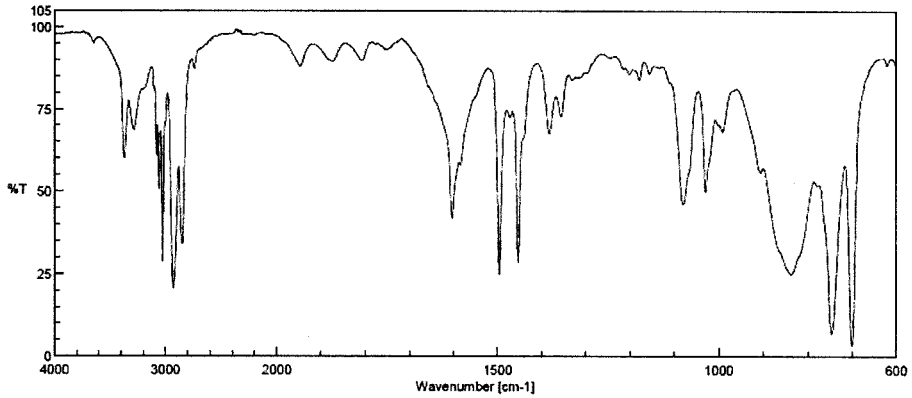
ブロッコリー	0.02ppm
その他のあぶらな科野菜	0.1ppm
たまねぎ	0.05ppm
にんにく	1ppm
アスパラガス	0.1ppm
にんじん	0.05ppm
その他のせり科野菜	0.1ppm
トマト	0.1ppm
ピーマン	0.1ppm
その他のなす科野菜	0.5ppm
かぼちや	0.05ppm
ほうれんそう	0.3ppm
未成熟えんどう	0.3ppm
未成熟いんげん	0.3ppm
えだまめ	0.3ppm
その他の野菜	0.05ppm
りんご	0.1ppm
日本なし	0.1ppm
西洋なし	0.1ppm
もも	0.1ppm
ネクタリン	0.1ppm
あんず	0.1ppm
すもも	0.1ppm
うめ	0.1ppm
おうとう	0.1ppm
ひまわりの種子	0.05ppm
べにばなの種子	0.1ppm
綿実	0.1ppm
なたね	0.05ppm
ぎんなん	0.1ppm
くり	0.1ppm
ペカン	0.1ppm
アーモンド	0.1ppm
くるみ	0.1ppm
その他のナッツ類	0.1ppm
その他のハーブ	0.1ppm

第1食品の部A食品一般の成分規格の項7の目の(1)の表のイミベンコナゾールの項、フルシラゾールの項及びメトラクロールの項を削る。

第1食品の部A食品一般の成分規格の項9の目の(1)の表のフルシラゾールの項を削る。

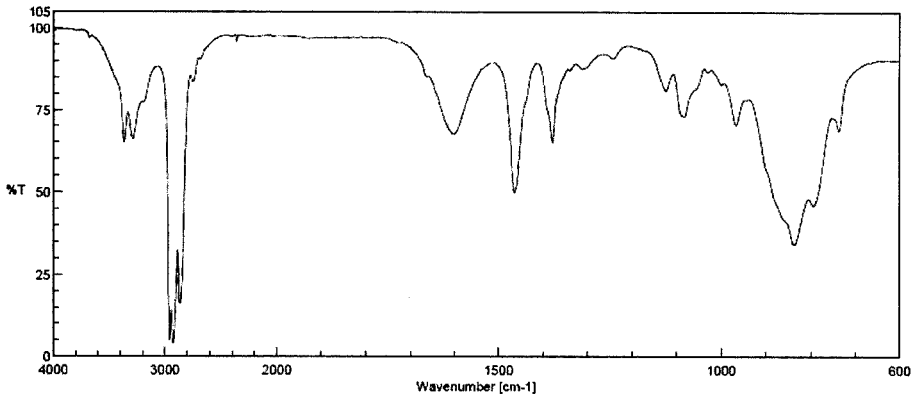
第2添加物の部C試薬・試液等の項11参照赤外吸収スペクトルのフェニル酢酸エチルの目の次に次の1目を加える。

フェネチルアミン



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ブタノールの目の次に次の1目を加える。

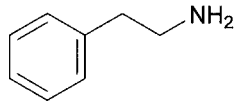
ブチルアミン



第2添加物の部D成分規格・保存基準各条の項フェニル酢酸エチルの目の次に次の1目を加える。

フェネチルアミン

Phenethylamine



$C_8H_{11}N$　　分子量　121.18

2－Phenylethylamine　［64－04－0］

含　　量　本品は，フェネチルアミン（$C_8H_{11}N$）95.0%以上を含む。

性　　状　本品は，無～淡黄色の透明な液体で，特有のにおいがある。