別表第十九（第四条、第五条関係）

食品	表示事項	表示の方法
［略］		
ジャム類	使用上の注意（糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のものに限る。）	糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のものにあっては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。
［略］		
［項を削る。］		
［略］		
［項を削る。］		
［略］		
［項を削る。］		

ビタミンD	ビタミンE				
二・七〇マイクログラム（一・二五マイクログラム）	一・九五ミリグラム（〇・九八ミリグラム）	〇・九〇マイクログラム（〇・六五ミリグラム）	一・三五マイクログラム（〇・六八マイクログラム）	〇・四五マイクログラム（〇・二三ミリグラム）	〇・九〇マイクログラム（〇・九〇マイクログラム）
［略］					

別表第十九（第四条、第五条関係）

食品	表示事項	表示の方法
［同上］		
ジャム類	使用上の注意（糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のもの又は内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	1　糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のものにあっては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。 2　缶詰であって内面塗装缶以外の缶を使用したものにあっては、「開缶後は、ガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
［同上］		
即席めん	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
	使用上の注意（食器として使用できる容器にめんを入れているものに限る。）	容器を加熱するものにあっては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあっては「やけどに注意」等と表示する。
［同上］		
マカロニ類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
［同上］		
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	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。

ビタミンD	ビタミンE				
一・六五マイクログラム（〇・八三マイクログラム）	一・八九ミリグラム（〇・九五ミリグラム）	〇・五五マイクログラム（〇・六三ミリグラム）	〇・八三マイクログラム（〇・四一マイクログラム）	〇・九五ミリグラム（〇・四七ミリグラム）	〇・五五マイクログラム（〇・五五マイクログラム）
［同上］					

ビタミンD	ビタミンE				
〇・二八マイクログラム（〇・一四マイクログラム）	〇・三二ミリグラム（〇・一六ミリグラム）	〇・一六マイクログラム（〇・一六マイクログラム）	〇・二三マイクログラム（〇・一一マイクログラム）	〇・四六ミリグラム（〇・二三ミリグラム）	〇・一六マイクログラム（〇・一六マイクログラム）
［同上］					