五　適正な試験方法によって特性が確認されるものであること。

六　表１の平均粘度（mPa・ｓ）の欄に掲げる区分に応じ、それぞれ同表の精製水に対する当該食品の添加濃度（％）の欄に掲げる基準値を満たしているものであって、表２の性能の欄に掲げる区分に応じ、それぞれ同表の要件の欄に掲げる要件を満たすものであること。

なお、とろみ調整用食品を使用する対象は、原則として均質な液体とする。

表１

平均粘度（mPa・ｓ）	精製水に対する当該食品の添加濃度(％)
100	0.1以上1.5未満
400	1.5以上4.0未満

表２

性能	要件
溶解性及び分散性	当該食品で調整する際、10℃、20℃及び45℃において、５㎜以上の不溶解物の塊（表面部分のみが吸水して中心部まで溶媒が浸透せず、膨潤及び水和が不十分な状態をいう。）が認められないこと。
経時的安定性	当該食品で調整30分後の粘度が、調整10分後の粘度の±15％以内であること。
唾液抵抗性	当該食品で調整後、アミラーゼを添加し、30分後の粘度が、アミラーゼ無添加の粘度の75％以上であること。
温度安定性	当該食品で調整後の10℃及び45℃の粘度がそれぞれ20℃の粘度の±35％以内であること。

ている旨及び喫食温度の違いによる添加量の調整に関する注意）

四　１包装当たりの重量

五　１回当たりの使用量又は１包装当たりの熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量

六　医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等に相談し、その指導に従って使用することが適当である旨

七　とろみをつける食品に関する注意事項(例えば、食品の違い、使用する量による粘度の違い又は液状流動食若しくは不均質なものを含むものに使う場合の摂取上の注意事項)

八　とろみ調整用食品を加える際の手順（例えば、適切な粘度に調整するためのかくはん速度及び時間）

九　摂取する際の注意事項（例えば、食品の温度が粘度に与える影響）

別表第六

［表略］

別表

［同左］

備考　表中の［　］の記載は注記である。

附　則

この府令は、公布の日から施行する。ただし、別表第三の経口補水液の項に掲げる事項の改正規定は、令和七年六月一日から施行する。