チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボール

名称
原材料名
内容量
原材料原産地名
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

備考
別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないで表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。

第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、ＪＩＳＺ八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあっては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

チルドぎょうざ類

名称
原材料名
原料原産地名
皮の率
内容量
賞味期限
保存方法
調理方法
原産国名
製造者

備考
別記様式一の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。
一　添加物を原材料名に併記しない場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。
二　調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示することができる。

第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。
一　「チルド」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の「高さの二分の一以上の高さであって、かつ、ＪＩＳＺ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
二　「魚肉」の用語は、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、ＪＩＳＺ八三〇五に規定する十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
三　「野菜」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、ＪＩＳＺ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイルを除く。））

名称
原材料名
原料原産地名
内容量
賞味期限
保存方法

第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。
一　レトルトパウチ食品である旨は、容器包装の見やすい箇所に、ＪＩＳＺ八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあっては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
二　調理方法は、容器包装の見やすい箇所に、ＪＩＳＺ八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあっては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
三　内容量（一〇人前）は、容器包装の見やすい箇所に、ＪＩＳＺ八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあっては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
四　食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所に、ＪＩＳＺ八三〇五に規定するおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあっては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

原産国名
製造者

備考
別記様式一の備考の規定にかかわらず、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。

別記様式一の規定による。

第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、別表第十九に規定する冷蔵を要する食品である旨を示す文字は、容器包装の表面に、分かりやすい大きさで表示する。

容器包装に密封され常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉製品（ソーセージ、ハム、ベーコン、サラミソーセージその他これらに類する食品をいう。）を除く。）であって、水分活性が〇・九四を超え、かつ、四十五度で四十分間加熱殺菌されたものを除く。）の保存を要するもの