	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあっては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率	1　無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の一重量パーセントを表示する。パーセント表示は、小数第一位までで表示する。ただし、乳又は乳製品を主要原料とする食品であって、重量パーセントが一パーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一から四までは〇として、六から九までは五として、〇・五間隔で表示することができる。 2　乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量パーセントを表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。	製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨（乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後のものに限る。）	「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨を示す文字を表示する。		
	殺菌方法（殺菌したものに限る。）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。				
	未殺菌である旨（殺菌したもの以外のものに限る。）	「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。				
	飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したもの以外のものに限る。）	「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です」等飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。				
	生食用である旨	「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになれます」等生食用である旨を示す文言を表示する。				
	生食用であるかないかの別	生食用又は加工用の別を表示する。生食用以外のかきについては、「加熱調理用」、「加熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならないことを明確に表示する。				
	採取された水域（生食用のものに限る。）	都道府県、地域保健法（昭和二十二年法律第百一号）第五条第一項の政令で定める市又は特別区が、自然環境等を考慮した上で、決定した採取された水域の範囲を表示する。				

ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を表示する。				
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	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、魚肉ハムにあっては九パーセント、普通魚肉ソーセージにあっては十パーセント、特種魚肉ソーセージにあっては十五パーセントを超える場合に限る。）	つなぎ又は結着材料に使用したでん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉、コーンミール等の含有率）をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。				
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）	別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの名称の用語を表示する。				
魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ	殺菌温度及び殺菌時間（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。）の殺菌方法）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。				
	水素イオン指数（その水素イオン指数が四・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。））	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。				
削りぶし	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合又は二種類以上のふし類を干し又は圧搾煮干しを使用したものであって商品名に使用した全ての魚類の名称を使用していない場合に限る。）	別表第四の削りぶしの名称の項に定める名称の用語を表示する。				
	密封の方法（気密性のある容器包装に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものに限る。）	「不活性ガス充てん」、気密容器入り」と表示する。ただし、「不活性ガス」については、その固有の名称で表示することができる。				