

I 食品表示基準に基づく栄養成分表示

1 食品表示法（保健事項）について

(1) 食品表示法及び食品表示基準について

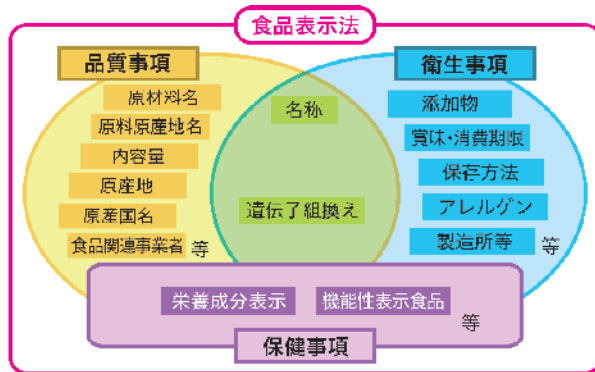
食品の表示については、平成 27 年に食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）が施行され、「JAS 法」「食品衛生法」「健康増進法」の 3 つの法律から、食品の表示に係る規定が一元化されました。

具体的な表示のルールは、食品表示法第 4 条の規定により、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）に定められています。

食品の製造者、加工者、輸入者又は販売者（以下「食品関連事業者等」という。）は、食品表示基準の遵守が義務付けられています（食品表示法第 5 条）。

食品表示法は、右図のように表示内容によって、品質事項、衛生事項、保健事項の 3 つの事項に区分されています。

こちらの「栄養成分表示ハンドブック」では、その中の保健事項について説明しています。



- 品質事項：食品の品質に関する適正な表示により消費者の選択に資すること等を目的とした表示事項（JAS 法※）
- 衛生事項：国民の健康の保護を図ること等を目的とした表示事項（食品衛生法※）
- 保健事項：国民の健康の増進を図ること等を目的とした表示事項（健康増進法※）

