

同	白須 由治	日本食品添加物協会	技術委員
同	高野 靖	前日本食品添加物協会	専務理事
同	高橋 仁一	日本食品添加物協会	常務理事・技術委員長
同	西山 浩司	日本食品添加物協会	技術委員
同	平川 忠	日本食品添加物協会	常務理事・安全性委員長
同	古本 重廣	日本食品添加物協会	常務理事・総務委員長
同	山田 隆	日本食品添加物協会	顧問

なお、本報告書の利用にあたり、次の事項をあらかじめ了解方お願いしたい。

(1) 製造量、輸入量

製造量とは国内で最終商品たる食品添加物が生産され平成20年度に出荷された量を意味する。輸入量とは当該食品添加物が輸入され平成20年度に販売された量を意味する。既存添加物は基原が天然物であるから、その原料基原が国産であるか輸入品であるかは問わない。

ただし実体は割り切れないケースがある。輸送のコスト減、安い海外労働活用から、原料輸入をせず現地で粗製品～精製品化して輸入し、粗製品を精製して出荷する製造の場合から、輸入品を一定規格のもとに試験し、不合格品は精製に回し合格品はそのまま小分けして食品添加物として出荷するケースでは、輸入上食品添加物として扱われている場合は輸入、薬品等原料として扱われている場合は製造になるのであろうが、両者混じえている場合もあり、これらをどう眺めるのかはアンケート企業記入者の判断である。したがって、既存添加物の量に対し製造量、輸入量の区分は参考に供したと解釈される品目があること了承されたい。

(2) 出荷報告のない品目

既存添加物の場合、少量需給品のため自社の製品リストにあるが注文があったときだけ製造するというケースで、調査年次には発注がなかったというケース。ある年に製造し数年間は販売のみしているような場合、調査年次に出荷がなければ零として報告されるケースもある。いずれも少量生産品目であろうが、出荷がないから市販流通がないとは一概に言えない。

1. 調査方法及び調査結果

1. 調査方法

アンケート方式（資料Ⅰ）

2. 調査対象時期

平成20年4月から21年3月までの一年間あるいは平成20年を過半日数含む一年間を対象期間として、平成21年10月実施した。

3. 調査対象企業

平成18年に実施された本調査(3回目)の回答状況を基に、既存添加物等の製造・輸入の可能性のある企業を広く対象とした。合計487社であった。

4. 調査項目

(1) 調査対象添加物

平成8年4月16日告示された「既存添加物名簿」及び平成8年5月23日に通知された「既存添加物名簿収載品目リスト」に収載されているものから平成19年9月までに消除されたものを除いたもの、及び「一般に食品として飲食に供されているものであって添加物として使用される品目リスト」のうち、本調査の対象品目は

①「既存添加物名簿収載品目リスト」に収載されている全品目 418品目。

②「一般に食品として飲食に供されているものであって添加物として使用される品目リスト」のうち食品添加物公定書第八版（「食添8」）で成分規格が定められている品目及び品名に色素とうたわれている品目、その他、合わせて、53品目。

合計471品目である。

(2) 記載要求事項

- a) 製造・輸入を行っているものの品名
- b) 製造・輸入の区別
- c) 製造・輸入の数量（換算単位が記載してあるものについては換算した数値）
- d) 換算単位が明示されていない品目にあってはその純度、

5. 調査の留意点

今回の調査では既存添加物収載品目リストおよび一般飲食物添加物品目リストを中心に既存添加物等の出荷量の実態を把握することを目的とした。リストが公表されて14年が経過し、成分規格が定められているものが増加したが、未設定のものも依然多い。これらについて純度など量的基準を明確に記入してもらうよう留意した。

また、既存添加物はいわゆる健康食品等に利用されることもあるが、前回はその実態を把握するための設問をした。しかし、記入者側が必ずしも実態を把握していないことが多く、解釈

もまちまちであったので統計値として利用できなかった。今回もその状況が改善されているとは考えられなかったので、出荷先についての設問をしなかった。

6. コンピュータへのインプット, 集計

指定添加物の調査と同様に、調査票の回答をコンピュータ入力し、集計した。

7. 調査票の回収結果

調査の結果をまとめると以下の通りである。

	調査票発 送数	回収数 (回収率%)	製造・輸入あり (回収に対する比率%)
平成21年調査	487	356 (73.1)	226 (63.5)
平成12, 13年 調査合計	916	750 (81.9)	270 (36.0)
平成15, 16年 調査合計	870	744 (85.5)	284 (38.1)
平成18, 19年 調査合計	442	349 (79.0)	241 (69.1)

