

ヨウ素等微量 5 成分の計算値の追加情報等について

ヨウ素等 5 成分の計算値を収載できるものが未収載な食品について、計算値の確定作業が終了したことから（表 1）の情報を、ホームページに掲載することとしたい。なお、計算の詳細は（別紙 1）のとおり。

また、既収載の成分値を計算により求めていた食品について、その計算方法を修正する必要があることが判明したことから、（表 2）の正誤表をホームページに掲載することとしたい。なお、その計算方法は（参考）のとおりであり、その詳細については（別紙 2）を参照。

（表 1）

ヨウ素等微量 5 成分の追加する成分値

食品番号	食品名	成分項目				
		ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン
6206	にがうり 果実 油いため	1	Tr	1	8	0.5
11011	うし 和牛肉 リブローズ 脂身つき 生	1	8	Tr	1	1.3
11012	うし 和牛肉 リブローズ 皮下脂肪なし 生	1	8	Tr	1	1.3
11040	うし 乳用肥育牛肉 リブローズ 皮下脂肪なし 生	Tr	11	2	Tr	1.1
11067	うし 輸入牛肉 リブローズ 脂身つき 生	1	19	※ Tr	1	1.3
11068	うし 輸入牛肉 リブローズ 皮下脂肪なし 生	1	20	※ Tr	1	1.4
11126	ぶた 大型種肉 ロース 皮下脂肪なし 生	1	23	3	Tr	3.3
11149	ぶた 中型種肉 ロース 脂身つき 生	Tr	22	0	1	4.4
11150	ぶた 中型種肉 ロース 皮下脂肪なし 生	Tr	24	0	1	4.0
12019	鶏卵類 たまご焼 だし巻きたまご	660	32	Tr	5	21.8
13015	クリーム類 クリーム 乳脂肪・植物性脂肪	8	2	1	8	1.0
13017	クリーム類 ホイップクリーム 乳脂肪	6	2	1	12	1.0
13018	クリーム類 ホイップクリーム 乳脂肪・植物性脂肪	6	1	1	7	0.9
13019	クリーム類 ホイップクリーム 植物性脂肪	6	1	1	2	0.7
14006	植物油脂類 調合油	0	0	0	0	0.0
15051	小麦粉せんべい 南部せんべい ごま入り	1	6	2	27	3.2
15075	ショートケーキ	5	12	4	23	10.2
15083	ホットケーキ	9	7	3	9	5.2
17021	（だし類）かつお・昆布だし	2200	4	0	0	0.1

※：現行ルールでの表記。なお、計算した値が1/10未満であれば「0」とする、とルール変更した場合は、「0」を記載。

(表2)

ヨウ素等微量5成分 正誤表

食品番号	食品名	成分項目	誤	正
11221	にわとり 若鶏肉 もも 皮つき 生	ビオチン	3.5	3.4
12004	鶏卵 全卵 生	ヨウ素	16	17
		ビオチン	25.0	25.4
12005	鶏卵 全卵 ゆで	セレン	36	35

(参考)

ヨウ素等微量5成分の計算方法について

従来の計算方法

- ① 各原材料の分析値
- ③ ①を、計算で求めようとする食品の構成比で配分
- ④ ③を、合計
- ⑤ ④を、計算で求めようとする食品の収載水分値で補正
- ⑥ ⑤の数字をまるめ、収載値とする



正しい計算方法

- ① 各原材料の分析値を乾物換算(※)
- ② ①を、その原材料の収載水分値で補正
- ③ ②を、計算で求めようとする食品の構成比で配分
- ④ ③を、合計
- ⑤ ④を、計算で求めようとする食品の収載水分値で補正
- ⑥ ⑤の数字をまるめ、収載値とする

(※)コンポジット分析ではないものについては、各分析値を乾物換算したものを平均

*本資料は、委員会の場で配布されたものであり、最終版ではありません。

ヨウ素等微量5成分の追加する成分値の計算の詳細

06206		にがうり 果実 油いため								
食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン	
06205	にがうり 果実、生	-	-	-	23.69	5.08	11.84	126.90	8.800	←① 各原材料の分析値の乾物換算値
14006	植物油脂類 調合油	-	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.000	
06205	にがうり 果実、生	-	-	94.40	1.33	0.28	0.66	7.11	0.493	←② ①を、その原材料の収載水分値で補正
14006	植物油脂類 調合油	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.000	
06205	にがうり 果実、生	96.8	96.8	91.38	1.28	0.28	0.64	6.88	0.477	←③ ②を、「にがうり 油いため」の構成比で配分
14006	植物油脂類 調合油	3.2	3.2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.000	
合計				91.38	1.28	0.28	0.64	6.88	0.477	←④ ③を、合計
06205	にがうり 果実 油いため			90.30	1.44	0.31	0.72	7.74	0.537	←⑤ ④を、「にがうり 油いため」の収載水分値で補正
収載値				90.3	1	Tr	1	8	0.5	←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