※食品表示法が定められる以前に規定のあった主な法律名

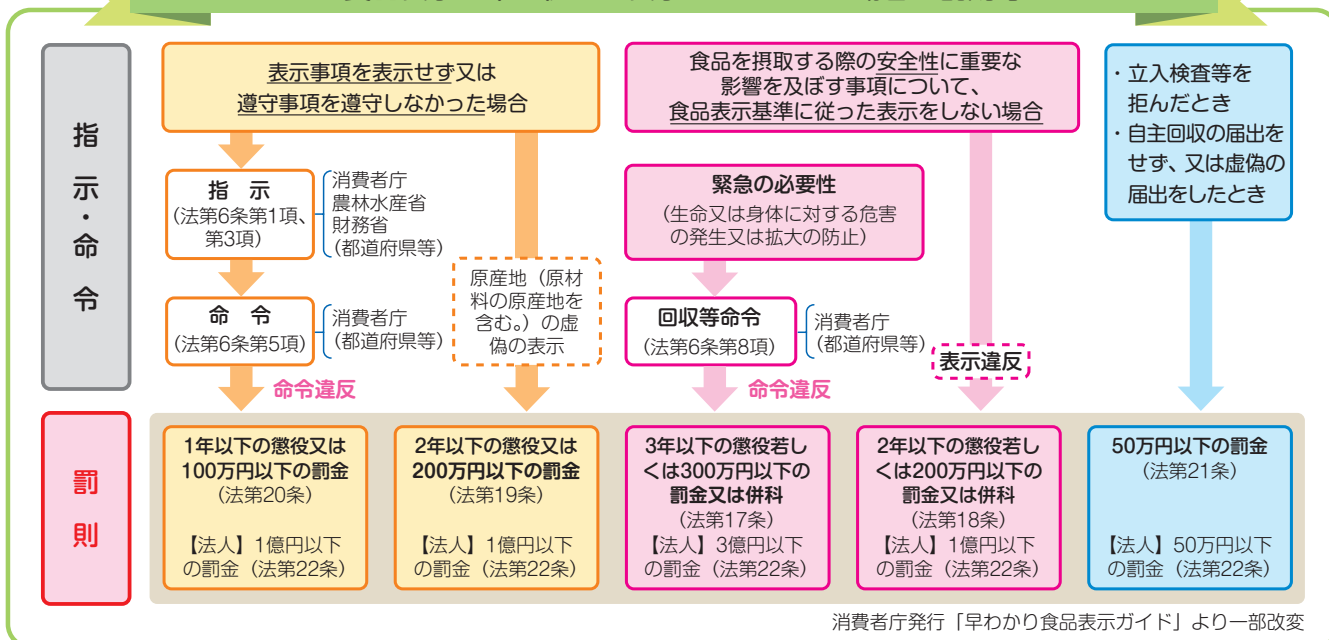
(2) 保健事項に係る表示事項について

食品表示法の保健事項では、主に栄養成分表示、特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品に関する表示事項が定められています。

このうちの「栄養成分表示」は、食品表示基準により、原則としてすべての容器包装に入れられた『一般用加工食品』及び『一般用添加物』に表示が義務付けられています。

また、『生鮮食品』、『業務用加工食品』及び『業務用添加物』についても、容器包装（業務用加工食品及び業務用生鮮食品については送り状、納品書等又は規格書等も含む。）に栄養成分等の表示を行う場合には、食品表示基準に従った表示を行う必要があります。

食品表示基準に従った表示をしていない場合の罰則等



消費者庁発行「早わかり食品表示ガイド」より一部改変

(3) 栄養成分表示による「健康づくりと環境づくり」

栄養成分表示をはじめとする食品表示法の保健事項の表示事項は、我が国の健康づくりに関する施策や国際的な基準（CODEX など）との整合性を図りつつ定められています。

販売に供する食品に一定のルール化を図った栄養成分表示が行われることで、健康で栄養バランスのとれた食生活を営むことの重要性を消費者自らが意識し、商品選択に役立てることで適切な食生活を実践する契機となる効果が期待されています。

健康づくりと環境づくり、減塩を支える2つの循環

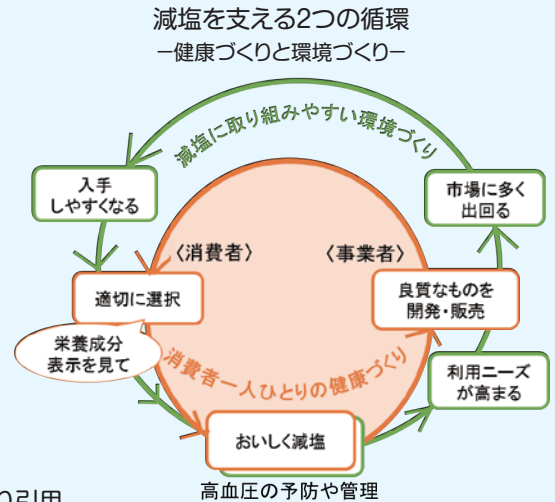
高血圧の予防や管理では、継続的に減塩を実践することになります。継続的に実践するためには、おいしさを伴っていることが大切です。

消費者一人ひとりが健康づくりとして、減塩に取り組めるように、事業者の努力によって良質なものが開発・販売されると、消費者は食塩相当量や25%減塩等の表示を見て、食塩の含有量が少ない食品を選ぶことができます。

そして、減塩の重要性が理解され、利用ニーズが高まると、更に開発・販売が進み、良質なものが市場に多く出回り、入手しやすくなっていきます。そうすると、より適切な選択ができるようになり、減塩に取り組みやすい環境づくりが進んでいくことになります。

こうした健康づくりと環境づくりの2つの循環は、消費者の選ぶ力と事業者の開発する力によって生み出される好循環であり、減塩の重要性が浸透し、減塩に取り組みやすい社会を支えていく基盤となります。

消費者庁発行「栄養成分表示を活用しよう④減塩社会への道」より引用



2 適用の範囲

(1) 栄養成分表示が義務又は任意となる食品区分

食品表示基準は、食品関連事業者等が加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合に適用される基準です（ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合は、一部を除き適用されません。）。

