

■フレッシュフードにおける食品添加物使用基準（2021年度版）

食品添加物は、国により安全性が確認され使用が認められておりますが、
弊社ではお客様の関心が高い添加物について、自主基準を設定しております。

※使用しない：加工助剤、キャリアオーバーを含め、すべての原材料に選って使用しない

※添加しない：一次原料およびフレッシュフード製造メーカーにて添加しない

保存料	食品の微生物による変質・腐敗を防止して食品の保存性を向上させる	使用原材料に選り使用しない（25種類）▼			
		亜硫酸ナトリウム	パラオキシ安息香酸ブチル		
		安息香酸	パラオキシ安息香酸プロピル		
		安息香酸ナトリウム	ピロ亜硫酸カリウム		
		次亜硫酸ナトリウム	ピロ亜硫酸ナトリウム		
		ソルビン酸	プロピオン酸		
		ソルビン酸カリウム	プロピオン酸カルシウム		
		ソルビン酸カルシウム	プロピオン酸ナトリウム		
		デヒドロ酢酸ナトリウム	カワラヨモギ抽出物		
		ナイシン	しらこたん白抽出物		
		二酸化硫黄	ツヤプリシン（抽出物）		
		パラオキシ安息香酸イソブチル	ベクチン分解物		
		パラオキシ安息香酸イソプロピル	ε-ポリリシン		
		パラオキシ安息香酸エチル			
着色料	食品に色をつける	指定添加物に該当する着色料は使用原材料に選り使用しない（33種類）▼			
		β-アポ-8'-カロテナル	食用緑色3号		
		β-カロテン ※発酵法を除く	食用緑色3号アルミニウムレーキ		
		カンタキサンチン	食用青色1号		
		三酸化鉄	食用青色1号アルミニウムレーキ		
		食用赤色2号	食用青色2号		
		食用赤色2号アルミニウムレーキ	食用青色2号アルミニウムレーキ		
		食用赤色3号	鉄クロロフィリンナトリウム		
		食用赤色3号アルミニウムレーキ	銅クロロフィリンナトリウム		
		食用赤色40号	銅クロロフィル		
		食用赤色40号アルミニウムレーキ	二酸化チタン		
		食用赤色102号	ノルピキシンカリウム		
		食用赤色104号	ノルピキシンナトリウム		
		食用赤色105号	リボフラビン		
		食用赤色106号	リボフラビン酪酸エステル		
		食用黄色4号	リボフラビン-5'-リン酸エステルナトリウム		
		食用黄色4号アルミニウムレーキ	リボフラビン酪酸エステル		
		食用黄色5号	リボフラビン-5'-リン酸エステルナトリウム		
		食用黄色5号アルミニウムレーキ			
		コチニール色素は添加しない			
		カラメルのうちⅡ・Ⅲ・Ⅳは添加しない			
		甘味料	食品に甘みをつける	指定添加物に該当する甘味料は添加しない（10種類）▼	
				アスパルテーム	サッカリン
				アセスルファムカリウム	サッカリンカルシウム
				アドバンテーム	サッカリンナトリウム
				キシリトール	スクラロース
グリチルリチン酸二ナトリウム	ネオテーム				
増粘安定剤	食品に粘性や接着性をつける	カラギナンは添加しない			
膨張剤	パンや菓子などの生地を膨らませる	アルミニウムが含まれている膨張剤は添加しない			
亜硝酸ナトリウム	変色や腐敗を防ぎ、色を鮮やかに見せる	魚卵に添加しない			
リン酸塩	食品の乳化、結着、pH調整等	サンドイッチ類に使用するハム・ソーセージに、保水や肉を結着するためにリン酸塩を添加しない			