15 菓子類

| 食品番号 Item No. | 食品名 Food and description | 廃棄率 Refuse | エネルギー Energy | 水分 Water | たんぱく質 Protein | アミノ酸たんぱく質 Protein: the sum of amino acid residues | 脂質 Lipid | トリアシルグリセロール当量 Triacylglycerol equivalents | 炭水化物 Carbohydrate | 灰分 Ash | ナトリウム Sodium | カリウム Potassium | カルシウム Calcium | マグネシウム Magnesium | リン Phosphorus | 鉄 Iron | 亜鉛 Zinc | 銅 Copper | マンガン Manganese | ヨウ素 Iodine | セレン Selenium | クロム Chromium | モリブデン Molybdenum | レチノール Retinol | カロテン Carotenes α | カロテン Carotenes β | β-クリプトキサンチン β-Cryptoxanthin | β-カロテン当量 β-Carotene equivalents | レチノール当量 Retinol activity equivalents | D Vitamin D | トコフェロール Tocopherols α | トコフェロール Tocopherols β | トコフェロール Tocopherols γ | トコフェロール Tocopherols δ | K Vitamin K | B_1 Thiamin | B_2 Riboflavin | ナイアシン Niacin | B_6 Vitamin B_6 | B_{12} Vitamin B_{12} | 葉酸 Folate | パントテン酸 Pantothenic acid | ビオチン Biotin | C Ascorbic acid | 飽和 Saturated | 一価不飽和 Monounsaturated | 多価不飽和 Polyunsaturated | コレステロール Cholesterol | 水溶性 Soluble | 不溶性 Insoluble | 総量 Total | 食塩相当量 Salt equivalents | 備考 Remarks |
|---|---|---

15 菓子類

| 食品番号 Item No. | 食品名 Food and description | 廃棄率 Refuse | エネルギー Energy | | 水分 Water | たんぱく質 Protein | アミノ酸たんぱく換算 Protein: the sum of amino acid residues | 脂質 Lipid | トリアシルグリセロール当量 Triacylglycerol equivalents | 炭水化物 Carbohydrate | 灰分 Ash | ナトリウム Sodium | カリウム Potassium | カルシウム Calcium | マグネシウム Magnesium | リン Phosphorus | 鉄 Iron | 亜鉛 Zinc | 銅 Copper | マンガン Manganese | ヨウ素 Iodine | セレン Selenium | クロム Chromium | モリブデン Molybdenum | レチノール Retinol | カロテン Carotenes α | カロテン Carotenes β | β-クリプトキサンチン β-Cryptoxanthin | β-カロテン当量 β-Carotene equivalents | レチノール当量 Retinol activity equivalents | D Vitamin D | トコフェロール Tocopherols α | トコフェロール Tocopherols β | トコフェロール Tocopherols γ | トコフェロール Tocopherols δ | K Vitamin K | B_1 Thiamin | B_2 Riboflavin | ナイアシン Niacin | B_6 Vitamin B_6 | B_{12} Vitamin B_{12} | 葉酸 Folate | パントテン酸 Pantothenic acid | ビオチン Biotin | C Ascorbic acid | 脂肪酸 Fatty acids 飽和 Saturated | 一価不飽和 Monounsaturated | 多価不飽和 Polyunsaturated | コレステロール Cholesterol | 食物繊維 Dietary fibers 水溶性 Soluble | 不溶性 Insoluble | 総量 Total | 食塩相当量 Salt equivalents | 備考 Remarks |
|---|---|---

