別表第十九（第四条、第五条関係）

高リシン	1　とうもろこしを主な原材料とするもの（上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2　1に掲げるものを主な原材料とするもの　とうもろこし

食品	表示事項	表示の方法
トマト加工品	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
	形状（固形トマトに限る。）	全形にあっては「全形」と、二つ割りにあっては「2つ割り」と、四つ割りにあっては「4つ割り」と、立方形にあっては「立方形」と、輪切りにあっては「輪切り」と、くさび形にあっては「くさび形」と、不定形にあっては「不定形」と表示し、その他のものにあってはその形状を最もよく表す用語を表示する。
	「濃縮トマト還元」の用語（濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限る。）	「濃縮トマト還元」の用語を表示する。
	トマトの搾汁を濃縮した度合（トマトピューレー及びトマトペーストに限る。）	トマトの搾汁を濃縮した度合を、「トマトを裏ごしして、およそ3倍に濃縮してあります」等と表示する。
	トマトの搾汁の含有率（トマト果汁飲料に限る。）	トマトの搾汁の含有率を実含有率を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位で、単位を明記して表示する。
ジャム類	使用上の注意（糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のもの又は内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	1　糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のものにあっては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。 2　缶詰であって内面塗装缶以外の缶を使用したものにあっては、「開缶後は、ガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
乾めん類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
	そば粉の配合割合（そば粉の配合割合が三十パーセント未満の干しそばに限る。）	実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20％」等と表示する。ただし、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあっては、「1割未満」、「10％未満」等と表示する。
即席めん	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
	使用上の注意（食器として使用できる容器にめんを入れているものに限る。）	容器を加熱するものにあっては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあっては「やけどに注意」等と表示する。

即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）	油脂で処理した旨	「油揚げめん」、「油処理めん」等油脂で処理した旨の文言を表示する。
	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
マカロニ類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
凍り豆腐	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ	でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、プレスハム及び混合プレスハムにあっては、三パーセントを超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあっては五パーセントを超える場合に限る。）	でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	鳥獣の種類	1　「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。 2　鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示する。 3　名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあっては、鳥獣の種類の表示を省略することができる。
	処理を行った旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させる処理その他病原微生物に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。）	「タンブリング処理」、「ポーションカット」の文字等処理を行った旨を示す文字を表示する。
	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（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ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限る。）	「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等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の文言を表示する。
	生食用である旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を明確に示す文言を表示する。