11011 うし 和牛肉 リブローズ 脂身つき 生										
食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン	
11013	うし 和牛肉 リブローズ 赤肉 生	-	-	-	1.89	23.56	0.00	1.32	3.167	←① 各原材料の分析値の乾物換算値
11014	うし 和牛肉 リブローズ 脂身 生	-	-	-	0.66	1.99	0.89	0.44	0.975	
11013	うし 和牛肉 リブローズ 赤肉 生	-	-	54.60	0.86	10.70	0.00	0.60	1.438	←② ①を、その原材料の収載水分値で補正
11014	うし 和牛肉 リブローズ 脂身 生	-	-	11.80	0.59	1.76	0.78	0.39	0.860	
11013	うし 和牛肉 リブローズ 赤肉 生	71.8	71.8	39.20	0.61	7.68	0.00	0.43	1.032	←③ ②を、「うし 和牛肉 リブローズ 脂身つき 生」の構成比で配分
11014	うし 和牛肉 リブローズ 脂身 生	28.2	28.2	3.33	0.17	0.50	0.22	0.11	0.243	
合計				42.53	0.78	8.18	0.22	0.54	1.275	←④ ③を、合計
11011	うし 和牛肉 リブローズ 脂身つき 生			42.50	0.78	8.18	0.22	0.54	1.275	←⑤ ④を、「うし 和牛肉 リブローズ 脂身つき 生」の収載水分値で補正
収載値				42.5	1	8	Tr	1	1.3	←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

11012 うし 和牛肉 リブローズ 皮下脂肪なし 生										
食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン	
11013	うし 和牛肉 リブローズ 赤肉 生	-	-	-	1.89	23.56	0.00	1.32	3.167	←① 各原材料の分析値の乾物換算値
11014	うし 和牛肉 リブローズ 脂身 生	-	-	-	0.66	1.99	0.89	0.44	0.975	
11013	うし 和牛肉 リブローズ 赤肉 生	-	-	54.60	0.86	10.70	0.00	0.60	1.438	←② ①を、その原材料の収載水分値で補正
11014	うし 和牛肉 リブローズ 脂身 生	-	-	11.80	0.59	1.76	0.78	0.39	0.860	
11013	うし 和牛肉 リブローズ 赤肉 生	75.2	75.2	41.06	0.64	8.04	0.00	0.45	1.081	←③ ②を、「うし 和牛肉 リブローズ 皮下脂肪なし 生」の構成比で配分
11014	うし 和牛肉 リブローズ 脂身 生	24.8	24.8	2.93	0.15	0.44	0.19	0.10	0.213	
合計				43.99	0.79	8.48	0.19	0.55	1.294	←④ ③を、合計
11012	うし 和牛肉 リブローズ 皮下脂肪なし 生			44.00	0.79	8.48	0.19	0.55	1.294	←⑤ ④を、「うし 和牛肉 リブローズ 皮下脂肪なし 生」の収載水分値で補正
収載値				44.0	1	8	Tr	1	1.3	←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

11040 うし 乳用肥育牛肉 リブローズ 皮下脂肪なし 生

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン	
11041	乳用肥育牛肉、リブローズ 赤肉 生	-	-	-	0.96	37.14	5.48	0.88	2.954	
11042	乳用肥育牛肉、リブローズ 脂身 生	-	-	-	0.31	2.11	1.30	0.09	1.095	
11041	乳用肥育牛肉、リブローズ 赤肉 生	-	-	62.20	0.36	14.04	2.07	0.33	1.116	
11042	乳用肥育牛肉、リブローズ 脂身 生	-	-	15.60	0.27	1.78	1.10	0.07	0.924	
11041	乳用肥育牛肉、リブローズ 赤肉 生	75.1	75.1	46.71	0.27	10.54	1.56	0.25	0.839	
11042	乳用肥育牛肉、リブローズ 脂身 生	24.9	24.9	3.88	0.07	0.44	0.27	0.02	0.230	
合計				50.60	0.34	10.99	1.83	0.27	1.069	
11040	うし 乳用肥育牛肉 リブローズ 皮下脂肪なし 生				50.70	0.34	10.96	1.83	0.27	1.067
収載値				50.7	Tr	11	2	Tr	1.1	

