エソ、イトヨリダイ、ハモ)、パン粉、植物油、植物性たんぱく、…
------	---

・使用する魚類が4種以上の場合、「魚肉」の文字に括弧を付して重量割合の高いものから順に3種の魚類名を表示し、その他の魚類は「その他」と表示できます。

原材料名	魚肉(タチウオ、エソ、イトヨリダイ、その他)、パン粉、植物油、植物性たんぱく、…
------	--

名称
「魚肉ねり製品」など食品の内容を一般的名称で表示します。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。

内容量
内容重量(g又はkg)、内容体積(ml又はl)、または内容数量(個入りなど)により表示します。

名 称	魚肉ねり製品
原 材 料 名	魚肉(タチウオ(国産)、エソ、イトヨリダイ、その他)、パン粉(卵・乳成分を含む)、植物油(大豆を含む)、植物性たんぱく、食塩、ぶどう糖、たん白加水分解物、たまねぎエキス、カレー粉、香辛料／調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、甘味料(ステビア)、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロチン)、香料
内 容 量	3枚
賞 味 期 限	枠外下部に記載
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下)
製 造 者	株式会社〇〇 +AA 徳島県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

当社ウェブサイトアドレス <http://www.>

賞味期限 03.10.20

本製品に使用している魚は、えび、かにを食べています。

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】

原材料として使用する魚がえび、かにを捕食していることにより、コンタミネーションしてしまう場合
「本製品で使用している魚は、えび、かにを食べています。」

商品名：フィッシュカツ

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、酸化防止剤、着色料は「保存料(ソルビン酸)」、「甘味料(ステビア)」、「酸化防止剤(ビタミンE)」、「着色料(カロチン)」などと用途名の後に括弧を付して物質名を表示します。香料は物質名に代えて、一括名により「香料」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。

(参考)

*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。

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。

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。

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」、「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。

冷凍魚肉ねり製品は、食品衛生法により保存方法の基準が「-15℃以下で保存しなければならない」と定められていますので、「-15℃以下で保存」、「要冷凍(-18℃以下)」などと基準に従って表示します。

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。

製造所固有記号は製造者の住所、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、製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者名称を表示したウェブサイトのアドレス等の表示が必要です。ウェブサイトのアドレスには「当社ウェブサイトアドレス」、「製造所固有記号についてのウェブサイト」等の事項名を付して表示します。ウェブサイトのアドレス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。