栄養成分表示については、原則として容器包装に入れられた全ての加工食品、生鮮食品及び添加物に関する表示になりますが、表1のとおり食品区分によって義務表示又は任意表示になります。

ただし、表示が義務となる区分であっても、条件を満たすものについては、栄養成分表示を省略できる場合又は要しない場合があります（5ページ（2）参照）。

【表1 栄養成分表示が義務又は任意となる食品区分】

加工食品		生鮮食品		添加物	
一般用	業務用	一般用	業務用	一般用	業務用
義務※	任意	任意	任意	義務※	任意

※一部、栄養成分表示を省略できる（又は要しない）食品を含む（5ページ（2）参照）

なお、栄養成分表示が任意である生鮮食品や業務用加工食品及び業務用添加物においても、栄養成分等を記載しようとする場合等は、食品表示基準に従い栄養成分表示を行う必要があります（8ページ（3）②参照）。

また、主として「業務用」として販売されるものであっても、消費者にも販売される場合、「一般用」の基準が適用されます。

(2) 栄養成分表示を省略できる又は要しない食品

① 栄養成分表示を省略できる食品

義務表示である一般用加工食品及び一般用添加物であっても、一般用加工食品では次のア～オのいずれかに該当する食品、一般用添加物では次のア・ウ・オに該当する食品は、栄養成分表示を省略することができます。

ただし、栄養表示をしようとする場合（8ページ(3)②参照）、特定保健用食品及び機能性表示食品は、次のア～オに該当する場合であっても、食品表示基準に従って栄養成分表示をしなければなりません。

また、栄養成分表示を省略できる食品であっても、表示が可能なものは、できるだけ表示することが望ましいです。

ア 容器包装の表示可能面積がおおむね 30cm² 以下であるもの（表示可能面積の考え方は、15 ページ(5)参照）

イ 酒類（酒税法第2条第1項に規定する酒類）

ウ 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの

※次の a、b のいずれかの要件を満たすものとします。

a 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの全てについて、0 と表示することができる基準を満たしている場合（0 と表示することができる量については、10～11 ページ表3第5欄参照）

b 1日に摂取する当該食品由来の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量が、社会通念上微量である場合（例えば、コーヒー豆やその抽出物、ハーブやその抽出物、茶葉やその抽出物、スパイス等が考えられます。ただし、スパイス等のうち一度に多く使用する場合が想定され、かつ、その場合に栄養の供給源となり得るものについては、栄養成分の量及び熱量の表示を省略できません。）

エ 極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む。）が変更されるもの

※次の a、b のいずれかの要件を満たすものとします。

a 日替わり弁当等、レシピが3日以内に変更される場合（サイクルメニューを除く。）

b 複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの（例：合挽肉、切り落とし肉等の切り身を使用した食肉加工品、白もつ等のうち複数の種類・部位を混合しているため都度原材料が変わるもの）

オ 消費税法（昭和63年法律第108号）第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者^{*1}が販売するもの。

ただし、当分の間、「中小企業基本法（昭和38年法律第154号）第2条第5項に規定する小規模企業者^{*2}が販売するもの」も省略できるものとします。

※1 「消費税法（昭和63年法律第108号）第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者」とは、事業者のうち、その課税期間に係る基準期間における課税売上高が1000万円以下である者をいいます。この者に該当するか否かは、消費税法の判断基準によることとしており、消費税法において、課税売上高は全事業の売上げで判断することとされています。

※2 「中小企業基本法（昭和38年法律第154号）第2条第5項に規定する小規模企業者」の判断基準は、当該事業年度の前事業年度において常時使用した従業員数が最多となった時点での数とし、当該事業年度の前事業年度の従業員数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人）以下である場合は、当該事業年度は栄養成分表示を省略できます。

また、当該事業年度中に従業員数が20人又は5人を超えた場合は、翌年度は、原則として栄養成分表示の省略は認められませんが、翌年度の開始日から6か月間は栄養成分表示を省略できるものとします。

注意!

