| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 又はムース状等の食品）（ただし、Ⅰを満たすものを除く。）） | | | |
| | Ⅲ（不均質なものも含む（例えば、まとまりのよいおかゆ又はやわらかいペースト状若しくはゼリー寄せ等の食品）（ただし、Ⅰ又はⅡを満たすものを除く。）。） | $3 \times 10^2$以上$2 \times 10^4$以下 | $1.5 \times 10^3$以下 | |

備考

常温及び喫食の目安となる温度のいずれの条件であっても、当該基準値を満たしていること。

| | | |
|---|---|---|
| とろみ調整用食品 | 次に掲げる全ての規格を満たすものであること。<br>一　液体に添加することでその物性を調整し、医学的及び栄養学的知見に基づき、特別の配慮を必要とするえん下困難者に適当な食品であること。<br>二　申請製品ついて、えん下困難者に対する使用実績があること。<br>三　特別の用途に適する旨の表示が、えん下困難者用の食品としてふさわしいものであること。<br>四　使用方法が簡明であること。 | 一　「とろみ調整用食品」の文字<br>二　１回当たりの使用量（主にとろみをつける代表的な食品に対する標準的な使用量について明記すること。）<br>三　喫食の目安となる温度及び喫食の温度による粘度の違いに関する注意事項（例えば、10℃から45℃までの食品の温度に適し |