

1 1 - 3 触媒類

1. 概要

触媒については、コバルト、ニッケル、白金、パラジウム、ルテニウムの5品目が既存添加物として認められている。また、触媒として使用される例はほとんどないと思われるが、銅（単体）も便宜的にこの中に分類してまとめた。

これら触媒類の中では、ニッケル触媒が食品分野で最も広く、また、量的にも多く利用されており、その使用目的によりスポンジニッケル、担持ニッケルの2つに分けられる。

スポンジニッケル触媒は主として糖アルコールの製造に利用され、担持ニッケルは硬化油脂の製造に利用されている。

その他の触媒類については、食品分野においてはあまり繁用されているとは考えられないが、今回の調査で報告のあったパラジウムは、ニッケル触媒と併用され糖アルコールの製造に利用されているものと思われる。

2. 調査結果

平成12年度調査（平成11年度対象）の調査ではニッケル、ルテニウムの2品目について報告があったが、平成15年度調査（平成14年度対象）ではルテニウムの報告はなく、ニッケル及びパラジウムの2品目のみ報告があった。平成19年度調査（平成17年度対象）についてもニッケル及びパラジウムの2品目のみ報告があった。また、平成22年度調査（平成20年度対象）についてもニッケル1品目のみ報告があった。

出荷報告のなかったものは表11-1-1に示す5品目である。

表 11-3-1 報告のなかった品目

コバルト、ルテニウム、白金、銅、パラジウムの5品目

平成12年度調査（平成11年度対象）で報告があったのはニッケル（5社、326t）、ルテニウム（1社、21kg）であったものが、平成15年度調査（平成14年度対象）結果ではニッケル（3社、96t）が低減し、ルテニウムに関しては報告がなかった。平成19年度調査（平成17年度対象）ではニッケル（3社、70t）が更に低減し、ルテニウムに関しては報告がなかった。また、また、平成22年度調査（平成20年度対象）では、ニッケル（1社、136t）のみの報告となった。

平成22年度調査（平成20年度対象）で報告のあったニッケルの数量等については表11-1-2に示すとおりである。

表 11-3-2 平成22年度調査（平成20年度対象）製造・輸入出荷量

No	品名	会社数	製造量(kg)	輸入量(kg)	合計(kg)
2760	ニッケル	1	136,000	0	136,000

3. 考察

ニッケル触媒については、糖アルコール、食用油脂の水素添加に触媒として使用されるが、製造過程で除去されるので摂取されることはない。

白金については、国内における触媒としての使用実態はないものと判断されるが、白金箔及び白金ナノコロイド飲料への使用実態が極く少量あるものと判断される。

銅に関しては、摂取量に結びつくような使用実態はほとんどないものと推定され、銅、コバルト及びルテニウムの摂取量は0と判断される。

以上

1 1 - 4 製造用剤（アルカリ剤）

1. 本剤の概要

既存添加物名簿の品目数は9品目である。対応する指定添加物には水酸化ナトリウム、水酸化カルシウム、炭酸カリウム、炭酸ナトリウム等の例がある。全体的な使用量は指定添加物が圧倒的に多い。

用途は既存添加物と指定添加物では異なっており、既存添加物ではこんにゃく製造や、わかめ製造などに使用される。指定添加物は食品製造時の中和剤、脱酸素剤の製造用剤、また「かんすい」として、中華麺の製造に使用される。

2. 既存添加物の調査結果

表 11-4-1 回答のあった品目

No	名称	会社数	製造量(kg)	輸入量(kg)	合計(kg)
0510	海草灰抽出物	1	24	0	24

表 11-4-2 回答のなかった品目

イナワラ灰抽出物、ゴマ柄灰抽出物、ソバ柄灰抽出物、ばい煎コメヌカ抽出物、ばい煎ダイズ抽出物、木灰、木灰抽出物

3. 考察

前回（平成15年）回答のあったばい煎コメヌカ抽出物とばい煎ダイズ抽出物は前々回（平成12年）でも報告のあったものであるが、今回報告がなかった。イナワラ灰抽出物、海草灰抽出物、ソバ柄灰抽出物、木灰抽出物の4品目はいままでの5回とも回答がなかったものである。なお、前回まで回答のなかったダイズ灰抽出物は平成19年に既存添加物名簿から消除された。（第2次消除）