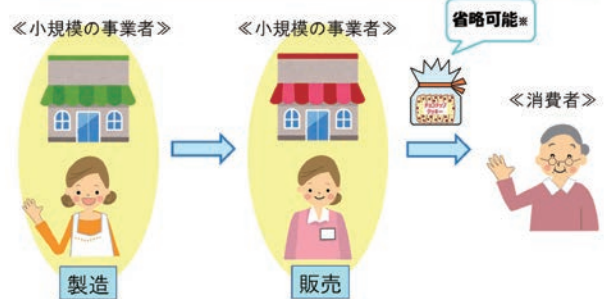
小規模の事業者が製造した食品でも、スーパー等販売する事業者が小規模の事業者でない場合は栄養成分表示は省略できません。なお、食品表示基準において「販売」行為を行っているか否かは、「食品の所有権の移転」が行われるか否かで判断します。

また、小規模の事業者が製造し、小規模の事業者が販売する場合でも、容器包装に「たんぱく質」、「ミネラル」等、栄養成分の名称や総称等、栄養成分に関する表示をしている場合等は栄養成分表示を省略できません。

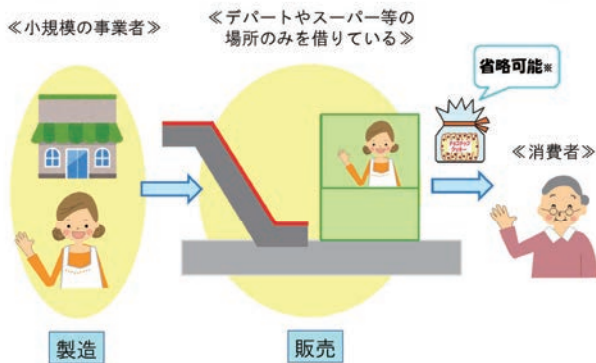
★小規模の事業者が製造・販売する場合



★小規模の事業者が製造し、別の小規模の事業者が販売する場合



★小規模の事業者が製造し、デパートやスーパー等の場所のみを借りて小規模の事業者が販売する場合



「小規模の事業者が販売する場合」に該当せず、栄養成分表示が省略できない例

★小規模の事業者が製造し、小規模ではない事業者が販売する場合 <省略できません!!>



※容器包装に栄養成分の名称や総称等、栄養表示をしようとする場合（8ページ（3）②参照）は、栄養成分表示を省略できません。

② 栄養成分表示を要しない食品

以下のア・イのいずれかに該当する一般用加工食品、イに該当する一般用添加物は、栄養成分表示を要しません。

ただし、栄養表示をしようとする場合（8ページ（3）②参照）、特定保健用食品及び機能性表示食品は、食品表示基準に従った栄養成分表示を行う必要があります。

ア 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合

製造者と販売者が同一で、同一の施設内、又は敷地内で製造販売する場合のことをいいます。具体的には洋菓子店、和菓子店等の「菓子小売業（製造小売）」や、パン店等の「パン小売業（製造小売）」等がその場で食品の製造販売、そうざいや刺身盛り合わせ等をインスタ加工し、その店内で販売する等が該当します（ただし、スーパーマーケットのバックヤードで単に小分け等を行った加工食品をその場で販売する場合等は、これには該当しませんので、栄養成分表示が必要となります。）。

イ 不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合

(3) 食品表示基準（保健事項）が適用となる栄養成分等

① 食品表示基準に規定する栄養成分等（10～11ページ 表3第1欄参照）

熱量、たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、炭水化物、糖質、糖類〔単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。〕、食物繊維、ミネラル類（亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、ナトリウム〔食塩相当量で表示〕、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン）、ビタミン類（ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンB₆、ビタミンB₁₂、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸）

上記の食品表示基準に規定する栄養成分等のうち、表2のとおり、基本5項目の栄養成分の量及び熱量は、栄養成分表示をする場合は必ず表示しなければなりません（12ページ～「3 表示方法」参照）。

