［削る。］	
［項を削る。］	［略］

		［同上］
塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 使用する塩うにの重量（g）×使用する塩うにの固乾物含有率（%）÷塩うにの基準の固乾物含有率（%）÷製品の内容量（g）×100 塩うにの基準の固乾物含有率＝35% （注）固乾物含有率は、試料約三グラムを量り取り、摂氏百五度で五時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。	
うにあえもの		
うにあえもの	粒うに、練りうに又は混合うにに、くらげ、いか、かずのこ、あわび、しいたけ等を加えて混ぜ合わせたものであって、塩うに含有率が十五パーセント以上のものをいう。	
粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表及び別表第十九のうにあえものの項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うにあえものの項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。	
練りうに	塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。	
混合うに	塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が五十パーセント以上六十五パーセント未満のものをいう。	
うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 一　おおばふんうに科（Strongylocentrotidae） 二　ながうに科（Echinometridae） 三　らっぱうに科（Toxopneustidae）	
塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 使用する塩うにの重量（g）×使用する塩うにの固乾物含有率（%）÷塩うにの基準の固乾物含有率（%）÷製品の内容量（g）×100 塩うにの基準の固乾物含有率＝35% （注）固乾物含有率は、試料約三グラムを量り取り、摂氏百五度で五時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。	