←① 各原材料の分析値の乾物換算値

←② ①を、その原材料の収載水分値で補正

←③ ②を、「うし 乳用肥育牛肉 リブローズ 皮下脂肪なし 生」の構成比で配分

←④ ③を、合計

←⑤ ④を、「うし 乳用肥育牛肉 リブローズ 皮

←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

11067 うし 輸入牛肉 リブローズ 脂身つき 生

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン	
11069	うし 輸入牛肉 リブローズ 赤肉 生	-	-	-	2.61	70.50	0.00	2.61	4.830	
11070	うし 輸入牛肉 リブローズ 脂身 生	-	-	-	0.59	4.71	0.47	0.00	0.636	
11069	うし 輸入牛肉 リブローズ 赤肉 生	-	-	68.60	0.82	22.14	0.00	0.82	1.517	
11070	うし 輸入牛肉 リブローズ 脂身 生	-	-	21.50	0.46	3.70	0.37	0.00	0.500	
11069	うし 輸入牛肉 リブローズ 赤肉 生	83.3	83.3	57.14	0.68	18.44	0.00	0.68	1.263	
11070	うし 輸入牛肉 リブローズ 脂身 生	16.7	16.7	3.59	0.08	0.62	0.06	0.00	0.083	
合計				60.73	0.76	19.06	0.06	0.68	1.347	
11067	うし 輸入牛肉 リブローズ 脂身つき 生				60.80	0.76	19.03	0.06	0.68	1.345
収載値				60.8	1	19	Tr	1	1.3	

←① 各原材料の分析値の乾物換算値

←② ①を、その原材料の収載水分値で補正

←③ ②を、「うし 輸入牛肉 リブローズ 脂身つき 生」の構成比で配分

←④ ③を、合計

←⑤ ④を、「うし 輸入牛肉 リブローズ 脂身つ

←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

11068 うし 輸入牛肉 リブローズ 皮下脂肪なし 生

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン	
11069	うし 輸入牛肉 リブローズ 赤肉 生	-	-	-	2.61	70.50	0.00	2.61	4.830	
11070	うし 輸入牛肉 リブローズ 脂身 生	-	-	-	0.59	4.71	0.47	0.00	0.636	
11069	うし 輸入牛肉 リブローズ 赤肉 生	-	-	68.60	0.82	22.14	0.00	0.82	1.517	
11070	うし 輸入牛肉 リブローズ 脂身 生	-	-	21.50	0.46	3.70	0.37	0.00	0.500	
11069	うし 輸入牛肉 リブローズ 赤肉 生	85.6	85.6	58.72	0.70	18.95	0.00	0.70	1.298	
11070	うし 輸入牛肉 リブローズ 脂身 生	14.4	14.4	3.10	0.07	0.53	0.05	0.00	0.072	
合計				61.82	0.77	19.48	0.05	0.70	1.370	
11068	うし 輸入牛肉 リブローズ 皮下脂肪なし 生				61.70	0.77	19.54	0.05	0.70	1.374
収載値				61.7	1	20	Tr	1	1.4	

←① 各原材料の分析値の乾物換算値

←② ①を、その原材料の収載水分値で補正

←③ ②を、「うし 輸入牛肉 リブローズ 皮下脂肪なし 生」の構成比で配分

←④ ③を、合計

←⑤ ④を、「うし 輸入牛肉 リブローズ 皮下脂肪なし 生」の収載水分値で補正

←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

11126 ぶた 大型種肉 ロース 皮下脂肪なし 生

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン
11127	ぶた、大型種肉、ロース 赤肉 生	-	-	-	2.79	84.05	9.74	1.80	10.032
11128	ぶた、大型種肉、ロース、脂身 生	-	-	-	0.33	4.58	1.72	0.09	8.414
11127	ぶた、大型種肉、ロース 赤肉 生	-	-	70.30	0.83	24.96	2.89	0.54	2.980
11128	ぶた、大型種肉、ロース、脂身 生	-	-	18.27	0.27	3.74	1.40	0.08	6.876
11127	ぶた、大型種肉、ロース 赤肉 生	91.1	91.1	64.04	0.75	22.74	2.64	0.49	2.714
11128	ぶた、大型種肉、ロース、脂身 生	8.9	8.9	1.63	0.02	0.33	0.12	0.01	0.612
合計				65.67	0.78	23.07	2.76	0.49	3.326
11126	ぶた 大型種肉 ロース 皮下脂肪なし 生			65.70	0.78	23.05	2.76	0.49	3.323
収載値				65.7	1	23	3	Tr	3.3