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇.〇g

【表2 栄養成分表示をする際の表示区分（義務表示・推奨表示・任意表示）と各対象成分】

対象となる栄養成分等	加工食品		生鮮食品		添加物		
	一般用	業務用	一般用	業務用	一般用	業務用	
栄養成分表示をする場合、必ず表示しなければならない「基本5項目」	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量で表示）	義務表示	任意表示※	任意表示※	任意表示※	義務表示	任意表示※
「基本5項目」以外で上記食品表示基準に規定する栄養成分	飽和脂肪酸、食物繊維	推奨表示（任意表示）	任意表示	任意表示	任意表示	任意表示	任意表示
	n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖質、糖類、ミネラル類（ナトリウムを除く。）、ビタミン類	任意表示					

- ・義務表示：栄養成分表示をする場合に、必ず表示しなければならない5つの項目です（基本5項目）。これらは、生活習慣病予防や健康の維持・増進に深く関わる重要な成分です。
- ・推奨表示：義務表示ではないが、積極的に表示を推進するよう努めなければならない項目です。日本人の摂取状況や生活習慣病予防との関連から、表示することが推奨される成分です。
- ・任意表示：義務表示対象成分以外の表示対象となる項目です。

※任意表示であっても、食品表示基準に規定する栄養成分等の表示を行う場合（一般用生鮮食品の場合には栄養表示をしようとする場合）には必ず「基本5項目」の表示が必要となります。

（注）その他、トランス脂肪酸の表示についてもルールが示されています（20ページ(13)参照）。

また、基本5項目以外の栄養成分を容器包装に記載した場合には、それらの栄養成分も栄養成分表示を行う必要があります（12ページ～「3 表示方法」参照）。



栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇.〇g
カルシウム	〇mg
鉄	〇.〇mg

② 食品表示基準が適用される栄養表示

食品の容器包装（業務用加工食品及び業務用生鮮食品にあつては送り状、納品書等又は規格書等も含む。）に、7 ページ (3) ①「食品表示基準に規定する栄養成分等」の栄養成分及び熱量をそのまま表示する場合は、「栄養成分表示が任意となる食品区分（4 ページ表 1 参照）」及び「栄養成分表示を省略できる又は要しない食品（5 ページ (2) 参照）」であっても栄養成分表示が必要になります。

また、一般用生鮮食品及び「栄養成分表示を省略できる又は要しない食品」に次のような表現の表示を行う場合も、『**栄養表示をしようとする**※』場合として、食品表示基準に従い、必要な表示を行わなければなりません。ただし、これらの表現については、食品表示基準が適用されるため、基本 5 項目（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム〔食塩相当量で表示〕）及び強調した（表示した）栄養成分の量の表示は必要ですが、7 ページ (3) ①に規定されていない成分については、含有量の表示は必ずしも必要ではありません。

※『栄養表示をしようとする』（食品表示基準に基づく栄養成分表示が必要となる）場合の表示の例

7 ページ (3) ①に記載の成分をそのまま表示する場合の他に…

- ・ 栄養成分の総称（ミネラル、ビタミンなど）
- ・ 種類である栄養成分（脂質における不飽和脂肪酸、炭水化物における食物繊維など）
- ・ 栄養成分の別名称（プロテイン、ファットなど）
- ・ 栄養成分の構成成分（たんぱく質におけるアミノ酸など）
- ・ 栄養成分の前駆体（β - カロテンなど）
- ・ その他栄養成分を示唆する一切の表現（果実繊維、カルシウムイオン、砂糖不使用、シュガーレス、ノンオイル、低塩、食塩無添加など）が含まれた表示



※下線のような表示は栄養強調表示となるため、定められた基準も満たす必要があります。(22 ページ～「4 栄養強調表示」参照)。

注意！

以下のような場合にも食品表示基準に基づく栄養成分表示が必要です。

- ・ 栄養成分が添加されたものでなく、天然に含まれる栄養成分について表示をした場合
- ・ 原材料に対し栄養表示をした場合（例えば、青汁飲料におけるケールに含まれる栄養成分について表示をした場合、販売に供する食品（最終製品である青汁飲料）について食品表示基準に基づく表示が必要です。）
- ・ 品名の中に一般名称として栄養成分名が表示される場合（9 ページ③エに該当する場合は除きます。）

