

## まえがき

本調査報告書は、平成27年8月から平成28年2月にかけて、既存添加物等（平成8年4月16日に告知された「既存添加物名簿」及び平成22年10月20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、及び一般飲食物添加物）の製造・輸入事業者を対象にアンケート用紙を発送し、回収を行ない、所要の集計作業を行ない、研究班において解析を行なってまとめたものである。報告された数値は平成26年4月から平成27年3月までの1年間の出荷量で記入するよう要請したものである。

指定添加物の生産流通量調査は3年間をかけて調査、集計、査定を行っており、現在11回目の調査が進行しているが、これは既存添加物版である。ただし、指定添加物の同調査が食品添加物の1日平均摂取量の把握を目的として行われているのに対し、既存添加物は数が多く、多頻度使用といっても個々の品目毎では量的に小さいものが多いこと、さらに市販の既存添加物には一定純度とする規格がないものもあり、同一名称で生産・輸入量の出荷を調査してもその積算は成分量として意味をなさない場合が多いことから、本調査では、1日摂取量算出目標はまだ無理として考察を加える計画はない。

この調査は平成6（1994）年に天然添加物に関する予備的な調査が行われ、平成7年に報告書が提出されている。さらに、平成12、13年に既存添加物としての1回目が、また、平成15、16年に2回目が、平成18、19年に3回目調査が行われ、それぞれ平成13年、平成16年、平成19年、平成22年、平成25年に報告書が提出された。今回は6回目である。こうして回を重ねてゆくことによって、調査者側も工夫を重ね、日本では重要な位置を占めている既存添加物領域の荷動き、やがては日本人の摂取量把握にまで内容を高めてゆかねばならないであろう。

平成27年度は初年度としてアンケート調査を行った。研究グループ員により調査結果のチェックを行なったところ、未回収の事業者もあり、これが集計結果に影響すると思われるので、追調査を行っている。最終年・平成28年度をもって数値の確認などを行うことになるので、本レポートを利用される場合、暫定値であることを承知おき頂きたい。

---

食品添加物の生産量統計調査を基にした摂取量の推定に関わる研究グループ  
(平成28年3月現在)

リーダー 西島 基弘 実践女子大学名誉教授

## グループ員・研究事務委任受託者

	上田 要一	(一社)	日本食品添加物協会	専務理事
グループ員	森 将人	(一社)	日本食品添加物協会	
			常務理事・技術委員長	
同	伊藤 澄夫	(一社)	日本食品添加物協会	技術委員
同	斉藤 知明	(一社)	日本食品添加物協会	技術委員
同	坂井 昭浩	(一社)	日本食品添加物協会	技術委員
同	西山 浩司	(一社)	日本食品添加物協会	技術委員
同	久保 聡	(一社)	日本食品添加物協会	技術委員
同	脊黒 勝也	(一社)	日本食品添加物協会	
			常務理事・安全性委員長	
同	山田 隆	(一社)	日本食品添加物協会	顧問
同	高橋 仁一	(一社)	日本食品添加物協会	顧問
同	岡野 秀夫	(一社)	日本食品添加物協会	事務長

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頂きたい。

### (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26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26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化あるいは精製品化して輸入して、その粗製品を国内で精製して出荷するケース、または輸入した精製品を一定規格のもとに試験し、不合格品は再度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の区分、薬品等原料として扱われている場合は製造の区分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を了承されたい。

### (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は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

生產品目であろうが、出荷がないから市販流通がないとは一概に言えない。

以上

# 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26年4月から27年3月までの1年間あるいは平成26年を過半数含む1年間を対象期間として、平成27年8月実施した。

## 3. 調査対象企業

平成24年に実施された本調査（5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395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日に告示された「既存添加物名簿」、及び平成22年10月20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、「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365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）、合せて53品目、合計418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
- e) 用途（食品/非食品）別出荷量、輸出量

## 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20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、今後の調査の精度を上げていく試みとして、用途（食品/非食品）別出荷量、輸出量を設問したが、記入者側が実態を把握していないことが多く、統計値としては利用していない。

## 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27年調査	395	329 (83.3)	231 (70.2)
平成24, 25年 調査合計	453	372 (82.1)	250 (67.2)
平成21, 22年 調査合計	486	413 (85.0)	257 (62.2)
平成18, 19年 調査合計	442	349 (79.0)	241 (69.1)
平成15, 16年 調査合計	870	744 (85.5)	284 (38.1)
平成12, 13年 調査合計	916	750 (81.0)	270 (36.0)

