	［略］		
		食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）	［削る。］
			［削る。］
			［略］
			［削る。］
			［略］
			［削る。］
			［略］
		乳	［略］
			［削る。］

ソーセージ及び混合ソーセージ	レスハムにあっては三パーセントを超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあっては五パーセントを超える場合に限る。）		
	［同上］	食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）	原料肉名
			配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料については「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。
			殺菌方法（気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）
			殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
			［同上］
			水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る。）
			水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
			［同上］
			水分活性（特定加熱食肉製品に限る。）
			水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
			［同上］
		乳	［同上］
			殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にあっては、その旨）
			1　温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。 2　時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。 3　殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。