今回報告のあった海草灰抽出物は自社製造、自社使用のものとして報告された。以前は購入・使用していたとのことであるが、前回以前の報告はなく、初めての報告である。

ばい煎コメヌカ抽出物およびばい煎ダイズ抽出物は畜肉臭・魚臭あるいは酸臭の消臭に有効とされ、酢・ビネガーや餃子などの製造時に使用されるが、今回製造等の報告はない。

11-5 製造用剤（ガス（気体））

1. 品目数

既存添加物名簿の品目数は 9 品目で、これを対象として調査した。

2. 既存添加物の調査結果

表 11-5-1 回答のあった品目

No.	品目	会社数	製造量(kg)	輸入量(kg)	合計(kg)
1840	酸素	1	2,993	0	2,993
2060	水素	2	296,190	0	296,190
2490	窒素	5	31,332,553	0	31,332,553
3840	ヘキサン	2	109,000	0	109,000

表 11-5-2 回答のなかった品目

オゾン、ブタン、プロパン、ヘブタン、ヘリウム

3. 考察

今回回答のあった 4 品目は前回調査に引き続いて回答があったものである。

酸素については、前回から減って 1 社から報告があり、数量も大幅に減少した。これは最大手の製造者が出荷先が食品用ではないと判断し、ゼロと回答してきたことによる。

水素については前回と同様、前々回の十分の一であった。水素は還元糖類、糖アルコールあるいは水添油脂の製造等に使用されることを考慮すると、回答量は少ないと考えられる。

窒素については、会社数は前回より 1 社減って 5 社であるが、製造量は前回の約 2 倍であった

ヘキサンは回答数、数量ともに前回と同様であるが、食用油脂の抽出溶剤として使用されることを考えれば、回答量が少ないと考える。

11-6 その他製造用剤

1. 概要

製造用剤のうち、不溶性鉱物性物質、強化剤（ミネラル類）、触媒類、アルカリ類及びガスに含まれない既存添加物をその他製造用剤としてまとめた。この中には、ろ過助剤、くん液、崩壊剤、包接剤、剥離剤等の様々な目的で使用される添加物が含まれる。

2. 調査結果

平成 22 年度調査（平成 20 年度対象）で対象とした 28 品目中、報告のなかったものは表 11-6-1 に示す 12 品目であり、報告のあったものは表 11-6-2 に示す 16 品目であった。

表 11-6-1 報告のなかった品目

オリゴガラクチュロン酸**、ガストリックムチン*、栗皮タンニン*、タマリンドタンニン*、ミモザタンニン**、ナフサ、ニストース*、パフィア抽出物*、メバロン酸**、モウソウチク炭抽出物*、木材チップ、リンターセルローズ* の12品目

*：第3次消除予定添加物名簿公示（平成 22 年 5 月 18 日）品目

**：消除予定添加物名簿の作成に係る既存添加物の販売等調査（平成 21 年 10 月 5 日）
において流通が確認された品目

表 11-6-2 報告のあった品目

No.	品名	会社数	製造量(kg)	輸入量(kg)	合計(kg)
0100	アスペルギルステレウス糖たん白質	1	43	0	43
0490	エレミ樹脂	1	4,400	0	4,400
1380	くん液	5	268,005	152,000	420,005
1410	高級脂肪酸	2	60,000	40,000	100,000
1820	シクロデキストリン	5	539,276	374,015	913,291
2050	ゼイン	1	10,000	0	10,000
2140	粗製海水塩化マグネシウム	5	6,279,300	0	6,279,300
2300	柿タンニン	2	12,000	0	12,000
2302	植物タンニン	1	5,000	0	5,000
2340	チャ乾留物	1	500	0	500
2640	トレハロース	1	1,200,000	0	1,200,000
2910	ヒアルロン酸	3	14,000	300	14,300
2930	微結晶セルローズ	5	1,226,000	95,000	1,321,000
3070	フィチン（抽出物）	1	1,000	0	1,000
3250	粉末セルローズ	6	4,000,000	587,720	4,587,720