←① 各原材料の分析値の乾物換算値

←② ①を、その原材料の収載水分値で補正

←③ ②を、「ぶた 大型種肉 ロース 皮下脂肪なし 生」の構成比で配分

←④ ③を、合計

←⑤ ④を、「ぶた 大型種肉 ロース 皮下脂肪なし 生」の収載水分値で補正

←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

11149 ぶた 中型種肉 ロース 脂身つき 生

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン
11151	ぶた 中型種肉 ロース 赤肉 生	-	-	-	1.55	92.99	0.00	3.10	12.337
11152	ぶた 中型種肉 ロース 脂身 生	-	-	-	0.00	8.71	0.00	0.87	8.590
11151	ぶた 中型種肉 ロース 赤肉 生	-	-	71.20	0.45	26.78	0.00	0.89	3.553
11152	ぶた 中型種肉 ロース 脂身 生	-	-	17.26	0.00	7.21	0.00	0.55	7.108
11151	ぶた 中型種肉 ロース 赤肉 生	75.6	75.6	53.83	0.34	20.25	0.00	0.67	2.686
11152	ぶた 中型種肉 ロース 脂身 生	24.4	24.4	4.21	0.00	1.76	0.00	0.14	1.734
合計				58.04	0.34	22.01	0.00	0.81	4.420
11149	ぶた 中型種肉 ロース 脂身つき 生			58.00	0.34	22.03	0.00	0.81	4.424
収載値				58.0	Tr	22	0	1	4.4

←① 各原材料の分析値の乾物換算値

←② ①を、その原材料の収載水分値で補正

←③ ②を、「ぶた 中型種肉 ロース 脂身つき 生」の構成比で配分

←④ ③を、合計

←⑤ ④を、「ぶた 中型種肉 ロース 脂身つき 生」の収載水分値で補正

←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

11150 ぶた 中型種肉 ロース 皮下脂肪なし 生

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン
11151	ぶた 中型種肉 ロース 赤肉 生	-	-	1.55	92.99	0.00	3.10	12.34	12.337
11152	ぶた 中型種肉 ロース 脂身 生	-	-	0	8.71	0.00	0.87	8.59	8.590
11151	ぶた 中型種肉 ロース 赤肉 生	-	-	71.20	0.45	26.78	0.00	0.89	3.553
11152	ぶた 中型種肉 ロース 脂身 生	-	-	17.26	0.00	7.21	0.00	0.55	7.108
11151	ぶた 中型種肉 ロース 赤肉 生	87.8	87.8	62.51	0.39	23.51	0.00	0.78	3.120
11152	ぶた 中型種肉 ロース 脂身 生	12.2	12.2	2.11	0.00	0.88	0.00	0.07	0.867
合計				64.62	0.39	24.39	0.00	0.85	3.987
11150	ぶた 中型種肉 ロース 皮下脂肪なし 生			64.60	0.39	24.41	0.00	0.85	3.989
収載値				64.6	Tr	24	0	1	4.0

