

E 製造基準

E 製造基準

添加物一般

1. 添加物を製造し、又は加工する場合は、その製造又は加工に必要不可欠な場合以外には、酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、砂、ケイソウ土、二酸化ケイ素若しくは炭酸マグネシウム又はこれらに類似する不溶性の鉱物性物質を使用してはならない。
2. 別に規定するもののほか、添加物の製剤は、添加物(法第10条に基づき指定されたもの、天然香料、一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの及び既存添加物名簿に記載されているものに限る)及び食品(いずれも法第11条第1項に基づき規格が定められているものにあつては、その規格に合うもの、及び水にあつては飲用適の水に限る。)以外のものを用いて製造してはならない。
3. 組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して添加物を製造する場合は、厚生労働大臣が定める基準に適合する旨の確認を得た方法で行わなければならない。
4. 添加物を製造し、又は加工する場合は、特定牛のせき柱を原材料として使用してはならない。ただし、特定牛のせき柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したものを、原材料として使用する場合には、この限りでない。

かんすい(化学的合成品に限る。)

かんすいを製造又は加工する場合は、それぞれの成分規格に適合する炭酸カリウム、炭酸ナトリウム、炭酸水素ナトリウム、リン酸類のカリウム塩若しくはナトリウム塩を原料とし、その1種若しくは2種以上を混合したもの又はこれらの水溶液若しくは小麦粉で希釈したものでなければならない。

ウコン色素、オレガノ抽出物、オレンジ色素、カラシ抽出物、カンゾウ抽出物、カンゾウ油性抽出物、クチナシ黄色素、クローブ抽出物、香辛料抽出物、ゴマ油不けん化物、シソ抽出物、ショウガ抽出物、精油除去ウイキョウ抽出物、セイヨウワサビ抽出物、セージ抽出物、タマネギ色素、タマリンド色素、タンニン(抽出物)、トウガラシ色素、トウガラシ水性抽出物、ニガヨモギ抽出物、ニンジンカロテン、ニンニク抽出物、ペパー抽出物、ローズマリー抽出物、ワサビ抽出物及び天然香料(アサノミ、アサフェチダ、アジョワン、アニス、アンゼリカ、ウイキョウ、ウコン、オールスパイス、オレガノ、オレンジピール、カショウ、カシミア、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウェイ、クチナシ、クミン、クレソン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コショウ、ゴマ、コリアンダー、サッサfras、サフラン、サボリー、サルビア、サンショウ、シソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、ショウガ、スターアニス、スペアミント、セイヨウワサビ、セロリー、ソーレル、タイム、タマネギ、タマリンド、タラゴン、チャイブ、チャービル、ディル、トウガラシ、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニンジン、ニンニク、バジル、パセリ、ハッカ、バニラ、パプリカ、ヒソップ、フェネグリーク、ペパーミント、ホースミント、マジョラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、ローズ、ローズマリー、ローレル又はワサビから得られた物に限る。以下この項において同じ。)

ウコン色素、オレガノ抽出物、オレンジ色素、カラシ抽出物、カンゾウ抽出物、カンゾウ油性抽出物、クチナシ黄色素、クローブ抽出物、香辛料抽出物、ゴマ油不けん化物、シソ抽出物、ショウガ抽出物

出物, 精油除去ウイキョウ抽出物, セイヨウワサビ抽出物, セージ抽出物, タマネギ色素, タマリンド色素, タンニン(抽出物), トウガラシ色素, トウガラシ水性抽出物, ニガヨモギ抽出物, ニンジンカロテン, ニンニク抽出物, ペパー抽出物, ローズマリー抽出物, ワサビ抽出物及び天然香料を製造又は加工する場合は, 表に掲げるもの以外の溶媒を使用して抽出してはならない。更に, メタノール及び2-プロパノールにあつては50 μ g/g, アセトンにあつては30 μ g/g, ジクロロメタン及び1,1,2-トリクロロエテンにあつてはその合計量が30 μ g/g, ヘキサンにあつては25 μ g/gを, それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

亜酸化窒素
アセトン
エタノール
エチルメチルケトン
グリセリン
酢酸エチル
酢酸メチル
ジエチルエーテル
シクロヘキサン
ジクロロメタン
食用油脂
1,1,1,2-テトラフルオロエタン
1,1,2-トリクロロエテン
二酸化炭素
1-ブタノール
2-ブタノール
ブタン
1-プロパノール
2-プロパノール
プロパン
プロピレングリコール
ヘキサン
水
メタノール