調査票の回収率は83.3%、製造または輸入していると回答した企業は231社であった。

#### 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、次年度の追加調査によって、訂正を加える予定である。

以上

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	57,054
2	生石灰	製造用剤	48,600
3	活性白土	製造用剤	31,837
4	トレハロース	製造用剤	26,004
5	カラメルⅠ	着色料	13,757
6	α-アミラーゼ	酵素	11,735
7	パーライト	製造用剤	11,000
8	活性炭	製造用剤	7,275
9	ヘキサシ	製造用剤	6,602
10	トウガラシ色素	着色料	5,867
11	カラメルⅣ	着色料	5,747
12	キサンタンガム	増粘安定剤	3,960
13	窒素	製造用剤	3,131
14	粉末セルロース	製造用剤	2,999
15	ペクチン	増粘安定剤	2,839
16	植物レシチン	乳化剤	2,562
17	微結晶セルロース	製造用剤	1,785
18	クチナシ黄色素	着色料	1,675
19	マイクロクリスタリンワックス	ガムベース・光沢剤	1,671
20	グァーガム	増粘安定剤	1,661
21	骨炭	製造用剤	1,590
22	精製カラギナン	増粘安定剤	1,490
23	タマリンドシードガム	増粘安定剤	1,205
24	高級脂肪酸	製造用剤	1,142
25	カロブビーンガム	増粘安定剤	1,112
26	アラビアガム	増粘安定剤	1,093
27	アルギン酸	増粘安定剤	1,036
28	酸性白土	製造用剤	951
29	D-キシロース	甘味料	940
30	カラメルⅢ	着色料	882
31	タルク	ガムベース・光沢剤	862
32	粗製海水塩化マグネシウム	製造用剤	821
33	シクロデキストリン	製造用剤	730
34	ミックストコフェロール	酸化防止剤・強化剤	722
35	貝殻未焼成カルシウム	製造用剤	665
36	グルコサミン	増粘安定剤	517
37	くん液	製造用剤	511
38	グルコアミラーゼ	酵素	463
39	ジェランガム	増粘安定剤	387
40	チャ抽出物	酸化防止剤・強化剤	378

表2 取扱い企業の多い既存添加物

	既存添加物名	用途	企業数
1	トウガラシ色素	着色料	18
2	グァーガム	増粘安定剤	16
3	クチナシ黄色素	着色料	16
4	アラビアガム	増粘安定剤	15
5	香辛料抽出物	調味料・苦味料	15
6	精製カラギナン	増粘安定剤	13
7	コチニール色素	着色料	13
8	ステビア抽出物	甘味料	11
9	$\alpha$ -アミラーゼ	酵素	10
10	植物レシチン	乳化剤	10
11	微結晶セルロース	製造用剤	10
12	プロテアーゼ	酵素	10
13	ペクチン	増粘安定剤	10
14	カロブبینガム	増粘安定剤	9
15	キサントガム	増粘安定剤	9
16	ビートレッド	着色料	9
17	ペクチナーゼ	酵素	9
18	リパーゼ	酵素	9
19	アナトー色素	着色料	8
20	ウコン色素	着色料	8
21	カラメルⅠ	着色料	8
22	カラメルⅣ	着色料	8
23	チャ抽出物	酸化防止剤・強化剤	8
24	ベニバナ黄色素	着色料	8
25	L-アルギニン	調味料・苦味料	7
26	活性炭	製造用剤	7
27	カラメルⅢ	着色料	7
28	カンゾウ抽出物	甘味料	7
29	D-キシロース	甘味料	7
30	グルコースオキシダーゼ	酵素	7
31	ミックストコフェロール	酸化防止剤・強化剤	7
32	リゾチーム	酵素	7
33	クチナシ青色素	着色料	6
34	グルコサミン	増粘安定剤	6
35	セルラーゼ	酵素	6
36	窒素	製造用剤	6
37	L-チロシン	調味料・苦味料	6
38	粉末セルロース	製造用剤	6
39	ヘミセルラーゼ	酵素	6
40	マリーゴールド色素	着色料	6
41	ラック色素	着色料	6
42	ローズマリー抽出物	酸化防止剤・強化剤	6

## 2. 資料

### 資料 I 調査資料一式

平成27年8月

## 既存添加物等製造量、輸入量調査 資料一覧

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。

### (1) 同封資料等

- 資料1. 厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長 挨拶
- 資料2. 既存添加物等製造量・輸入量調査要領
- 資料3. 調査票記入要領
- 資料4. 調査票
- 資料5. 既存添加物 品名番号一覧表
- 資料6. 一般飲食物添加物 品名番号一覧表
- その他. 返信用封筒