←① 各原材料の分析値の乾物換算値

←② ①を、その原材料の収載水分値で補正

←③ ②を、「ぶた 中型種肉 ロース 皮下脂肪なし 生」の構成比で配分

←④ ③を、合計

←⑤ ④を、「ぶた 中型種肉 ロース 皮下脂肪なし 生」の収載水分値で補正

←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

12019 鶏卵類 たまご焼き だし巻たまご

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン
12005	(鶏卵類) 全卵 ゆで	—	—	—	—	—	—	—	—
17021	(だし類) かつお・昆布だし	—	—	—	—	—	—	—	—
17008	(しょうゆ類) うすくちしょうゆ	—	—	—	—	—	—	—	—
17012	(食塩類) 食塩	—	—	—	0.7	1	0	0	0
14006	植物油脂類 調合油	—	—	—	0	0	0	0	0
12005	(鶏卵類) 全卵 ゆで	—	—	75.80	15.16	35.07	0.39	4.83	25.038
17021	(だし類) かつお・昆布だし	—	—	99.20	2228.12	3.97	0.00	0.00	0.062
17008	(しょうゆ類) うすくちしょうゆ	—	—	69.70	0.90	6.10	2.10	39.50	8.440
17012	(食塩類) 食塩	—	—	0.10	0.70	1.00	0.00	0.00	0.000
14006	植物油脂類 調合油	—	—	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.000
12005	(鶏卵類) 全卵 ゆで	73.4	73.3	55.58	11.11	25.72	0.28	3.54	18.359
17021	(だし類) かつお・昆布だし	24.5	24.5	24.28	545.34	0.97	0.00	0.00	0.015
17008	(しょうゆ類) うすくちしょうゆ	1.5	1.5	1.04	0.01	0.09	0.03	0.59	0.126
17012	(食塩類) 食塩	0.5	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.000
14006	植物油脂類 調合油	0.2	0.2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.000
合計				80.91	556.48	26.79	0.31	4.13	18.501
12019	鶏卵類 たまご焼き だし巻たまご			77.50	655.75	31.56	0.37	4.87	21.802
収載値				77.5	660	32	Tr	5	21.8

- ←① 各原材料の分析値の乾物換算値
- ←② ①を、その原材料の収載水分値で補正
- ←③ ②を、「たまご焼き だし巻たまご」の構成比で配分
- ←④ ③を、合計
- ←⑤ ④を、「たまご焼き だし巻たまご」の収載水分値で補正
- ←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記
 注：原材料を計算で求めた食品は、計算値を②に入力して計算

13015 クリーム類 クリーム 乳脂肪・植物性脂肪

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン
13014	(クリーム類) クリーム 乳脂肪	—	—	—	15.09	4.20	1.53	27.32	2.369
13016	(クリーム類) クリーム 植物性脂肪	—	—	—	14.84	2.47	3.37	3.82	1.664
13014	(クリーム類) クリーム 乳脂肪	—	—	49.50	7.62	2.12	0.77	13.80	1.196
13016	(クリーム類) クリーム 植物性脂肪	—	—	50.00	7.42	1.24	1.69	1.91	0.832
13014	(クリーム類) クリーム 乳脂肪	1	50	24.75	3.81	1.06	0.39	6.90	0.598
13016	(クリーム類) クリーム 植物性脂肪	1	50	25.00	3.71	0.62	0.84	0.96	0.416
合計				49.75	7.52	1.68	1.23	7.85	1.014
13015	クリーム類 クリーム 乳脂肪・植物性脂肪			49.70	7.53	1.68	1.23	7.86	1.015
収載値				49.7	8	2	1	8	1.0

- ←① 各原材料の分析値の乾物換算値
- ←② ①を、その原材料の収載水分値で補正
- ←③ ②を、「クリーム 乳脂肪・植物性脂肪」の構成比で配分
- ←④ ③を、合計
- ←⑤ ④を、「クリーム 乳脂肪・植物性脂肪」の収載水分値で補正
- ←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

13017 クリーム類 ホイップクリーム 乳脂肪

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン	
13014	(クリーム類) クリーム 乳脂肪	—	—	—	15.09	4.20	1.53	27.32	2.369	←① 各原材料の分析値の乾物換算値
03005	(砂糖類) ざらめ糖 グラニュー糖	—	—	—	14.84	2.47	3.37	3.82	1.664	
13014	(クリーム類) クリーム 乳脂肪	—	—	49.50	7.62	2.12	0.77	13.80	1.196	←② ①を、その原材料の収載水分値で補正
03005	(砂糖類) ざらめ糖 グラニュー糖	—	—	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.060	
13014	(クリーム類) クリーム 乳脂肪	85	85	42.08	6.48	1.80	0.66	11.73	1.017	←③ ②を、「ホイップクリーム 乳脂肪」の構成比で配分
03005	(砂糖類) ざらめ糖 グラニュー糖	15	15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.009	
合計				42.08	6.48	1.80	0.66	11.73	1.026	←④ ③を、合計
13017	クリーム類 ホイップクリーム 乳脂肪			42.10	6.48	1.80	0.66	11.72	1.026	←⑤ ④を、「ホイップクリーム 乳脂肪」の収載水分値で補正
収載値				42.1	6	2	1	12	1.0	←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

