六　別表第四に掲げる食品（乳を除く。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないもの及び前項第二号に掲げるものを除く。）にあっては当該食品を原材料として含む旨、乳を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないもの及び前項第二号に掲げるものを除く。）にあっては内閣総理大臣が定めるところにより乳を原材料として含む旨

七　別表第四に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。第十号において同じ。）を含む食品にあっては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨

八　保存の方法（法第十一条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品及び添加物にあっては、その基準に合う保存の方法）並びに同項の規定により使用の方法の基準が定められた食品及び添加物にあっては、その基準に合う使用の方法

九　添加物（次号に規定するものを除く。）にあっては、「食品添加物」の文字

十　特定原材料に由来する添加物にあっては、「食品添加物」の文字及び当該特定原材料に由来する旨

十一　タール色素の製剤にあっては、「製剤」の文字を冠した実効の色名

十二　法第十一条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物にあっては、その重量パーセント

十三　添加物たるビタミンAの誘導体にあっては、ビタミンAとしての重量パーセント

十四　アスパルテーム又はこれを含む製剤若しくは食品にあっては、L―フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨

十五　ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水をいう。）のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロパスカル未満であって、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものにあっては、殺菌又は除菌を行っていない旨

十六　冷凍果実飲料（果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであって、原料用果汁以外のものをいう。）にあっては、「冷凍果実飲料」の文字

十七　缶詰の食品にあっては、主要な原材料名

十八　食肉にあっては、鳥獣の種類

十九　食肉であって、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものにあっては、処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨

二十　前項第四号に掲げる食品にあっては、原料肉名（配合分量の多いものから順に記載することとし、食肉である原料については第十八号の例により、魚肉である原料については魚肉と記載すること。）

二十一　乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）にあっては、乾燥食肉製品である旨

二十二　非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）にあっては、非加熱食肉製品である旨並びに水素イオン濃度及び水分活性

二十三　特定加熱食肉製品（その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）にあっては、特定加熱食肉製品である旨及び水分活性

二十四　加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）にあっては、加熱食肉製品である旨及び容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別

二十五　食肉製品、鯨肉製品、魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであって、気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあっては、その殺菌方法

二十六　魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであって、その水素イオン濃度が四・六以下又はその水分活性が〇・九四以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあっては、当該水素イオン濃度又は水分活性

二十七　製造し、又は加工した食品を凍結させたものにあっては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別

二十八　加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）にあっては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別

二十九　切り身又はむき身にした鮮魚介類を凍結させたもの及び生かきにあっては、生食用であるかないかの別

三十　切り身又はむき身にした鮮魚介類であって生食用のもの（凍結させたものを除く。）にあっては、生食用である旨

三十一　前項第八号に掲げる食品にあっては、放射線を照射した旨

三十二　前項第九号に掲げる食品（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあっては、食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨

三十三　鶏の殻付き卵（生食用のものに限る。）にあっては、生食用である旨、摂氏十度以下で保存することが望ましい旨及び賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨

三十四　鶏の殻付き卵（生食用のものを除く。）にあっては、加熱加工用である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨

三十五　鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。）で、殺菌したものにあっては、その殺菌方法

三十六　鶏の液卵で、殺菌したもの以外のものにあっては、未殺菌である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨

三十七　生かき（生食用のものに限る。）にあっては、採取された海域又は湖沼

三十八　ゆでがにであっては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別

三十九　即席めん類のうち、めんを油脂で処理したものにあっては、油脂で処理した旨

四十　前項第十二号に掲げる作物である食品及び加工食品にあっては、次のイからハまでに掲げる事項

イ　分別生産流通管理（組換えＤＮＡ技術応用作物（別表第一の上欄に掲げる作物のうち組換えＤＮＡ技術（酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、ＤＮＡをつなぎ合わせた組換えＤＮＡ分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。）を応用して生産されたものをいう。以下同じ。）及び非組換えＤＮＡ技術応用作物（別表第一の上欄に掲げる作