調査票の回収率は73.1%、製造または輸入していると回答した企業は226社であった。回収数は、前回調査を若干上回っているものの、「製造・輸入あり」と回答した件数は過去3回調査の追加調査を含めた数に及ばないので、追加調査を行って精度を高める必要がある。

8. 回収結果の概要

出荷量の多い既存添加物、取り扱い企業の多い既存添加物をそれぞれ表1, 表2に記載する。この内容についても、次年度の追加調査によって、訂正を加える予定である。

表1 出荷量の多い既存添加物

	既存添加物名	用途	製造輸入出荷量(トン)
1	ケイソウ土	製造用剤	45,390
2	活性白土	製造用剤	36,746
3	窒素	製造用剤	31,333
4	パーライト	製造用剤	15,720
5	カラメル I	着色料	12,591
6	流動パラフィン	製造用剤	12,346
7	トウガラシ色素	着色料	7,578
8	粗製海水塩化マグネシウム	製造用剤	6,279
9	活性炭	製造用剤	5,946
10	カラメルIV	着色料	5,333
11	粉末セルロース	製造用剤	4,588
12	植物レシチン	乳化剤	3,922
13	酸性白土	製造用剤	2,641
14	キサントガム	増粘安定剤	2,464
15	骨炭	製造用剤	2,140
16	D-キシロース	甘味料	2,077
17	ペクチン	増粘安定剤	2,036
18	マイクロクリスタリンワックス	ガムベース・光沢剤	2,009
19	クチナシ黄色素	着色料	1,832
20	グァーガム	増粘安定剤	1,812
21	グァーガム酵素分解物	増粘安定剤	1,495
22	タマリンドシードガム	増粘安定剤	1,390
23	精製カラギナン	増粘安定剤	1,336
24	微結晶セルロース	製造用剤	1,321
25	ミックストコフェロール	酸化防止剤・強化剤	1,315
26	アラビアガム	増粘安定剤	1,267
27	トレハロース	製造用剤	1,200
28	カラメルⅢ	着色料	943
29	タルク	ガムベース・光沢剤	851
30	ベニコウジ色素	着色料	838
31	チャ抽出物	酸化防止剤・強化剤	838
32	貝殻未焼成カルシウム	製造用剤	803
33	カロブビーンガム	増粘安定剤	773
34	d- α -トコフェロール	酸化防止剤・強化剤	719
35	L-グルタミン	調味料・苦味料	661
36	シクロデキストリン	製造用剤	639
37	卵殻未焼成カルシウム	製造用剤	634
38	α -アミラーゼ	酵素	576
39	L-アルギニン	調味料・苦味料	549
40	ジェルトン	ガムベース・光沢剤	440

表2 取り扱い企業の多い既存添加物

	既存添加物名	用途	企業数
1	クチナシ黄色素	着色料	17
2	トウガラシ色素	着色料	15
3	アラビアガム	増粘安定剤	14
4	ステビア抽出物	甘味料	14
5	コチニール色素	着色料	14
6	α -アミラーゼ	酵素	12
7	アナトー色素	着色料	12
8	香辛料抽出物	調味料・苦味料	12
9	精製カラギナン	増粘安定剤	11
10	ベニバナ黄色素	着色料	11
11	クチナシ青色素	着色料	11
12	ウコン色素	着色料	11
13	グァーガム	増粘安定剤	10
14	チャ抽出物	酸化防止剤・強化剤	9
15	グルコサミン	増粘安定剤	9
16	ブドウ果皮色素	着色料	9
17	カンゾウ抽出物	甘味料	9
18	プロテアーゼ	酵素	9
19	ラック色素	着色料	9
20	植物レシチン	乳化剤	8
21	カロブビーンガム	増粘安定剤	8
22	マリーゴールド色素	着色料	8
23	カラメルⅣ	着色料	7
24	キサンタンガム	増粘安定剤	7
25	D-キシロース	甘味料	7
26	ミックストコフェロール	酸化防止剤・強化剤	7
27	L-グルタミン	調味料・苦味料	7
28	ムラサキイモ色素	着色料	7
29	リゾチーム	酵素	7
30	ケイソウ土	製造用剤	6
31	粉末セルロース	製造用剤	6
32	グルコアミラーゼ	酵素	6
33	ビートレッド	着色料	6
34	酵素分解レシチン	乳化剤	6
35	L-チロシン	調味料・苦味料	6
36	ブドウ種子抽出物	保存料・日持向上剤	6