4160	レモン果皮抽出物	1	0	38,000	38,000
4080	流動パラフィン	1	12,169,000	177,000	12,346,000

3. 考察

平成 19 年度調査（平成 17 年度対象）で報告のなかったアスペルギルステレウス糖たん白質については、平成 22 年度調査（平成 20 年度対象）で 55t の報告があり、レモン果皮抽出物については、38t の報告があった。

以下、出荷量の大きい既存添加物を中心に考察する。

1) くん液

平成 19 年度調査（平成 17 年度対象）では 406t の出荷量であったが、平成 22 年度調査平成 20 年度対象）では 420t と微増の結果となった。なお、今回は枝番品目（木酢液及びリキッドスモーク）への展開は行わなかった。

くん液は、主として食品へのくん香の付与に使用される。

2) シクロデキストリン

平成 19 年度調査（平成 17 年度対象）では 1,316t の出荷量であったが、平成 22 年度調査（平成 20 年度対象）では 913t と約 400t の減少となった。

シクロデキストリンは、食品の矯味、矯臭、粉末化基剤、香料・香辛料抽出物の基剤、色素の安定化剤等に使用される。

3) 粗製海水塩化マグネシウム

平成 19 年度調査（平成 17 年度対象）では 6,557t の出荷量であったが、平成 22 年度調査（平成 20 年度対象）では 6,279t と約 300t の減少となった。

粗製海水塩化マグネシウムは、豆腐・油揚げの凝固剤、健康飲料等に使用される。

4) タンニン（抽出物）

タンニン（抽出物）の中には、柿タンニン、植物タンニン、栗皮タンニン、タマリンドタンニン及びミモザタンニンが含まれる。このうち、平成 22 年度調査（平成 20 年度対象）で報告のあったものは、柿タンニン及び植物タンニンの 2 品目であり、これらの出荷量は、柿タンニン 12t、植物タンニン 5t であり、平成 19 年度調査（平成 17 年度対象）からそれぞれ 64t 及び 5t の大幅減少となった。

タンニン（抽出物）は、主として清酒、みりん等の清澄剤として使用され、最終食品の完成前に除去される。

5) トレハロース

平成 22 年度調査（平成 20 年度対象）では、1,200t の出荷量であり、平成 19 年度調査（平成 17 年度対象）では 88t と報告されている。一方、業界紙誌調査によると平成 20 年度の需要量は、35,000t と推定されていることから、大半のものが「食品表示」の形で流通して

いるものと考えられる。

トレハロースは、食品の保水・安定剤、甘味料等に使用される。純食品向けの出荷量は、約 28,000t と考えられる。

6) 微結晶セルロース

平成 22 年度調査（平成 20 年度対象）では、1,321t の出荷量であり、平成 19 年度調査（平成 17 年度対象）とほぼ同値であった。

微結晶セルロースは、液体食品・香料の粉末化基剤、乳化・分散剤、健康食品の結着・崩壊剤、食物繊維剤等に使用される。医薬品には、局方品が使用されているものと考えられる。

7) 粉末セルロース

平成 22 年度調査（平成 20 年度対象）では、4,588t の出荷量であり、平成 19 年度調査（平成 17 年度対象）の 436t と比べて 10 倍以上に増加している。この理由は、国内の最大手企業からの報告が今回行われたことに起因するものである。

粉末セルロースは、液体食品・香料の粉末化基剤、健康食品、食物繊維剤、酒類・液体食品のろ過助剤等に使用される。ろ過助剤としての使用量は、2 割程度と推定される。

8) 流動パラフィン

平成 22 年度調査（平成 20 年度対象）では、12,346t の出荷量であり、平成 19 年度調査（平成 17 年度対象）の 1,257t と比べて 10 倍に増加している。この理由は、国内の最大手企業 1 社への集中生産及び食品添加物グレードへの統合が行われたことが考えられる。

流動パラフィンの使用基準は、「パン生地を自動分割機により分割する際及びばい焼する際の離型の目的以外に使用してはならない。流動パラフィンとしてパンに 0.10% 以上残存しないように使用しなければならない。」とされており、流動パラフィンの大部分は、食品機械の潤滑剤、医薬部外品・化粧品等食品外用途に使用されているものと考えられる。