『栄養表示をしようとする』場合の実際の栄養表示例



例) 一般用生鮮食品（みかん）の容器包装に「ビタミンCたっぷり」と表示する場合

考え方

一般用生鮮食品への栄養成分表示は任意となっていますが、「ビタミンC」は7 ページ(3)①「食品表示基準に規定する栄養成分」であるため、「栄養表示をしようとする」場合に該当します。このような場合、任意表示の対象食品であっても、食品表示基準に従って栄養成分表示をしなければなりません。

実際の表示は、栄養成分表示をする場合に必ず記載しなければならない基本 5 項目（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム〔食塩相当量で表示〕）に加えて、「たっぷり」と強調するビタミンCの含有量を栄養成分表示の枠内に表示する必要があります。

また、栄養強調表示を行う成分（この場合のビタミンC）は、含有量が栄養強調表示「高い旨」の基準を満たす必要があります。(22 ページ～「4 栄養強調表示」参照)

栄養成分表示	
1 個（可食部標準 50g）当たり	
熱量	23kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	0.1g
炭水化物	6.0g
食塩相当量	0.0g
ビタミンC	16mg

③ 食品表示基準が適用されない栄養表示

次のア～オのような表示は、栄養表示に該当しません。

ア 原材料名又は添加物としての栄養成分名のみの表示

イ 食品表示法及びその下位法令（食品表示基準等）以外の法令により義務付けられた栄養成分名の表示

ウ 「うす塩味」、「甘さひかえめ」など味覚に関する表示

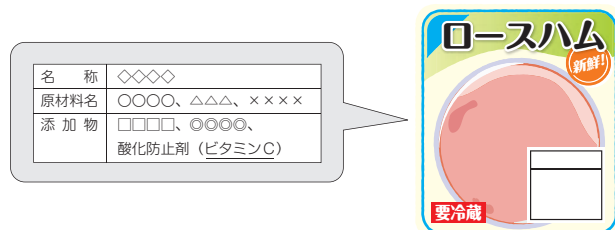
（ただし、「あま塩」、「うす塩」、「あさ塩」などの表示は、栄養表示に関する表示となるため、食品表示基準に従い栄養成分表示をする必要があります。）

エ 「ミネラルウォーター」のように広く浸透した一般的な品名であって、一般消費者に対し栄養成分が添加された又は強化されたという印象や期待感を与えないもの

オ 店頭で表示されるポップやポスターなど、食品の容器包装以外のものに栄養表示する場合

食品表示基準が適用されない栄養表示の例

例 1) 「原材料名又は添加物」としての表示



例 2) 「味覚」に関する表現の場合



(4) 表示禁止事項（栄養成分表示関連事項抜粋）

次に掲げる事項を食品の容器包装（業務用加工食品及び業務用生鮮食品にあつては送り状、納品書等又は規格書等を含む。）に表示することはできません。

ア 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語

イ 食品表示基準の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

ウ ナトリウム塩を添加している食品にあつては、ナトリウムの量

エ 機能性表示食品にあつては、「機能性表示食品」のページ（38 ページ（2））に掲げる事項

オ 栄養機能食品にあつては、「栄養機能食品」のページ（33 ページ（4））に掲げる事項

カ 保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品をいう。）以外の食品にあつては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語

キ その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

注意！

上記（4）カでは、『保健機能食品以外の食品については、保健機能食品と紛らわしい名称を表示してはならない』とされています。

紛らわしい名称とは、例えば「特定健康食品」、「特定機能食品」、「保健〇〇食品」、「機能〇〇食品」等の名称で、特に「機能」、「保健」の文字が含まれているものを指します。



【表3 食品表示基準に規定する栄養成分等・表示単位・測定法・許容差の範囲・ゼロと表示できる基準】

食品表示基準 別表第9 (第3条、第7条、第9条、第12条、第21条、第23条、第26条、第34条関係)