2. 資料

資料Ⅰ 調査資料一式

資料Ⅱ 第4回調査 調査票送付先リスト

資料 I 調査資料一式

平成21年10月

既存添加物等製造・輸入出荷量調査 資料目次

この封筒には下記の資料等が同封されておりますのでご確認ください。
もし不足のある場合には、恐縮ですが、下記にご照会下さい。

* 同封資料等

1. 厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長 挨拶
2. 既存添加物等製造・輸入出荷量実態調査要領
3. 調査票記入要領
4. 調査票
5. 調査票記入例
6. 既存添加物 品名番号一覧表
7. 一般飲食物添加物 品名番号一覧表
8. 返信用封筒

* 照会先：

〒103-0012

東京都中央区日本橋堀留町1-3-9

日本橋三英ビル三階

日本食品添加物協会 (担当、西川、高橋)

Tel: 03-3667-8311

Fax: 03-3667-2860

e-mail: shokuten_S57JAFa@jafa.gr.jp

本調査票の宛名となっている方が異動等でご不在の場合には、業務を継承された方がご対応頂きますようお願いいたします。

平成21年10月

各位

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長
俵木 登美子

既存添加物等の生産・輸入出荷量調査へご協力要請の件

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

食品添加物を通じた食品の安全確保につきましては、日頃より格別のご配慮を頂き、感謝致しております。

さて、近年、食をめぐる環境は、食生活の多様化、加工食品、調理済み食品等の利用増加、食糧供給の海外依存度増勢等により大きく変化してきております。かかるおり、食品添加物の生産、流通、使用についてその状況を正確に把握することは、食品安全行政上極めて重要であります。

このため、厚生労働科学研究補助金（食の安心・安全確保推進事業）の分担研究として「我が国における食品添加物生産量統計とその国際比較」、（分担研究者：国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第一室 佐藤恭子室長）において、食品添加物の製造業等を対象に、その生産・輸入量について調査が行われております。

既存添加物等については平成14年度及び17年度について、調査が行われましたが、最近の生産・輸入出荷量を把握するため、本年度、再度調査が行われます。

つきましては、ご多用中まことに恐縮に存じますが、本調査の趣旨をご理解頂き、是非ともご協力賜りますようお願い申し上げます。

敬具

既存添加物及び一般飲食物添加物製造・輸入出荷量 実態調査 要領

本調査は、平成21年度厚生労働省厚生労働科学研究費補助金による食の安心・安全確保推進事業に則り実施するものであり、西島基弘実践女子大学生生活科学部教授をリーダーとして、日本食品添加物協会内に組織された研究班によって行われるものであります。集計された調査結果の公表を予定していますが、記入される事項が企業別に公表されることはありません。

1. はじめに

本調査は、「既存添加物及び一般飲食物添加物（一般に食品として飲食に供されているものであって添加物として使用されるもの）」（「既存添加物等」）の需要の実情を把握し、規格化その他所要の行政対応の基となる資料を得るための調査です。即ち、事業者が1年間に製造し、あるいは輸入し、出荷している既存添加物等の食品向けの出荷量（必要あれば製造出荷量、又は輸入出荷量と言う）の状況を事業者別アンケートによって調査を行うものです。

この調査は3年おきに行われている「指定食品添加物一日摂取量調査」に対応する「既存添加物等」の調査で、過去3回行われています。今回は平成14年度及び17年度に行った調査において、実際に製造・輸入していると回答された事業者の方々を中心にその後の行政庁把握の製造輸入届出企業名簿によって修正及び追加を行い、生産、実需の実態調査を行うことになりました。

