［項を削る。］		
［項を削る。］		
［略］		
［項を削る。］		
食酢	［略］	
	［削る。］	

魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ	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。）の殺菌方法	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
	水素イオン指数又は水分活性（その水素イオン指数が四・六以下又はその水分活性が〇・九四以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）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。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
削りぶし	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合又は二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものであって商品名に使用した全ての魚類の名称を使用していない場合に限る。）	別表第四の削りぶしの名称の項に定める名称の用語を表示する。
	密封の方法（気密性のある容器包装に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものに限る。）	「不活性ガス充てん、気密容器入り」と表示する。ただし、「不活性ガス」については、その固有の名称で表示することができる。
	圧搾煮干し配合率（圧搾煮干しを十パーセント以上配合したものに限る。）	実配合率を下回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。
［同上］		殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
鯨肉製品	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。）の殺菌方法	
食酢	［同上］	醸造酢の混合割合（製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。以下同じ。）を、実混合割合を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して表
	醸造酢の混合割合（醸造酢を混合した合成酢に限る。）	