	メロン類果実	0.2ppm
	未成熟えんどう	0.3ppm
	未成熟いんげん	0.3ppm
	えだまめ	0.2ppm
	その他の野菜	3ppm
	みかん	0.2ppm
	なつみかんの果実全体	0.2ppm
	レモン	0.2ppm
	オレンジ	0.2ppm
	グレープフルーツ	0.2ppm
	ライム	0.2ppm
	その他のかんきつ類果実	0.2ppm
	りんご	0.2ppm
	日本なし	0.2ppm
	西洋なし	0.2ppm
	もも	0.2ppm
	ネクタリン	0.2ppm
	おうとう	0.3ppm
	いちご	0.2ppm
	ぶどう	0.2ppm
	パパイヤ	0.1ppm
	茶	0.7ppm
	その他のスパイス	0.7ppm
	その他のハーブ	5ppm

第1食品の部A食品一般の成分規格の項7の目の(1)の表のイプロベンホスの項、イミドカルブの項、セフキノムの項、トリルフルアニドの項、ブタミホスの項、フルアクリピリムの項及びメルベメクチンの項を削る。

第2添加物の部B一般試験法の項16香料試験法の目中「7．ガスクロマトグラフィー」を「8．ガスクロマトグラフィー」に改める。

第2添加物の部C試薬・試液等の項1試薬・試液のピロリジンジチオカルバミン酸アンモニウムの目の次に次の一目を加える。

ピロリドンカルボン酸　$C_5H_7NO_3$本品は，白色の結晶又は結晶性の粉末で，においはない。

含量　本品を乾燥したものは，2―ピロリドン―5―カルボン酸（$C_5H_7NO_3$）97.0%以上を含む。

確認試験　本品を赤外吸収スペクトル測定法中の臭化カリウム錠剤法により測定するとき，3,400 cm^{-1}，1,720cm^{-1}，1,655cm^{-1}，1,420cm^{-1}及び1,230cm^{-1}のそれぞれの付近に吸収帯を認める。

乾燥減量　1.5%以下（105℃，3時間）

定量法　本品を乾燥し，その約0.2gを精密に量り，窒素定量法中のケルダール法により定量する。

0.05mol／L硫酸1ml＝12.91mg $C_5H_7NO_3$

第2添加物の部C試薬・試液等の項1試薬・試液のリン酸塩緩衝液（pH6・2）の目中「リン酸塩緩衝液（pH6.2）」を「リン酸緩衝液（pH6.2）」に改める。

第2添加物の部C試薬・試液等の項1試薬・試液のリン酸緩衝液（pH8）の目の次に次の一目を加える。

リン酸水素アンモニウムナトリウム4水和物　〔りん酸水素アンモニウムナトリウム四水和物，K 9013：2002〕　本品は，白い結晶又は粒で，空気中で風解しやすい。

確認試験　⑴　本品の水溶液（1→20）5mlに硝酸銀溶液（1→50）1mlを加えるとき，黄色の沈殿を生じ，更に硝酸（1→3）1ml又はアンモニア水（2→5）5mlを加えるとき，沈殿は溶ける。

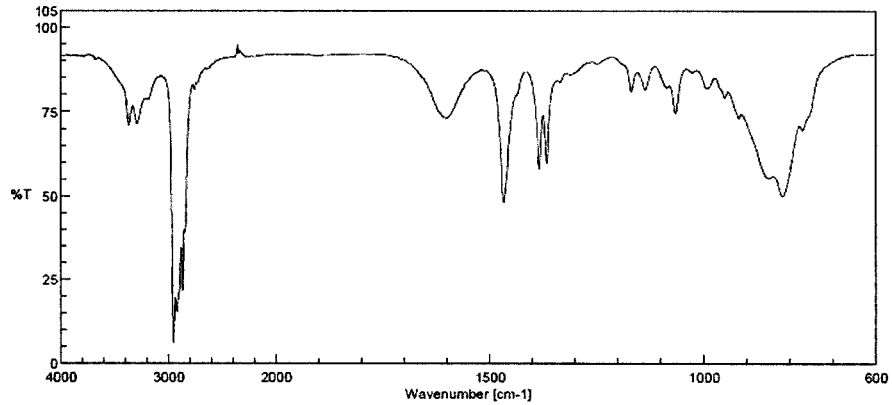
⑵　本品の水溶液（1→20）5mlに水酸化ナトリウム溶液（1→10）1mlを加え，加熱するとき，アンモニアが発生する。

⑶　本品の水溶液（1→20）はナトリウム塩⑴の反応を呈する。

純度試験　溶状　澄明（1.0g，水20ml）

第2添加物の部C試薬・試液等の項11参照赤外吸収スペクトルのイソプロパノールの目の次に次の一目を加える。

イソペンチルアミン



第2添加物の部C試薬・試液等の項11参照赤外吸収スペクトルの2―エチル―3―メチルピラジンの目の次に次の一目を加える。

2―エチル―5―メチルピラジン