関係各位の格別のご協力をお願いする次第です。

2. 調査の対象になる「既存添加物」及び「一般飲食物添加物」の範囲

平成8年4月16日に告示された「既存添加物名簿」、及び平成8年5月23日に通知された「既存添加物名簿収載品リスト」に収載されているもの、「一般に食品として飲食に供されるものであって添加物として使用される品目リスト」のうち、本調査の対象品目は

- ①「既存添加物名簿」に収載されている全品目、
- ②「一般に食品として飲食に供されているものであって添加物として使用される品目リスト」のうち第8版食品添加物公定書（「食添8」）で成分規格が定められている品目、品名に色素とうたわれている品目、及びその他（一般飲食物添加物品名番号一覧表記載品目）です。

3. 調査の対象期間

平成20年4月から平成21年3月までの1年間と致します。貴社の事業年度がこれと異なる場合は、平成20年を過半日数含む1年間としていただいても結構です。

4. 調査票の記入及びお問い合わせについて

調査票は、記入要領及び記入例にしたがって記入してください。回答に際しては、製造所毎でなく、全社分を本社などで取りまとめ提出していただくようお願いいたします。

なお、この調査は実需量の把握であり、製造及び輸入によって国内に供給される各添加物量ですので、添加物を購入し製剤化または小分け販売などの場合、あるいは該当品目がない場合には、①「該当品なし」に○印、および企業名、住所を記入した資料4のみ返送をお願いします。

回答に際し、不明な点、疑問な点があれば、下記宛てご照会下さい。

(照会先) 〒103-0012

東京都中央区堀留町1-3-9 日本橋三英ビル3階

日本食品添加物協会 (担当：西川、高橋)

TEL: 03-3667-8311 FAX: 03-3667-2860

e-mail: shokuten_S57JAFa@jafa.gr.jp

5. 回答期限

調査票は 平成21年11月末日迄に 同封の封筒を使用して、下記宛て返送いただきますようお願いいたします。

(回答送付先) 〒100-8782

郵便事業(株)銀座支店大手町分室郵便私書箱 第2031号

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課

以 上

調査票 記入要領

< I >

本調査の製造量、輸入量とは、その添加物の原体の数量を意味しております。

原体とは、調査対象品目そのものを言います。

数量としては添付した品名番号一覧(資料6, 7)に換算単位が記載してあるものについては、換算した数値を言います。(なお、私どもは他の原体量記入のものと区別して換算原体と仮称しますが、これはあくまで集計上の呼称です)。換算単位が記載されていない品目にあつては、そのままの数量を記入し、当該製品の純度あるいは固形物量を⑧備考の欄に記入して下さい。

< II >

記入にあたっては、記入例をご参照下さい。例外のケースは備考欄にご記入下さい。

① 「該当品なし」：(資料2の4項で説明のとおり、)添加物を購入し製剤化または小分け販売などの場合、あるいは該当品目がない場合には、○印を記入してください。

② 企業番号：郵送した封筒の宛名シールに記載されている整理NO.を記入してください。

③ 品名番号、④ 品名、⑤ 整理番号：添付されている「既存添加物品名番号一覧表」及び「一般飲食物添加物品名番号一覧表」に記載された品名番号、品名、整理番号を記入してください。

⑥ 製造・輸入の別：貴社が国内で製造されている場合は「(61) 製造」欄に、貴社が直接輸入しておられるか、或は貿易商社を通じて輸入しておられる場合は「(62) 輸入」欄に記入してください。

食品添加物を原料として別の食品添加物を製造する場合、例えば植物レシチンを購入あるいは輸入して、酵素分解レシチンを製造した場合は、備考欄に植物レシチン購入、あるいは植物レシチン輸入と記入してください。

⑦ 製造・輸入数量：「製造出荷量」又は「輸入出荷量」及びその合計。

「製造出荷量」とは貴社が(該当の1年間に)食品添加物として原体を製造し、「食品添加物」と表示して、食品メーカー又は食品添加物メーカーに出荷したか、あるいは自家消費された量を言います。食品添加物でない粗製品を購入し又は輸入し、精製して「食品添加物」と表示して製造出荷された場合を含みます。

「輸入出荷量」とは、貴社が(該当の1年間に)食品添加物原体を輸入し、「食品添加物」と表示して食品メーカー又は食品添加物メーカーに出荷又は自家消費された量を言います。輸入出荷量の中には原体の製剤(複数の原体からなる製剤を含む)を輸入し、そのまま又は加工して食品添加物として出荷された場合、その製剤中に含まれる各原体の量を含みます。個々に計算して記入してください。