### (2) 貴社の企業番号

\*封筒の宛名シールに記載されている企業番号とご照合下さい。

### (3) 照会先

〒103-0001

東京都中央区日本橋小伝馬町4-9

小伝馬町新日本橋ビルディング6階

一般社団法人日本食品添加物協会

(担当 上田、森、岡野)

Tel: 03-3667-8311

Fax: 03-3667-2860

e-mail: seisan1982JAFA@jafaa.or.jp

- ・「食品添加物製造量、輸入量調査」には、指定添加物を対象とした調査と既存添加物を対象とした調査と2種類あります。ともに3年ごとに調査を行っていますが、調査票の送付年度が異なります。今回は既存添加物を対象とした調査で、昨年度調査票を送付した指定添加物調査と異なりますので、ご注意ください。
- ・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致します。

平成27年8月

各位

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長  
山本 史

既存添加物等の生産量統計調査（第6回）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、厚生労働科学研究費補助金による食品の安全確保推進研究事業の分担研究として「食品添加物規格試験法の向上と使用実態の把握等」（分担研究者：国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部 佐藤恭子部長）において、食品添加物の製造業等を対象に、その製造量・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11年度以降3年ごとに調査を行ってまいりましたが、最近の製造量・輸入量を把握するため、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致します。

敬具

## 既存添加物及び一般飲食物添加物 製造量・輸入量調査要領

本調査は、平成27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全確保推進研究事業に則り実施するものであり、西島基弘実践女子大学名誉教授をリーダーとして、一般社団法人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。また、記入表は所定の整理終了後、厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課が回収いたします。

### 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5回行われています。今回は平成20年度及び23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。

ご回答がない場合は、貴社製造・輸入品目について、日本における流通実態の確認ができず、既存添加物から消除される可能性も考えられますので、ご注意下さい。

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22年10月20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26年4月から平成27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26年4月1日を含む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、記入要領にしたがって記入して下さい。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、添加物を国内で購入し、製剤化または小分け販売した場合、あるいは該当品目がない場合には、「調査票」の⑨「今期間は該当しない」または「今後もしも該当しない」欄に○印を、「今後もしも該当しない」場合はその理由であてはまる項目に○印、及び企業名、住所、所属部署名、担当者名、電話番号、FAX番号、Eメールアドレスを記入した資料4「調査票」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 〒103-0001

東京都中央区日本橋小伝馬町4-9

小伝馬町新日本橋ビルディング6階

一般社団法人日本食品添加物協会 （担当 上田、森、岡野）

Tel: 03-3667-8311

Fax: 03-3667-2860

e-mail: seisan1982JAF@jafaa.or.jp

### 5. 回答期限

調査票は 平成27年10月10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。

お手数ですが、返信用封筒に貴社の企業番号を記入して下さい。

(回答送付先) 〒100-8782

郵便事業株式会社銀座支店JPタワー内分室郵便私書箱第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食品添加物品名番号一覧(資料5、6)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⑩備考の欄に記入して下さい。

## [II]

① 資料一覧(表紙)に記載されている貴社の「企業番号」を記入して下さい。本社で各製造所の分もまとめられたときには、各製造所の企業番号も欄外に記入して下さい。

②、③ 貴社名、所在地を記入して下さい。

④～⑧ 本調査票をご記入頂いたご担当者の連絡先を記入して下さい。

⑨ 本調査期間に、(資料2の4項で説明のとおり、) 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、あるいはすべての食品添加物品名について製造も輸入もしていない場合は、「今期間は該当しない」または「今後も該当しない」欄に○印を、「今後も該当しない」場合はその理由であてはまる項目に○印を記入して下さい。

⑩、⑪ 添付されている「既存添加物品名番号一覧表」(資料5)及び「一般飲食物添加物品名番号一覧表」(資料6)に記載された食品添加物番号、食品添加物品名を記入して下さい。

⑫ 製造量 : 以下の1)、2)を指します。

1) 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、あるいは自家消費した量。

2) 食品添加物でない粗製品を購入又は輸入し、精製して「食品添加物」と表示して製造、出荷した量。



⑰ 食添としての輸出货量 : ⑭の貴社の数量(日本語の[食品添加物]の文字が表示されて出荷されたもの)のうち、外国へ年間に輸出されている概数を記入して下さい。なお、製剤にして輸出されている場合には、製剤中のこの食品添加物原体の正味の量を加算して記入して下さい。