13018 クリーム類 ホイップクリーム 乳脂肪・植物性脂肪

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン	
13015	クリーム類 クリーム 乳脂肪・植物性脂肪	—	—	—	—	—	—	—	—	←① 各原材料の分析値の乾物換算値
03005	(砂糖類) ざらめ糖 グラニュー糖	—	—	—	0.00	0.00	0.00	0.00	0.060	
13015	クリーム類 クリーム 乳脂肪・植物性脂肪	—	—	49.70	7.53	1.68	1.23	7.86	1.015	←② ①を、その原材料の収載水分値で補正
03005	(砂糖類) ざらめ糖 グラニュー糖	—	—	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.060	
13015	クリーム類 クリーム 乳脂肪・植物性脂肪	85	85	42.25	6.40	1.43	1.05	6.68	0.863	←③ ②を、「ホイップクリーム 乳脂肪・植物性脂肪」の構成比で配分
03005	(砂糖類) ざらめ糖 グラニュー糖	15	15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.009	
合計				42.25	6.40	1.43	1.05	6.68	0.872	←④ ③を、合計
13018	クリーム類 ホイップクリーム 乳脂肪・植物性脂肪			41.70	6.46	1.44	1.06	6.75	0.880	←⑤ ④を、「ホイップクリーム 乳脂肪・植物性脂肪」の収載
収載値				41.7	6	1	1	7	0.9	←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

注：原材料を計算で求めた食品は、計算値を②に入力して計算

13019 クリーム類 ホイップクリーム 植物性脂肪

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン	
13016	(クリーム類) クリーム 植物性脂肪	—	—	—	14.84	2.47	3.37	3.82	1.664	←① 各原材料の分析値の乾物換算値
03005	(砂糖類) ざらめ糖 グラニュー糖	—	—	—	0.00	0.00	0.00	0.00	0.060	
13016	(クリーム類) クリーム 植物性脂肪	—	—	50.00	7.42	1.24	1.69	1.91	0.832	←② ①を、その原材料の収載水分値で補正
03005	(砂糖類) ざらめ糖 グラニュー糖	—	—	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.060	
13016	(クリーム類) クリーム 植物性脂肪	85	85	42.50	6.31	1.05	1.43	1.63	0.707	←③ ①を、「ホイップクリーム 植物性脂肪」の構成比で配分
03005	(砂糖類) ざらめ糖 グラニュー糖	15	15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.009	
合計				42.50	6.31	1.05	1.43	1.63	0.716	←④ ②を、合計
13019	クリーム類 ホイップクリーム 植物性脂肪			41.20	6.45	1.08	1.47	1.66	0.733	←⑤ ③を、「ホイップクリーム 植物性脂肪」の収載水分値で
収載値				41.2	6	1	1	2	0.7	←⑥ ④の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

14006 植物油脂類 調合油

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン	
14005	(植物油脂類) 大豆油	-	-	-	0	0	0	0	0	←① 各原材料の分析値の乾物換算値
14008	(植物油脂類) なたね油	-	-	-	0	0	0	0	0	
14005	(植物油脂類) 大豆油	-	-	0	0	0	0	0	0	←② ①を、その原材料の収載水分値で補正
14008	(植物油脂類) なたね油	-	-	0	0	0	0	0	0	
14005	(植物油脂類) 大豆油	1	50	0	0	0	0	0	0	←③ ②を、「植物油脂類 調合油」の構成比で配分
14008	(植物油脂類) なたね油	1	50	0	0	0	0	0	0	
合計				0	0	0	0	0	0	←④ ③を、合計
14006	植物油脂類 調合油			0.0	0	0	0	0	0	←⑤ ④を、「植物油脂類 調合油」の収載水分値で補正
収載値				0.0	0	0	0	0	0	←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