他社から「食品添加物」と表示された原体を購入し、これをそのまま小分けして、又

は、自社で製剤化して食品添加物として出荷（販売）された場合は記入不要です。

輸出出荷量があれば、製造出荷量から差し引いて記入してください。

製造出荷量、輸入出荷量には医薬品向け（たとえば、アラビアガムの場合）、化粧品向け（たとえば、色素の場合）など食品分野以外への出荷は含めません。

添付の「既存添加物品名番号一覧表」（資料6）及び「一般飲食物添加物品名番号一覧表」（資料7）に換算単位が記載されている品目にあつては、食品添加物としての貴社扱い量をこの換算単位で換算して（換算原体として）記入してください。換算単位が記載されていない品目については、そのままの数量を記入してください。

単位は（t, kg, g）のいずれかを枠内の位置に合わせて数値を記入してください。

数値は3桁目で四捨五入して記入してください。

例：24,750 t → 25,000 t

637 kg → 640 kg

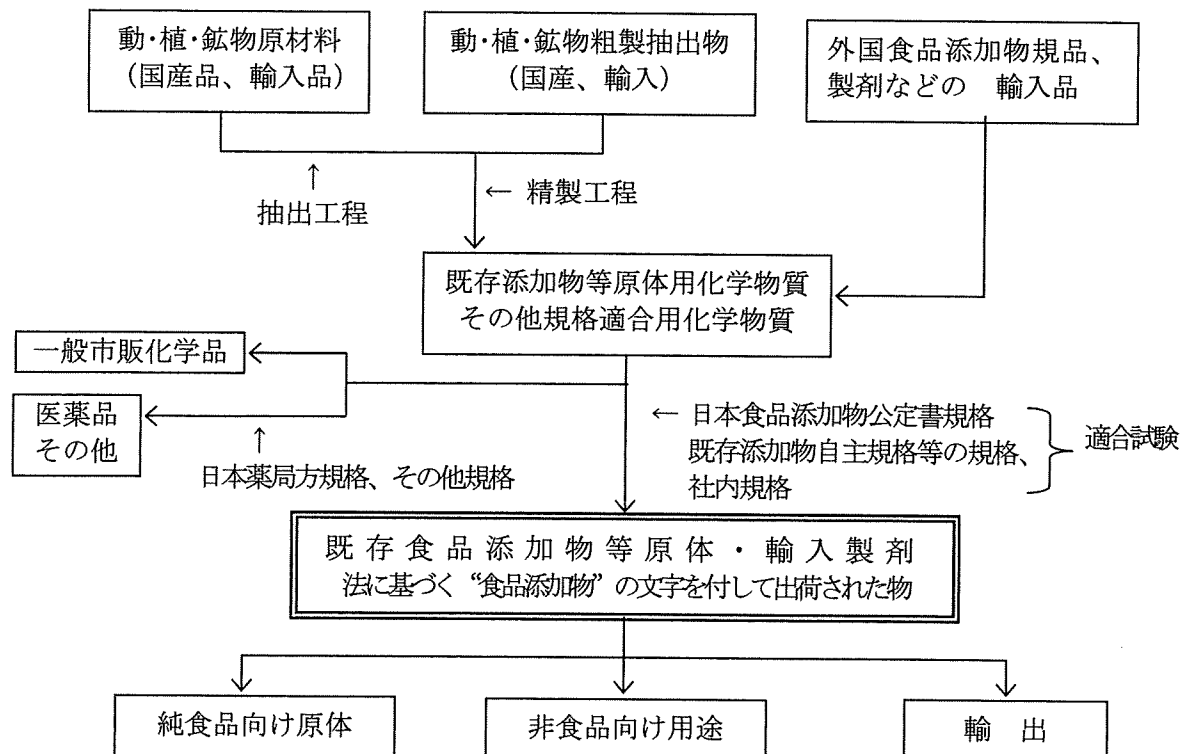
55kg200 g → 55 kg

⑧ 備考：換算単位が明示されていない品目については当該品目の純度あるいは固形物量、また、酵素にあつては活性単位を記載してください。その他⑥、⑦などに関することも記載してください。