輸出されていない場合には零を、不明の場合には×印を付して下さい。

⑱ 合計 : ⑮と⑯と⑰の合計を記入して下さい。

⑲ 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、酵素にあつては酵素活性(単位/g)を記載して下さい。その他⑫~⑱などに関することもあれば記載して下さい。

◇ 最後に⑭合計と⑱合計が一致するかご確認して下さい。  
(在庫等の関係で一致しない場合は⑲の備考欄にその旨記載して下さい。)

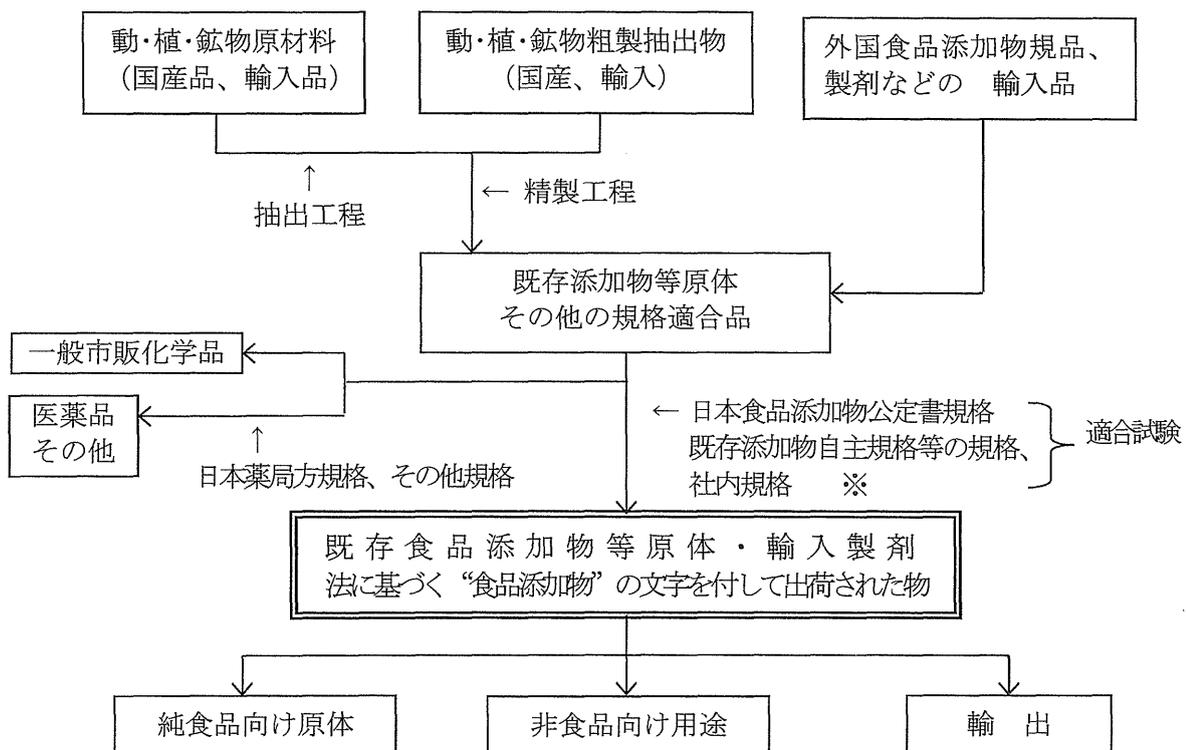
以上

ご協力ありがとうございました。

<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



※一般飲食物添加物の原体については、食品添加物の表示のあるものに限定して下さい。また、一般飲食物添加物を含む添加物製剤については、食品添加物として配合されたものに限定して下さい。

調査票 (平成26年度)

記入日 : 平成 年 月 日

①企業番号※				②企業名				③所在地 〒			
④所属部署				⑤担当者名				⑥電話番号 : ( )			
								⑦FAX番号 : ( )			
								⑧Eメールアドレス :			

※資料一覧(表紙)の「企業番号」を記入して下さい。

⑨	今期間は該当しない	製造あるいは輸入をしているが、今回の調査期間にはなかった。
	今後も該当しない	理由(・該当品なし ・購入し、製剤化/小分けのみ ・製造/輸入を止めた ・その他( ))