15 菓子類

| 食品番号 Item No. | 食品名 Food and description | 廃棄率 Refuse | エネルギー Energy | 水分 Water | たんぱく質 Protein | アミノ酸組成によるたんぱく質 Protein: the sum of amino acid residues | 脂質 Lipid | トリアシルグリセロール当量 Triacylglycerol equivalents | 炭水化物 Carbohydrate | 灰分 Ash | ナトリウム Sodium | カリウム Potassium | カルシウム Calcium | マグネシウム Magnesium | リン Phosphorus | 鉄 Iron | 亜鉛 Zinc | 銅 Copper | マンガン Manganese | ヨウ素 Iodine | セレン Selenium | クロム Chromium | モリブデン Molybdenum | レチノール Retinol | カロテン Carotenes α | カロテン Carotenes β | β-クリプトキサンチン β-Cryptoxanthin | β-カロテン当量 β-Carotene equivalents | レチノール活性当量 Retinol activity equivalents | D Vitamin D | トコフェロール Tocopherols α | トコフェロール Tocopherols β | トコフェロール Tocopherols γ | トコフェロール Tocopherols δ | K Vitamin K | B_1 Thiamin | B_2 Riboflavin | ナイアシン Niacin | B_6 Vitamin B_6 | B_{12} Vitamin B_{12} | 葉酸 Folate | パントテン酸 Pantothenic acid | ビオチン Biotin | C Ascorbic acid | 飽和 Saturated | 一価不飽和 Monounsaturated | 多価不飽和 Polyunsaturated | コレステロール Cholesterol | 水溶性 Soluble | 不溶性 Insoluble | 総量 Total | 食塩相当量 Salt equivalents | 備考 Remarks |
|---|---|---