<参 考>

本調査では、貴社における下図の で囲んだ個々の既存食品添加物等原体の年間の生産、出荷、使用量を把握することが目的です。

既存添加物等の製造（生産）から製品の流通略図



以上

既存添加物等製造・輸出入出荷量調査 調査票 (平成20年度)

①該当品なし	記入：平成21年 月 日
--------	--------------

②企業番号	企業名	所在地	所 属	担 当 者 名	電 話 ・ (F A X) Eメールアドレス

③品名番号	④品名	⑤整理番号	⑥製造、輸入の別の別	⑦製造・輸入数量			⑧備考
				t	kg	g	
			(61) 製造				
			(62) 輸入				
			(63) 合計				
			(61) 製造				
			(62) 輸入				
			(63) 合計				
			(61) 製造				
			(62) 輸入				
			(63) 合計				
			(61) 製造				
			(62) 輸入				
			(63) 合計				
			(61) 製造				
			(62) 輸入				
			(63) 合計				

註：見出し内の数字(①-⑧)は調査票記入要領の説明項目です。記入にあたっては記入要領を参照してください。
用紙が不足する場合は、恐れ入りますが、この用紙をコピーしてお使い下さい。

No.	既存添加物名	整理番号	換算単位	備考
0010	アウレオバシジウム培養液	04	固形物換算する	
0020	削除(アカネ色素)			
0030	アガラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0040	アクチニジン	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0050	アグロバクテリウムスクシノグリカン	04		
0060	アシラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0070	アスコルビン酸オキシダーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0080	L-アスパラギン	09		
0090	L-アスパラギン酸	09		
0100	アスペルギルステレウス糖たん白質	13	固形物換算する	
0110	N-アセチルグルコサミン	01		
0120	α -アセトラクタートデカルボキシラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0130	アゾトバクタービネランジーガム	04		
0140	5'-アデニル酸	13		
0150	アナトー色素	02	カロテノイドとして3.0%又は色価($E_{1cm}^{1.0\%}$)1,025に換算する	
0160	アマシードガム	04		
0170	アミノペプチダーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0180	α -アミラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0190	β -アミラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0200	アーモンドガム	04		
0210	L-アラニン	09	液体品は固形物換算する	
0220	アラビアガム	04		
0230	アラビノガラクトン	04		
0240	L-アラビノース	01		
0250	アルカネット色素	02	色価($E_{1cm}^{1.0\%}$)20に換算する	
0260	L-アルギニン	09		
0270	アルギン酸	04		
0280	アルギン酸リアーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0290	アルミニウム	02		
0300	アロエベラ抽出物	04		
0310	アントシアナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0320	イソアミラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0330	イソアルファー苦味酸	09		
0340	イソマルトデキストラナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0350	イタコン酸	08		
0360	イナワラ灰抽出物	13	液体品は固形物換算する	
0370	イヌリナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0380	イノシトール	05		
0390	イモカロテン	02		
0400	インベルターゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0410	ウェランガム	04		
0420	ウコン色素	02	色価($E_{1cm}^{1.0\%}$)1,500に換算する	
0430	ウルシロウ	06		
0440	ウレアーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0450	エキソマルトテトラオヒドロラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0460	エゴノキ抽出物	03	液体品は固形物換算する	
0470	エステラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0480	エラグ酸	05		