↑ 該当しない場合はいずれかに○印を記入、今後も該当しない場合は理由にも○を記入して下さい。

⑩食品添加物番号	⑪食品添加物品名	製造量・輸入量調べ						国内食品/非食品向け出荷量及び輸出量調べ						
		kg						kg						
		⑫製造量						⑮国内食品向け出荷量						
		⑬輸入量						⑯国内非食品向け出荷量						
		-	-	-	-	-	-	- ⑰食添としての輸出量						
		⑭合計						⑱合計						
⑲備考														
		⑫製造量						⑮国内食品向け出荷量						
		⑬輸入量						⑯国内非食品向け出荷量						
		-	-	-	-	-	-	- ⑰食添としての輸出量						
		⑭合計						⑱合計						
⑲備考														
		⑫製造量						⑮国内食品向け出荷量						
		⑬輸入量						⑯国内非食品向け出荷量						
		-	-	-	-	-	-	- ⑰食添としての輸出量						
		⑭合計						⑱合計						
⑲備考														
		⑫製造量						⑮国内食品向け出荷量						
		⑬輸入量						⑯国内非食品向け出荷量						
		-	-	-	-	-	-	- ⑰食添としての輸出量						
		⑭合計						⑱合計						
⑲備考														

注)見出し内の数字(①-⑲)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下さい。  
用紙が不足する場合は、恐れ入りますが、この用紙を複写してお使い下さい。

No.	既存添加物名	整理番号	換算単位
0010	アウレオバシジウム培養液	04	固形物換算する
0020	アガラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0030	アクチニジン	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0040	アグロバクテリウムスクシノグリカン	04	
0050	アシラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0060	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 <sup>(注)</sup>
0070	L-アスパラギン	09	
0080	L-アスパラギン酸	09	
0090	アスペルギルスステレウス糖たん白質	13	固形物換算する
0100	$\alpha$ -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 <sup>(注)</sup>
0110	5'-アデニル酸	13	
0120	アナトー色素	02	加色剤として3.0%又は色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )1,025に換算する
0130	アマシードガム	04	
0140	アミノペプチダーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0150	$\alpha$ -アミラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0160	$\beta$ -アミラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0170	L-アラニン	09	液体品は固形物換算する
0180	アラビアガム	04	
0190	アラビノガラクトン	04	
0200	L-アラビノース	01	
0210	L-アルギニン	09	
0220	アルギン酸	04	
0230	アルギン酸リアーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0240	アルミニウム	02	
0250	アントシアナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0260	イソアミラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0270	イソアルファー苦味酸	09	
0280	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 <sup>(注)</sup>
0290	イタコン酸	08	
0300	イナワラ灰抽出物	13	液体品は固形物換算する
0310	イヌリナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0320	イノシトール	05	
0330	インベルターゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0340	ウェランガム	04	
0350	ウコン色素	02	色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )1,500に換算する
0360	ウルシロウ	06	
0370	ウレアーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0380	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 <sup>(注)</sup>
0390	エステラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0400	エレミ樹脂	13	
0410	塩水湖水低塩化ナトリウム液	09	固形物換算する
0420	オゾケライト	06	
0430	オゾン	13	
0440	オリゴガラクチュロン酸	13	
0450	$\gamma$ -オリザノール	05	
0460	オレガノ抽出物	03	
0470	オレンジ色素	02	色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )300に換算する
0480	海藻灰抽出物	13	液体品は固形物換算する
0490	カオリン	13	
0500	カカオ色素	02	色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )50に換算する
0510	カキ色素	02	色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )20に換算する
0520	花こう斑岩	13	
0530	カシアガム	04	
0540	カタラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0550	活性炭	13	
0560	活性白土	13	
0570	ガティガム	04	
0580	カテキン	05	液体品は固形物換算する