15051 小麦粉せんべい 南部せんべいごま入り

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン	
01015	こむぎ〔小麦粉〕薄力粉 1等	-	-	-	0.58	4.86	1.97	13.77	1.377	←① 各原材料の分析値の乾物換算値
05017	ごま 乾	-	-	-	0.32	10.09	4.52	96.34	12.293	
17012	(食塩類) 食塩	-	-	-	0.70	1.00	0.00	0.00	0	
01015	こむぎ〔小麦粉〕薄力粉 1等	-	-	14.00	0.50	4.18	1.69	11.84	1.184	←② 各原材料の分析値を、その原材料の収載水分値で補正
05017	ごま 乾	-	-	4.66	0.30	9.62	4.31	91.86	11.720	
17012	(食塩類) 食塩	-	-	0.10	0.70	1.00	0.00	0.00	0.000	
01015	こむぎ〔小麦粉〕薄力粉 1等	100	82.5	11.55	0.41	3.45	1.40	9.77	0.977	←③ ②を、「小麦粉せんべい 南部せんべいごま入り」の構成比で配分
05017	ごま 乾	20	16.5	0.77	0.05	1.59	0.71	15.16	1.934	
17012	(食塩類) 食塩	1.2	1.0	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00	0.000	
合計				12.32	0.47	5.04	2.11	24.93	2.911	←④ ③を、合計
15051	小麦粉せんべい 南部せんべい ごま入り			3.30	0.51	5.56	2.32	27.49	3.210	←⑤ ④を、「小麦粉せんべい 南部せんべいごま入り」の収載水分値で補正
収載値				3.3	1	6	2	27	3.2	←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

15075 ショートケーキ

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン	
15074	スポンジケーキ	-	-	-	10.12	20.80	7.17	5.34	16.304	←① 各原材料の分析値の乾物換算値
13018	クリーム類 ホイップクリーム 乳脂肪・植物	-	-	-	-	-	-	-	-	
15074	スポンジケーキ	-	-	32.00	6.88	14.14	4.87	3.63	11.086	←② ①を、その原材料の収載水分値で補正
13018	クリーム類 ホイップクリーム 乳脂肪・植物	-	-	4.70	0.30	9.61	4.31	91.82	11.715	
15074	スポンジケーキ	3	75.0	24.00	5.16	10.61	3.66	2.72	8.315	←③ ②を、「ショートケーキ」の構成比で配分
13018	クリーム類 ホイップクリーム 乳脂肪・植物	1	25.0	1.18	0.08	2.40	1.08	22.95	2.929	
合計				25.18	5.24	13.01	4.73	25.68	11.244	←④ ③を、合計
15075	ショートケーキ			32.00	4.76	11.82	4.30	23.34	10.218	←⑤ ④を、「ショートケーキ」の収載水分値で補正
収載値				32.0	5	12	4	23	10.2	←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記
注：原材料を計算で求めた食品は、計算値を②に入力して計算

15083 ホットケーキ

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン
01024	こむぎ〔小麦粉〕プレミックス粉 ホットケー	-	-	-	0.58	4.86	1.97	13.77	1.377
13003	(液状乳類) 普通牛乳	-	-	-	124.30	20.85	0	29.67	14.034
12004	(鶏卵類) 全卵 生	-	-	-	-	-	-	-	-
01024	こむぎ〔小麦粉〕プレミックス粉 ホットケー	-	-	11.10	0.00	2.72	4.96	10.79	1.468
13003	(液状乳類) 普通牛乳	-	-	87.40	15.66	2.63	0.00	3.74	1.768
12004	(鶏卵類) 全卵 生	-	-	76.10	16.64	31.93	0.21	5.13	25.365
01024	こむぎ〔小麦粉〕プレミックス粉 ホットケー	200	50.6	5.62	0.00	1.38	2.51	5.47	0.743
13003	(液状乳類) 普通牛乳	145	36.7	32.08	5.75	0.96	0.00	1.37	0.649
12004	(鶏卵類) 全卵 生	50	12.7	9.63	2.11	4.04	0.03	0.65	3.211
合計				47.34	7.86	6.38	2.54	7.49	4.603
15083	ホットケーキ			40.00	8.95	7.27	2.89	8.53	5.245
収載値				40.0	9	7	3	9	5.2

- ←① 各原材料の分析値の乾物換算値
- ←② 各原材料の分析値を、その原材料の収載水分値で補正
- ←③ ②を、「ホットケーキ」の構成比で配分
- ←④ ③を、合計
- ←⑤ ④を、「ホットケーキ」の収載水分値で補正
- ←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記
 注：原材料を計算で求めた食品は、計算値を②に入力して計算

17021 かつお・昆布だし

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビオチン
17019	かつおだし	-	-		140.35	1017.54	0	0	12.281
17020	昆布だし	-	-		543634.50	0	0	0	3.448
17019	かつおだし	-	-	99.30	0.98	7.12	0.00	0.00	0.086
17020	昆布だし	-	-	98.53	7991.43	0.00	0.00	0.00	0.051
17019	かつおだし	2	66.7	66.20	0.65	4.75	0.00	0.00	0.057
17020	昆布だし	1	33.3	32.84	2663.81	0.00	0.00	0.00	0.017
合計				99.04	2664.46	4.75	0.00	0.00	0.074
17021	かつお・昆布だし			99.2	2228.12	3.97	0.00	0.00	0.062
収載値				99.2	2200	4	0	0	0.1