No.	既存添加物名	整理番号	換算単位	備考
0490	エレミ樹脂	13		
0500	塩水湖水低塩化ナトリウム液	09	固形物換算する	
0510	オキアミ色素	02	色価 ($E_{1cm}^{1.0\%}$) 13に換算する	
0520	オゾケライト	06		
0530	オゾン	13		
0540	オポパナックス樹脂	06		
0550	オリゴ-N-アセチルグルコサミン	01		
0560	オリゴガラクトン酸	13		
0570	オリゴグルコサミン	04		
0580	γ -オリザノール	05		
0590	オレガノ抽出物	03		
0600	オレンジ色素	02	色価 ($E_{1cm}^{1.0\%}$) 300に換算する	
0610	海藻灰抽出物	13	液体品は固形物換算する	
0620	カオリン	13		
0630	カカオ色素	02	色価 ($E_{1cm}^{1.0\%}$) 50に換算する	
0640	カカオ炭末色素	02		
0650	カキ色素	02	色価 ($E_{1cm}^{1.0\%}$) 20に換算する	
0660	花こう斑岩	13		
0670	カシアガム	04		
0680	ガストリックムチン	13		
0690	カタラーゼ	07	全有機固形分 (T.O.S)換算する ^(注)	
0700	活性炭	13		
0710	活性白土	13		
0720	ガティガム	04		
0730	カテキン	05	液体品は固形物換算する	
0740	カードラン	04		
0750	カニ色素	02	色価 ($E_{1cm}^{1.0\%}$) 20に換算する	
0760	カフェイン(抽出物)	09		
0770	カラギナン	04		
0771	加工ユーケマ藻類	04		
0772	精製カラギナン	04		
0773	ユーケマ藻類	04		
0780	α -ガラクトシダーゼ	07	全有機固形分 (T.O.S)換算する ^(注)	
0790	β -ガラクトシダーゼ	07	全有機固形分 (T.O.S)換算する ^(注)	
0800	カラシ抽出物	03		
0810	カラメル I	02	固形物55%に換算する	
0820	カラメル II	02	固形物65%に換算する	
0830	カラメル III	02	固形物53%に換算する	
0840	カラメル IV	02	固形物40%に換算する	
0850	カラヤガム	04		
0860	カルナウバロウ	06		
0870	カルボキシペプチダーゼ	07	全有機固形分 (T.O.S)換算する ^(注)	
0880	カロブ色素	02	色価 ($E_{1cm}^{1.0\%}$) 30に換算する	
0890	カロブビーンガム	04		
0900	カワラヨモギ抽出物	03	液体品は固形物換算する	
0910	カンゾウ抽出物	01		
0920	カンゾウ油性抽出物	05		
0930	カンデリラロウ	06		
0940	キサントガム	04		

No.	既存添加物名	整理番号	換算単位	備考
0950	キシラナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0960	D-キシロース	01		
0970	キダチアロエ抽出物	04		
0980	キチナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0990	キチン	04		
1000	キトサナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
1010	キトサン	04		
1020	キナ抽出物	09		
1030	キハダ抽出物	09		
1040	魚鱗箔	02		
1050	キラヤ抽出物	10	液体品は固形物換算する	
1060	金	02		
1070	銀	02		
1080	グァーガム	04		
1090	グァーガム酵素分解物	04		
1100	グアヤク脂	05		
1110	グアヤク樹脂	06		
1120	グアユーレ	06		
1130	クエルセチン	05		
1140	クチナシ青色素	02	色価($E_{1cm}^{10\%}$)50に換算する	
1150	クチナシ赤色素	02	色価($E_{1cm}^{10\%}$)50に換算する	
1160	クチナシ黄色素	02	色価($E_{1cm}^{10\%}$)100に換算する	
1170	グッタハンカン	06		
1180	グッタペルカ	06		
1190	クリストバル石	13		
1200	グリーンタフ	13		
1210	グルカナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
1220	グルコアミラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
1230	グルコサミン	04		
1240	α -グルコシダーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
1250	β -グルコシダーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
1260	α -グルコシルトランスフェラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
1270	α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア	01	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
1280	グルコースイソメラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
1290	グルコースオキシダーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
1300	グルタミナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
1310	L-グルタミン	09		
1320	グレープフルーツ種子抽出物	03	液体品は固形物換算する	
1330	クロー色素	02	色価($E_{1cm}^{10\%}$)20に換算する	
1340	クローブ抽出物	05		
1350	クロロフィリン	02		
1360	クロロフィル	02	色価($E_{1cm}^{10\%}$)600に換算する	
1370	クワ抽出物	03	液体品は固形物換算する	
1380	くん液	13		
1390	ケイソウ土	13		
1400	ゲンチアナ抽出物	09		
1410	高級脂肪酸	13		
1420	香辛料抽出物	09		
1430	酵素処理イソクエルシトリン	05		