No.	既存添加物名	整理番号	換算単位
0590	カードラン	04	
0600	カフェイン(抽出物)	09	
0611	加工ユーケマ藻類	04	
0612	精製カラギナン	04	
0613	ユーケマ藻類	04	
0620	$\alpha$ -ガラクトシダーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0630	$\beta$ -ガラクトシダーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0640	カラシ抽出物	03	
0650	カラメルⅠ	02	固形物55%に換算する
0660	カラメルⅡ	02	固形物65%に換算する
0670	カラメルⅢ	02	固形物53%に換算する
0680	カラメルⅣ	02	固形物40%に換算する
0690	カラヤガム	04	
0700	カルナウバロウ	06	
0710	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 <sup>(注)</sup>
0720	カロブ色素	02	色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )30に換算する
0730	カロブビーンガム	04	
0740	カワラヨモギ抽出物	03	液体品は固形物換算する
0750	カンゾウ抽出物	01	
0760	カンゾウ油性抽出物	05	
0770	カンデリラロウ	06	
0780	キサントガム	04	
0790	キシラナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0800	D-キシロース	01	
0810	キチナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0820	キチン	04	
0830	キトサナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
0840	キトサン	04	
0850	キナ抽出物	09	
0860	キハダ抽出物	09	
0870	魚鱗箔	02	
0880	キラヤ抽出物	10	液体品は固形物換算する
0890	金	02	
0900	銀	02	
0910	グァーガム	04	
0920	グァーガム酵素分解物	04	
0930	グアヤク脂	05	
0940	グアヤク樹脂	06	
0950	クエルセチン	05	
0960	クチナシ青色素	02	色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )50に換算する
0970	クチナシ赤色素	02	色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )50に換算する
0980	クチナシ黄色素	02	色価( $E_{1cm}^{10\%}$ )100に換算する
0990	グッタハンカン	06	
1000	グッタペルカ	06	
1010	クリストバル石	13	
1020	グルカナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
1030	グルコアミラーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
1040	グルコサミン	04	
1050	$\alpha$ -グルコシダーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
1060	$\beta$ -グルコシダーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
1070	$\alpha$ -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 <sup>(注)</sup>
1080	$\alpha$ -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 <sup>(注)</sup>
1090	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 <sup>(注)</sup>
1100	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 <sup>(注)</sup>
1110	グルタミナーゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する <sup>(注)</sup>
1120	L-グルタミン	09	
1130	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

No.	既存添加物名	整理番号	換算単位
1140	クーロー色素	02	色価 ( $E_{1cm}^{10\%}$ ) 20に換算する
1150	クローブ抽出物	05	
1160	クロロフィリン	02	
1170	クロロフィル	02	色価 ( $E_{1cm}^{10\%}$ ) 600に換算する
1180	くん液	13	
1190	ケイソウ土	13	
1200	ゲンチアナ抽出物	09	
1210	高級脂肪酸	13	
1220	香辛料抽出物	09	
1230	酵素処理イソケルシトリン	05	
1240	酵素処理ナリンジン	09	
1250	酵素処理ヘスペリジン	05	
1260	酵素処理ルチン(抽出物)	05	
1270	酵素処理レシチン	10	
1280	酵素分解カンゾウ	01	
1290	酵素分解リンゴ抽出物	05	液体品は固形物換算する
1300	酵素分解レシチン	10	
1310	酵母細胞壁	04	液体品は固形物換算する
1320	コウリヤン色素	02	色価 ( $E_{1cm}^{10\%}$ ) 50に換算する
1330	コチニール色素	02	色価 ( $E_{1cm}^{10\%}$ ) 80に換算する
1340	骨炭	13	
1350	骨炭色素	02	
1360	ゴマ油不けん化物	05	
1370	ゴマ柄灰抽出物	13	
1380	ゴム	06	
1390	ゴム分解樹脂	06	
1400	コメヌカ油抽出物	05	
1410	コメヌカ酵素分解物	05	
1420	コメヌカロウ	06	
1430	サイリウムシードガム	04	
1440	サトウキビロウ	06	
1450	サバクヨモギシードガム	04	
1460	酸性白土	13	
1470	酸性ホスファターゼ	07	全有機固形分(T.O.S)換算する(注)
1480	酸素	13	
1490	シアナット色素	02	色価 ( $E_{1cm}^{10\%}$ ) 30に換算する
1500	シアノコバラミン	05	
1511	白セラック	06	
1512	精製セラック	06	
1520	セラックロウ	06	
1530	ジェランガム	04	
1540	ジェルトン	06	
1550	シクロデキストリン	13	
1560	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)
1570	L-シスチン	09	
1580	シソ抽出物	03	
1590	シタン色素	02	色価 ( $E_{1cm}^{10\%}$ ) 50に換算する
1600	5'-シチジル酸	13	
1610	ジャマイカカシア抽出物	09	
1620	ショウガ抽出物	03	
1631	うに殻焼成カルシウム	13	
1632	貝殻焼成カルシウム	13	
1633	骨焼成カルシウム	13	
1634	造礁サンゴ焼成カルシウム	13	
1635	乳清焼成カルシウム	13	
1636	卵殻焼成カルシウム	13	
1640	植物性ステロール	10	
1650	植物炭末色素	02	