- ←① 各原材料の分析値の乾物換算値
- ←② ①を、その原材料の収載水分値で補正
- ←③ ②を、「かつお・昆布だし」の構成比で配分
- ←④ ③を、合計
- ←⑤ ④を、「かつお・昆布だし」の収載水分値で補正
- ←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

ヨウ素等微量5成分の正誤表にかかる計算の詳細

11221 にわとり 若鶏肉 もも 皮つき 生							
食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ビオチン		
					従来の計算	正しい計算	
11224	にわとり 若鶏肉 もも 皮なし 生	-	-	-	15.188	15.188	←① 各原材料の分析値の乾物換算値
11235	にわとり 副生物 皮 もも	-	-	-	4.925	4.925	
11224	にわとり 若鶏肉 もも 皮なし 生	-	-	76.30	15.188	3.599	←② ①を、その原材料の収載水分値で補正
11235	にわとり 副生物 皮 もも	-	-	41.60	4.925	2.876	
11224	にわとり 若鶏肉 もも 皮なし 生	78.8	78.8	60.12	3.012	2.836	←③ 従来の計算では①を、正しい計算では②を「にわとり 若鶏肉 もも 皮つき 生」の構成比で配分
11235	にわとり 副生物 皮 もも	21.2	21.2	8.82	0.578	0.610	
合計				68.94	3.590	3.446	←④ ③を、合計
11221	にわとり 若鶏肉 もも 皮つき 生			69.00	3.509	3.440	←⑤ ④を、「にわとり 若鶏肉 もも 皮つき 生」の収載水分値で補正
収載値				69.0	3.5	3.4	←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

12004 鶏卵 全卵 生									
食品番号	食品名	構成	構成比	水分	ヨウ素		ビオチン		
					従来の計算	正しい計算	従来の計算	正しい計算	
12010	卵黄 生	-	-	-	96.96	96.96	125.393	125.393	←① 各原材料の分析値の乾物換算値
12014	卵白 生	-	-	-	13.91	13.91	88.844	66.844	
12010	卵黄 生	-	-	48.20	96.96	50.22	125.393	64.954	←② ①を、その原材料の収載水分値で補正
12014	卵白 生	-	-	88.40	13.91	1.56	88.844	7.487	
12010	卵黄 生	30.6	30.6	14.75	14.99	15.37	19.364	19.876	←③ 従来の計算では①を、正しい計算では②を「鶏卵 全卵 生」の構成比で配分
12014	卵白 生	69.4	69.4	61.35	1.18	1.08	5.677	5.196	
合計				76.10	16.17	16.45	25.041	25.072	←④ ③を、合計
12004	鶏卵 全卵 生			76.10	16.15	16.64	25.006	25.365	←⑤ ④を、「鶏卵 全卵 生」の収載水分値で補正
収載値				76.1	16	17	25.0	25.4	←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注：構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記

12005

鶏卵 全卵 ゆで

食品番号	食品名	構成	構成比	水分	セレン		
					従来の計算	正しい計算	
12011	卵黄 ゆで	-	-	-	100.76	100.76	←① 各原材料の分析値の乾物換算値
12015	卵白ゆで	-	-	-	223.93	223.93	
12011	卵黄 ゆで	-	-	48.00	100.76	52.40	←② ①を、その原材料の収載水分値で補正
12015	卵白ゆで	-	-	87.60	223.93	27.77	
12011	卵黄 ゆで	29.9	29.9	14.35	15.04	15.67	←③ 従来の計算では①を、正しい計算では②を「鶏卵 全卵 ゆで」の構成比で配分
12015	卵白ゆで	70.1	70.1	61.41	20.47	19.46	
合計				75.76	35.51	35.13	←④ ③を、合計
12005	鶏卵 全卵 ゆで			75.80	35.70	35.07	←⑤ ④を、「鶏卵 全卵 ゆで」の収載水分値で補正
収載値				75.8	36	35	←⑥ ⑤の数字を丸め、収載値とする

注: 構成は、食品群別留意事項、あるいは備考欄の数値を転記