以上

11-7 一般飲食物添加物

1. 概要

一般飲食物添加物は、食品添加物表示のものと食品表示のもの（食品添加物として使用されるもの）に分けられる。

今回の調査は、一般飲食物添加物 53 品目について実施した。

2. 調査結果

平成 22 年度調査（平成 20 年度対象）で対象とした 53 品目中、報告のなかったものは表 11-7-1 に示す 33 品目であり、報告のあったものは表 11-7-2 に示す 20 品目であった。

表 11-7-1 報告のなかった品目

アカゴメ色素、アズキ色素、ウグイスカグラ色素、オクラ抽出物、オリーブ茶、海藻セルロース、カウベリー色素、グーズベリー色素、クランベリー色素、ココア、サツマイモセルロース、サーモンベリー色素、ストロベリー色素、ダイズ多糖類、ダイダイ抽出物、ダークスイートチェリー色素、チェリー色素、チンブルベリー色素、デュベリー色素、トウモロコシセルロース、ノリ色素、麦芽抽出物、ハクルベリー色素、ブラックカーラント色素、ブラックベリー色素、プラム色素、ブルーベリー色素、モレロチェリー色素、ヨモギ抽出物、ラズベリー色素、レッドカーラント色素、ローガンベリー色素、マルベリー色素
の33品目

表 11-7-2 報告のあった品目

No.	品名	会社数	製造量(kg)	輸入量(kg)	合計(kg)
5001	アカキャベツ色素	10	198,278	13,910	212,188
5003	アカダイコン色素	9	14,113	64,969	79,082
5005	アマチャ抽出物	1	1	0	1
5006	イカスミ色素	2	910	0	910
5009	エタノール	5	12,258,000	0	12,258,000
5010	エルダーベリー色素	4	19,200	672	19,872
5015	カゼイン	3	0	5,372,000	5,372,000
5017	カンゾウ末	3	1,300	5,000	6,300
5018	寒天	2	200,000	1,218,267	1,418,667
5026	小麦粉	2	0	190,270	190,270
5032	サフラン色素	1	1,300	0	1,300
5034	シソ色素	3	27,953	0	27,953
5041	チコリ色素	1	0	1,500	1,500

5047	乳酸菌濃縮物	2	0	67,446	67,446
5049	ハイビスカス色素	1	40	0	40
5053	ブドウ果汁色素	21	40,806	0	40,806
5058	ボイセンベリー色素	1	40	0	40
5059	ホエイソルト	1	10	500	510
5061	ホワートルベリー色素	2	1,000	15,000	16,000
5068	卵白	4	0	2,235,400	2,235,400

3. 考察

出荷量の大きい一般飲食物添加物を中心に考察する。

1) 着色料（色素）11品目

報告数量の大半は食品添加物表示のものであり、純食品用途に使用されているものと考えられる。

2) エタノール

平成19年度調査（平成17年度対象）では3,176tの出荷量であったが、平成22年度調査（平成20年度対象）では12,258tと約9,000tの大幅増加となった。この理由は、国内の大手企業からの報告数量が大幅増加したことに起因するものである。

報告数量の大部分は、日持向上、香料溶解剤等の添加物用途に使用されているものと考えられるが、一部、加工助剤、食品外用用途もあるものと考えられる。また、輸入品の大半が報告されていないものと考えられる。

3) カゼイン

平成19年度調査（平成17年度対象）では777tの輸入量であったが、平成22年度調査（平成20年度対象）では5,372tと大幅増となった。この理由は、大手輸入業者からの報告が今回行われたことに起因するものである。

カゼイン（酸カゼイン）については、報告数量の大半が食品添加物表示のものと考えられる。

4) 寒天

平成19年度調査（平成17年度対象）では9tの出荷量であったが、平成22年度調査（平成20年度対象）では1,419tと大幅増となった。この理由は、大手国内業者からの報告が今回行われたことに起因するものである。

