		示する。ただし、実混合割合が十パーセント未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。
	希釈倍数（希釈して使用されるものに限る。）	「○倍に希釈」と表示する。
［削る。］		
	［略］	［同上］
［項を削る。］		
［項を削る。］		
［略］		
冷凍食品	［略］	凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。）
		「凍結直前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。
［項を削る。］		
	［略］	［略］
［略］		
［項を削る。］		
［略］		
［項を削る。］		

		示する。ただし、実混合割合が十パーセント未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。
	希釈倍数（希釈して使用されるものに限る。）	「○倍に希釈」と表示する。
	［同上］	
風味調味料	使用方法	食品の特性に応じて表示する。
乾燥スープ	調理方法	水若しくは牛乳を加えて加熱するものであるか又は水、熱湯若しくは牛乳を加えるものであるかの別及びその加えるものの量を表示する。
	「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語（乾燥コンソメにあっては商品名中に「コンソメ」の用語を使用していないもの又は乾燥ポタージュにあっては商品名中に「ポタージュ」の用語を使用していないものに限る。）	乾燥コンソメにあっては「コンソメ」と、乾燥ポタージュにあっては「ポタージュ」と表示する。
［同上］		
冷凍食品	［同上］	凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。）
		「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	［同上］	食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）
		「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」等食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨を示す文言を表示する。
［同上］		
缶詰の食品	主要な原材料名	1　主要原材料が三種類以上にわたる場合は、配合分量の多いものから順に三種類まで表示する。