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄	第5欄
栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0と表示することができる量 [※]
たんぱく質	g	窒素定量換算法	± 20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) のたんぱく質の量が 2.5g 未満の場合は ± 0.5g)	0.5g
脂質	g	ゲルベル法又は溶媒抽出ー重量法	± 20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) の脂質の量が 2.5g 未満の場合は ± 0.5g)	0.5g
飽和脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	± 20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) の飽和脂肪酸の量が 0.5g 未満の場合は ± 0.1g)	0.1g
n - 3 系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	± 20%	
n - 6 系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	± 20%	
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	± 20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) のコレステロールの量が 25mg 未満の場合は ± 5mg)	5mg
炭水化物	g	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質及び脂質の量にあつては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、次に掲げる区分に応じ、次に定める方法により測定すること。 1 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法 2 水分 カールフィッシャー法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法	± 20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) の炭水化物の量が 2.5g 未満の場合は ± 0.5g)	0.5g
糖質	g	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質、脂質及び食物繊維の量にあつては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、炭水化物の項の第3欄の1及び2に掲げる区分に応じ、1及び2に定める方法により測定すること。	± 20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) の糖質の量が 2.5g 未満の場合は ± 0.5g)	0.5g
糖類 (単糖類又は二糖類であつて、糖アルコールでないものに限る。)	g	ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法	± 20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) の糖類の量が 2.5g 未満の場合は ± 0.5g)	0.5g
食物繊維	g	プロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法	± 20%	
亜鉛	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	- 20% ~ + 50%	
カリウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	- 20% ~ + 50%	
カルシウム	mg	過マンガン酸カリウム容量法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	- 20% ~ + 50%	

※食品 100g 当たり（一般に飲用に供する液体の食品では 100ml 当たり）、第 5 欄に記載されている基準値未満の場合

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄	第 4 欄	第 5 欄
栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0 と表示することができる量※
クロム	μg	原子吸光光度法、誘導結合プラズマ発光分析法又は誘導結合プラズマ質量法	- 20% ~ + 50%	
セレン	μg	蛍光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ質量法	- 20% ~ + 50%	
鉄	mg	オルトフェナントロリン吸光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	- 20% ~ + 50%	
銅	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	- 20% ~ + 50%	
ナトリウム	mg (1000mg 以上の量を表示する場合には、g を含む。)	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	± 20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) のナトリウムの量が 25mg 未満の場合は ± 5mg)	5mg
マグネシウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	- 20% ~ + 50%	
マンガン	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	- 20% ~ + 50%	
モリブデン	μg	誘導結合プラズマ質量分析法又は誘導結合プラズマ発光分析法	- 20% ~ + 50%	
ヨウ素	μg	滴定法、ガスクロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ質量法	- 20% ~ + 50%	
リン	mg	バナドモリブデン酸吸光光度法、モリブデンブルー吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	- 20% ~ + 50%	
ナイアシン	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	- 20% ~ + 80%	
パントテン酸	mg	微生物学的定量法	- 20% ~ + 80%	
ビオチン	μg	微生物学的定量法	- 20% ~ + 80%	
ビタミン A	μg	高速液体クロマトグラフ法又は吸光光度法	- 20% ~ + 50%	
ビタミン B ₁	mg	高速液体クロマトグラフ法又はチオクローム法	- 20% ~ + 80%	
ビタミン B ₂	mg	高速液体クロマトグラフ法又はルミフラビン法	- 20% ~ + 80%	
ビタミン B ₆	mg	微生物学的定量法	- 20% ~ + 80%	
ビタミン B ₁₂	μg	微生物学的定量法	- 20% ~ + 80%	
ビタミン C	mg	2, 4 - ジニトロフェニルヒドラジン法、インドフェノール・キシレン法、高速液体クロマトグラフ法又は酸化還元滴定法	- 20% ~ + 80%	
ビタミン D	μg	高速液体クロマトグラフ法	- 20% ~ + 50%	
ビタミン E	mg	高速液体クロマトグラフ法	- 20% ~ + 50%	
ビタミン K	μg	高速液体クロマトグラフ法	- 20% ~ + 50%	
葉酸	μg	微生物学的定量法	- 20% ~ + 80%	
熱量	kcal	修正アトウォーター法	± 20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) の熱量が 25kcal 未満の場合は ± 5kcal)	5kcal