寒天の報告数量については、大半が食品表示のものであり、製造用剤（酒類の清澄剤）等添加物用途への使用はほとんどないものと考えられる。

5) 小麦粉

小麦粉の報告数量 190t については、大半が食品表示のものであり、製造用剤（酒類の清澄剤）用途（添加物用途）への使用はほとんどないものと考えられる。

6) 乳酸菌濃縮物

乳酸菌濃縮物の報告数量 67t については、大半が食品表示のものであり、酵素目的の用途（添加物用途）への使用はほとんどないものと考えられる。

7) 卵白

卵白の報告数量 2,235t については、大半が食品表示のものであり、製造用剤（酒類の清澄剤）用途（添加物用途）への使用はほとんどないものと考えられる。

資料編 目次

その1 既存添加物調査送付資料一式

その2 既存添加物調査票送付先リスト

その3 集計資料

- (1) 既存添加物 品目番号順 製造量・輸入量・合計量
- (2) 既存添加物 用途別 製造量・輸入量・合計量
- (3) 一般飲食物添加物 品目番号順 製造量・輸入量・合計量
- (4) 一般飲食物添加物 用途別 製造量・輸入量・合計量

その1 既存添加物調査送付資料一式

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下さい。
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_S57JAF@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。

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」に記載されているもの、「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」に記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は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

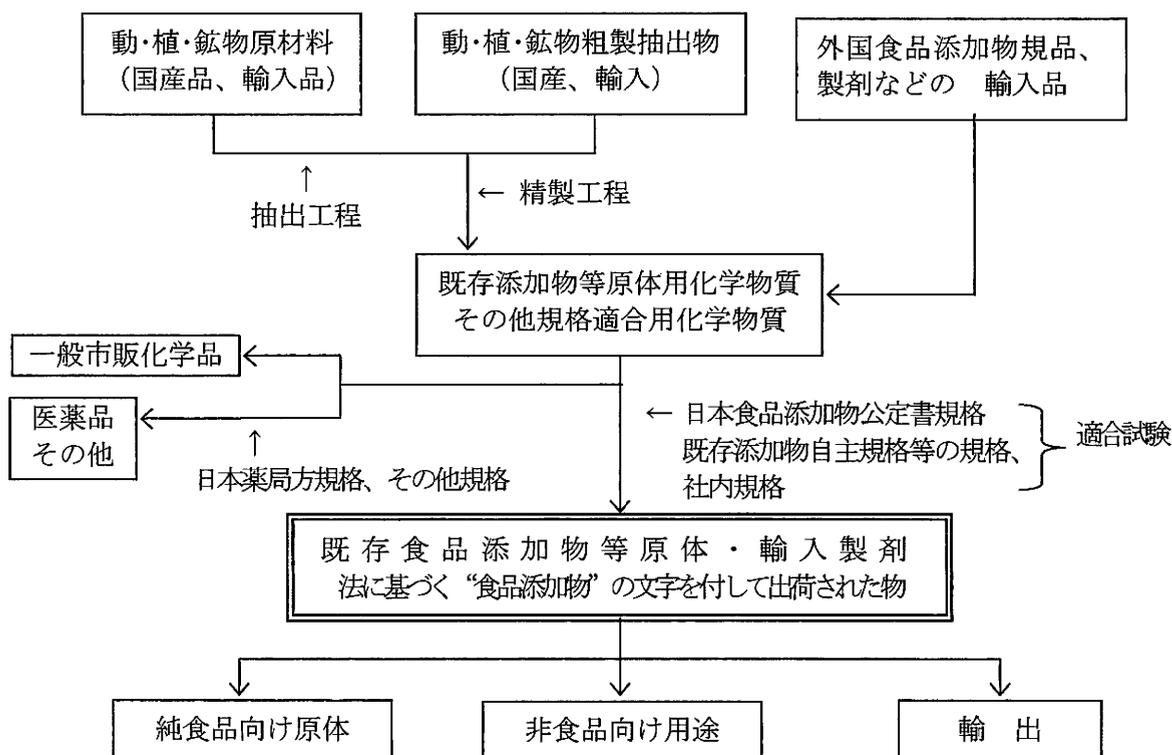
55kg200 g → 55 kg

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・(FAX) 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	⑦製造・輸入数量		⑧備考
				t	kg	
			(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ポキシラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する ^(注)	
0130	アゾ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	カロノイトとして3.0%又は色価($E_{1cm}^{10\%}$)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($E_{1cm}^{10\%}$)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($E_{1cm}^{10\%}$)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		