CONFIDENTIAL AND PROPRIETARY - © Eurofins Scientific (Ireland) Ltd, 2020. All rights reserved. This document contains information that is confidential and proprietary to Eurofins Scientific SE and / or its affiliates and is solely for the use of the personnel of Eurofins Scientific SE and all its affiliates. No part of it may be used, circulated, quoted, or reproduced for distribution outside companies belonging to the Eurofins Group. If you are not the intended recipient of this document, you are hereby notified that the use, circulation, quoting, or reproducing of this document is strictly prohibited and may be unlawful. Photo images on this page are the copyrighted property of 123RF Limited.



# 栄養成分表示セミナー

ユーロフィンQKEN株式会社 ASM部 原口 智志

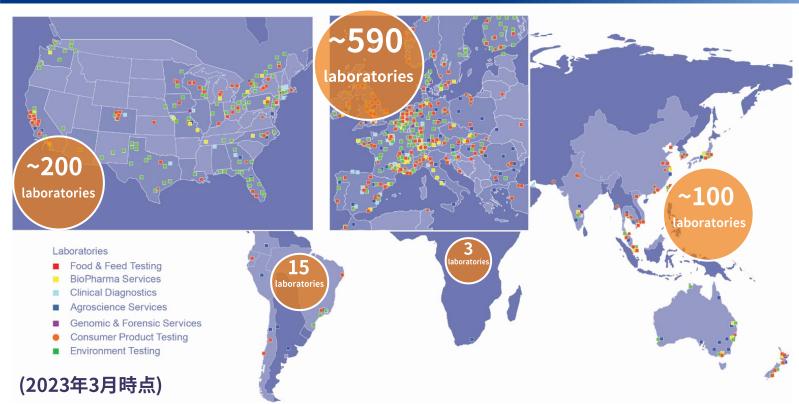
2024.04





## Eurofinsのグローバルネットワーク





## Agenda





- 01 食品表示法施行
- 02 栄養成分表示の義務化
- 03 栄養成分の表示方法
- 04 各国の対応
- 05 必要な検体量
- 06 必要な分析数
- 07 食物繊維について
- 08 熱量算出における注意点

### 食品表示法施行





主な変更点

栄養成分表示の義務化 、アレルギー表示のルール改善 、製造所固有記号のルール改善など

## 02 栄養成分表示の義務化



ルール

- 食品単位あたりで表示すること。(100g、100mL、1食分、1包装など)
- 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の順に表示

出典元: 事業者向け食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン第4版 (caa.go.jp)

栄	養	成	分	表	刁	١
(1	00	g	あ	た	Ŋ	)

熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

肥満や痩せ防止に
バランスの良い食事、組み合わせの参考に
高血圧予防に

## 栄養成分の表示方法



#### 表示値の数値は大きく分けて2種類の方法から得る

#### 1計算

日本食品標準成分表2024年版 (八訂) などを用いた計算

原料メーカーから得た数値での 計算

#### 2分析

近赤外線分光法による分析

理化学的手法による分析



#### 国別の表示義務項目一覧

	日本	EU	韓国	台湾	AUS	USA		日本	EU	韓国	台湾	AUS	USA
 熱量	0	0	0	0	0	0	コレステロール			0			0
 たんぱく質	0	0	0	0	0	0	糖類		0	0	0	0	0
 脂質	0	0	0	0	0	0	ビタミンD						0
	0	0	0	0	0	0	カリウム						0
ナトリウム			0	0	0	0	カルシウム						0
	0												
		0											0
食物繊維						0							
飽和脂肪酸		0	0	0	0	0	 						
トランス脂肪酸			0			0	1						

出典元:日本からの輸出に関する制度(JETRO)



#### 正確な結果を出すためには、ある程度の量が必要

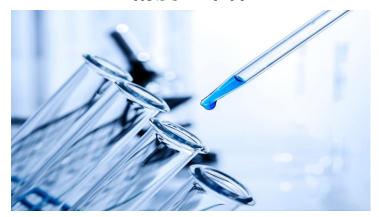
#### 理由 1

均質性の確保



理由 2

精度の確保



使用部位が複数あるもの



#### 分析数は事業者ごとに判断が必要

#### 原料の特性 食品の特性 成分などの変動 個体差が大きいもの 複数混ざっているものは 混合のバランスも関係する

栄養成分などの変動を 把握する必要がある

季節間

個体間

賞味期限

混合比率

生産地間

## 食物繊維について



#### 人の消化酵素では消化しきれない食物繊維は3種類

不溶性 食物繊維 2 高分子 水溶性 食物繊維 3 低分子 水溶性 食物繊維 難消化性デキストリン

ポリデキストロース

イヌリン

プロスキー法(Prosky法、酵素-重量法)

酵素-HPLC法

適切な分析法を選択する必要がある

出典元:食品表示基準 別添 栄養表示関係

## 熱量算出における注意点



#### 熱量は計算で算出するが、考慮が必要な項目がある

アルコール 7kcal/g 糖アルコール 0~3kcal/g

キシリトール、ソルビトール、 エリスリトールなど

有機酸 3kcal/g

クエン酸、酢酸、酒石酸など

その他

タンニン、ポリフェノール、 カフェインなど

出典元:食品表示基準 別添 栄養表示関係

## **Contact Eurofins**





残留農薬、動物用医薬品、栄養成分、カビ毒、微生物、味分析など

#### ユーロフィンQKEN株式会社

Mail: <a href="mailto:qken\_info@etjp.eurofinsasia.com">qken\_info@etjp.eurofinsasia.com</a> Web: <a href="mailto:https://www.nouyaku-bunseki.net/">https://www.nouyaku-bunseki.net/</a>



GMO、アレルゲン、栄養成分、機能性成分、重金属分析など

ユーロフィン・フード・テスティング株式会社

Mail: InfoJP@eurofins.com

Web: https://www.eurofins.co.jp/食品分析/





## ご清聴ありがとうございました

