

その他：・「コンソメ」または「ポタージュ」の場合で商品名中にこの文字がないときは、商品名の近くに14ポイント以上の活字で「コンソメ」または「ポタージュ」と記載する。

- ・原材料のうち特定のものを商品名に冠したり、商品名に併記して強調するためには、別表に収載された基準量以上に配合されているか、または基準量以下の場合はその重量を含めて併記する。

2) 加工食品品質表示基準

1) 以外の項目および、原材料の一般的な表記法、特徴ある原材料表示は加工食品品質表示基準に従う。

3) 遺伝子組換え食品品質表示基準

大豆、とうもろこしなどで必要なものに表示する。

別表(乾燥スープ品質表示基準第6条関係)

区分	調理方法に従い調理したスープ 1,000ml 当たりの使用量(無水固形物に換算した g)		
	乾燥 コンソメ	乾燥 ポタージュ	その他の 乾燥スープ
鶏肉	2	5	2
牛肉	1	2	1
その他の肉	2	5	2
魚介	2	3	2
乳製品	—	5	5
ばれいしょ	—	25	5
とうもろこし	—	20	5
きのこ	2	2	2
たまねぎ	2	2	2
その他の野菜	2	7	2
こんぶ	2	2	2
その他の海草	3	3	3
卵	2	2	2
クルトン	4	4	4
ヌードル	6	6	6

(3) 資源有効利用促進法(必須)

リサイクルマークと各々マークに該当する包材の部位およびその材質について記載する。
個包装には「アルミ蒸着フィルム」、化粧箱には「紙」の表示を行う。

(4) 栄養表示基準(健康増進法；任意)

栄養成分表示をする場合は規定に従って表示する。

ビタミン、ミネラルなど特に栄養成分を強調していないので熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの5項目のみを記載する。

(5) 景品表示法(必須)

キャッチコピーの妥当性。著しく優良誤認させるような表示の禁止。

(6) 46 通知「無承認無許可医薬品の指導取り締まりについて」(薬事法；必須)

「薬膳スープ」、「生薬入り」など医薬品と誤認される表示、薬効表示の禁止。

(7) その他の任意表示

流通のためのバーコード、荷扱いの注意表示など。

4. 原材料

注釈	原材料名	2次原材料名	組成 (%)	2次組成 (%)	展開後組成 (%)	特定原材料等情報	添加物備考	遺伝子組換え情報
1	鶏卵		30		30	卵		
2	スープ用調味料		12	100				
		食塩		35	4.2			
3		デキストリン		30	3.6			とうもろこし(不分別)
4		チキンエキス粉末		8	0.96	鶏肉	酸化防止剤(ビタミンE)	大豆(不分別)
5		植物たんぱく加水分解物		8	0.96	小麦、大豆		大豆(不分別)
		砂糖		7	0.84			

		香辛料		2	0.24			
		酸味料		2	0.24		酸味料	
		調味料(アミノ酸)		8	0.96		調味料(アミノ酸)	
6	配合調味料		2		2	大豆	調味料(アミノ酸等)	大豆(不分別)
7	かつお・むろ・さば節だし		6		6	小麦、さば	調味料(アミノ酸等)	
8	しょうゆ		5		5	小麦、大豆		大豆(不分別)
9	米醸造調味料		4		4			
10	かつお風味調味料		3		3	(乳糖 10% 配合)	調味料(アミノ酸等)	
11	しいたけエキス		2.4		2.4		調味料(アミノ酸等)	
12	チキンエキス粉末		2		2		調味料(アミノ酸等)	
	でん粉		2		2			
13	ビタミン E 製剤		0.05		0.05	大豆	酸化防止剤(ビタミン E)	大豆(不分別)
14	カロチン色素製剤		0.03		0.03		カロチン色素	
15	三陸産塩蔵わかめ		12		12			
	塩蔵わかめ		3		3			
16	鶏そぼろ		5		5			
		鶏挽き肉		100 部				
17		大豆油		100 部		大豆		大豆(不分別)
		水		400 部				
18		還元水あめ		100 部				とうもろこし(不分別)
19		しょうゆ		50 部		小麦、大豆		大豆(不分別)
		食塩		10 部				
20		配合調味料		10 部		小麦、大豆	調味料(アミノ酸等)	大豆、とうもろこし(不分別)
21	冷凍コーン		5		5			遺伝子組換えでない
22	冷凍ねぎ		5		5			
	ごま		1.5		1.5			

<注釈>

- 1: 鶏卵はかき卵用原料(工程図注釈参照)。特定原材料の「卵」は原材料名で分かるので改めて表示する必要はない(食品衛生法)。
- 2: 複合原材料ではあるが単純な混合品であり、使用割合が5%を超え、かつ原材料を表す複合原材料名が付けられないため、2次原料まで解体して表示する(品質表示基準)。
- 3: デキストリンの起源植物はとうもろこしであり遺伝子組換え不分別であるが、組換え遺伝子およびこれ由来のたんぱく質の残存が考えられないため表示不要(品質表示基準)。
- 4: 特定原材料等の「鶏肉」は原材料名「チキンエキス粉末」から分かるので改めて表示する必要はない(食品衛生法)。酸化防止剤としてビタミン E が使用されているが最終製品では効果を発揮せず、かつ量的にも極めて微量になるためキャリーオーバーとして表示不要(食品衛生法)。ビタミン E は遺伝子組換え不分別の大豆から生産されるが、組換え遺伝子およびこれ由来のたんぱく質の残存が考えられないため表示不要(品質表示基準)。
- 5: 小麦および大豆たんぱく質の酸分解物を使用するため、特定原材料等としての表示が必要(食衛法)。大豆は遺伝子組換え不分別であるが、組換え遺伝子およびこれ由来のたんぱく質の残存が