No.	既存添加物名	整理番号	換算単位	備考
1440	酵素処理カンゾウ	01		
1450	酵素処理チャ抽出物	03		
1460	酵素処理ナリンジン	09		
1470	酵素処理ヘスペリジン	05		
1480	酵素処理ルチン(抽出物)	05		
1490	酵素処理レシチン	10		
1500	酵素分解カンゾウ	01		
1510	酵素分解ハトムギ抽出物	03		
1520	酵素分解リンゴ抽出物	05	液体品は固形物換算する	
1530	酵素分解レシチン	10		
1540	酵母細胞壁	04	液体品は固形物換算する	
1550	コウリヤン色素	02	色価($E_{1cm}^{10\%}$)50に換算する	
1560	コチニール色素	02	色価($E_{1cm}^{10\%}$)80に換算する	
1570	骨炭	13		
1580	骨炭色素	02		
1590	コーバル樹脂	06		
1600	コバルト	13		
1610	ゴマ油不けん化物	05		
1620	ゴマ柄灰抽出物	13		
1630	ゴム	06		
1640	ゴム分解樹脂	06		
1650	コメヌカ油抽出物	05		
1660	コメヌカ酵素分解物	05		
1670	コメヌカロウ	06		
1680	サイリウムシードガム	04		
1690	ササ色素	02		
1700	サトウキビロウ	06		
1710	サバクヨモギシードガム	04		
1720	酸性白土	13		
1730	酸性ホスファターゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
1740	酸素	13		
1750	サンダラック樹脂	06		
1760	シアナット色素	02	色価($E_{1cm}^{10\%}$)30に換算する	
1770	シアノコバラミン	05		
1780	シェラック	06		
1781	白シェラック	06		
1782	精製シェラック	06		
1790	シェラックロウ	06		
1800	ジェランガム	04		
1810	ジェルトン	06		
1820	シクロデキストリン	13		
1830	シクロデキストリングルカノトランスフェラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
1840	シコン色素	02		
1850	L-シスチン	09		
1860	シソ抽出物	03		
1870	シタン色素	02	色価($E_{1cm}^{10\%}$)50に換算する	
1880	5'-シチジル酸	13		
1890	ジャマイカカクシア抽出物	09		
1900	ショウガ抽出物	03		

No.	既存添加物名	整理番号	換算単位	備考
1910	焼成カルシウム	13		
1911	うに殻焼成カルシウム	13		
1912	貝殻焼成カルシウム	13		
1913	骨焼成カルシウム	13		
1914	造礁サンゴ焼成カルシウム	13		
1915	乳清焼成カルシウム	13		
1916	卵殻焼成カルシウム	13		
1920	植物性ステロール	10		
1930	植物炭末色素	02		
1940	植物レシチン	10		
1950	しらこたん白抽出物	03		
1960	水素	13		
1970	スクレロガム	04		
1980	ステビア抽出物	01		
1990	ステビア末	01		
2000	スピルリナ色素	02	色価 ($E_{1cm}^{10\%}$) 25に換算する	
2010	スフィンゴ脂質	10		
2020	生石灰	13		
2030	精油除去ウイキョウ抽出物	05		
2040	セイヨウワサビ抽出物	03		
2050	ゼイン	13		
2060	ゼオライト	13		
2070	セサモリン	05		
2080	セージ抽出物	05		
2090	セスバニアガム	04		
2100	セピオライト	13		
2110	レーセリン	09		
2120	セルラーゼ	07	全有機固形分 (T.O.S)換算する ^(注)	
2130	粗製海水塩化カリウム	09		
2140	粗製海水塩化マグネシウム	13	固形物換算する	
2150	ソバ柄灰抽出物	13		
2160	ソルバ	06		
2170	ソルビンハ	06		
2180	レーソルボース	01	液体品は固形物換算する	
2190	ダイズサポニン	10		
2200	タウマチン	01		
2210	タウリン(抽出物)	09		
2220	タマネギ色素	02	色価 ($E_{1cm}^{10\%}$) 50に換算する	
2230	タマリンド色素	02	色価 ($E_{1cm}^{10\%}$) 20に換算する	
2240	タマリンドシードガム	04		
2250	タラガム	04		
2260	タルク	06		
2270	胆汁末	10		
2280	単糖・アミノ酸複合物	05		
2290	タンナーゼ	07	全有機固形分 (T.O.S)換算する ^(注)	
2300	柿タンニン	13	液体品は固形物換算する	
2301	栗皮タンニン	13		
2302	植物タンニン	13		
2303	タマリンドタンニン	13		