15 菓子類

食品番号 Item No.	食品名 Food and description	廃棄率 Refuse	エネルギー Energy	水分 Water	たんぱく質 Protein	アミノ酸たんぱく質 Protein: the sum of amino acid residues	脂質 Lipid	トリアシルグリセロール当量 Triacylglycerol equivalents	炭水化物 Carbohydrate	灰分 Ash	ナトリウム Sodium	カリウム Potassium	カルシウム Calcium	マグネシウム Magnesium	リン Phosphorus	鉄 Iron	亜鉛 Zinc	銅 Copper	マンガン Manganese	ヨウ素 Iodine	セレン Selenium	クロム Chromium	モリブデン Molybdenum	レチノール Retinol	カロテン Carotenes α	カロテン Carotenes β	β-クリプトキサンチン β-Cryptoxanthin	β-カロテン当量 β-Carotene equivalents	レチノール当量 Retinol activity equivalents	D ビタミンD Vitamin D	トコフェロール Tocopherols α	トコフェロール Tocopherols β	トコフェロール Tocopherols γ	トコフェロール Tocopherols δ	K Vitamin K	B_1 Thiamin	B_2 Riboflavin	ナイアシン Niacin	B_6 Vitamin B_6	B_{12} Vitamin B_{12}	葉酸 Folate	パントテン酸 Pantothenic acid	ビオチン Biotin	C Ascorbic acid	脂肪酸 飽和 Saturated	脂肪酸 一価不飽和 Monounsaturated	脂肪酸 多価不飽和 Polyunsaturated	コレステロール Cholesterol	食物繊維 水溶性 Soluble	食物繊維 不溶性 Insoluble	食物繊維 総量 Total	食塩相当量 Salt equivalents	備考 Remarks
		%	kcal	kJ	g										mg									μg							mg											μg	mg	g					mg	g			g	
15070	クリームパン Custard cream bun	0	305	1276	36.0	10.3	–	10.9	* 8.5	41.4	1.4	350	120	52	18	120	1.0	0.9	0.10	0.19	–	–	–	–	46	1	10	9	15	46	0.9	0.8	0.1	0.9	0.2	4	0.09	0.18	0.9	0.04	0.3	37	0.87	–	0	2.94	** 3.38	*** 1.77	130	0.6	0.6	1.2	0.9	部分割合 :パン 5、カスタードクリーム 3[1)] *未同定脂肪酸(77 mg)を含まない[2)] トランス酸(**0.36 g、***0.02 g)を含む[3)]
15071	ジャムパン Jam bun	0	297	1243	32.0	6.6	–	5.8	– *	54.5	1.1	310	95	31	17	66	0.5	0.5	0.06	0.24	–	–	–	–	0	0	9	0	9	1	0	0.4	0.1	0.5	0.1	0	0.07	0.04	0.9	0.03	0	33	0.42	–	3	–	– **	– ***	0	0.9	0.9	1.8	0.8	部分割合 :パン 5、いちごジャム 3[4)]
15072	チョココロネ Cornet with chocolate cream	0	308	1289	37.0	5.0	–	11.9	11.4	45.1	1.0	190	150	72	15	87	0.4	0.5	0.07	0.18	–	–	–	–	180	2	27	Tr	28	160	0.1	1.6	0.1	3.5	0.6	5	0.06	0.13	0.5	0.04	0.1	22	0.48	–	Tr	4.19	4.23	2.51	12	0.4	0.7	1.1	0.5	部分割合 :パン 5、チョコクリーム 4[5)] カフェイン[6)] Tr、テオブロミン[7)] Tr、ポリフェノール[8)] Tr。*未同定脂肪酸(110 mg)を含まない[2)] トランス酸(**0.65 g、***0.05 g)を含む[3)]
	＜ケーキ・ペストリー類＞ ＜CAKES, BUNS AND PASTRIES＞																																																									
15073	シュークリーム Custard cream puffs	0	245	1025	55.0	8.4	–	13.6	* 12.2	22.3	0.7	100	100	47	9	130	1.2	0.8	0.05	0.05	–	–	–	–	89	1	2	17	11	90	1.8	1.3	Tr	1.2	0.4	8	0.06	0.28	0.1	0.05	0.6	27	0.97	–	0	4.33	** 5.56	1.75	250	0.1	0.1	0.2	0.3	エクレアを含む[9)]。部分割合 :皮 1、カスタードクリーム 5[10)]。*未同定脂肪酸(200 mg)を含まない[2)]。トランス酸(**0.52 g)を含む[3)]
15074	スポンジケーキ Sponge cake	0	299	1247	32.0	8.1	–	5.6	4.5	53.8	0.5	63	98	28	8	110	0.9	0.8	0.08	0.10	7	14	5	4	50	0	0	7	3	50	0.2	0.3	0	0.3	0	0	0.03	0.12	0.2	0.02	0.1	9	0.81	11.1	(0)	1.48	1.95	0.89	170	0.4	0.4	0.8	0.2	
15075	ショートケーキ Short cake	0	344	1439	31.0	7.4	–	14.0	12.7	47.1	0.5	82	94	33	7	120	0.7	0.8	0.07	0.06	5	12	4	23	82	18	4	5	16	83	0.2	0.4	0	0.3	Tr	2	0.03	0.11	0.2	0.01	0.1	8	0.66	10.2	0	5.33	5.80	0.97	150	0.3	0.3	0.6	0.2	デコレーションケーキを含む[11)] 部分割合 :スポンジケーキ 3、ホイップクリーム 1[12)]
15076	デニッシュペストリー Danish pastry	0	398	1657	25.5	7.2	–	20.7	* 20.2	45.1	1.5	460	100	34	15	75	0.8	0.7	0.09	0.22	–	–	–	–	430	0	69	1	70	440	0.1	3.9	0.2	8.6	1.5	13	0.13	0.12	1.1	0.06	0.1	61	0.56	–	0	5.51	** 7.83	*** 0.12	16	0.6	1.0	1.6	1.2	*未同定脂肪酸(150 mg)を含まない[2)] トランス酸(**1.52 g、***0.14 g)を含む[3)]
	ドーナッツ Doughnuts																																																								
15077	イーストドーナッツ Yeast-leavened	0	387	1619	27.5	7.1	–	20.4	* 19.5	43.8	1.2	310	110	45	14	79	0.8	0.8	0.08	0.20	–	–	–	–	7	0	Tr	1	1	7	0.2	2.4	0.2	8.6	1.8	25	0.10	0.12	0.9	0.05	0.1	36	0.57	–	Tr	3.55	** 8.36	6.76	22	0.6	0.8	1.4	0.8	*未同定脂肪酸(140 mg)を含まない[2)] トランス酸(**0.37 g)を含む[3)]
15078	ケーキドーナッツ Cake type	0	375	1569	20.0	7.0	–	11.8	* 10.9	60.3	0.9	160	120	45	9	100	0.7	0.5	0.06	0.24	–	–	–	–	38	0	1	7	5	38	0.7	1.3	0.1	2.7	0.6	9	0.06	0.13	0.4	0.04	0.2	15	0.65	–	0	3.06	** 4.67	2.70	100	0.6	0.6	1.2	0.4	*未同定脂肪酸(140 mg)を含まない[2)] トランス酸(**0.36 g)を含む[3)]
	パイ Pies																																																								
15079	パイ皮 Pie pastry	0	435	1820	32.0	7.7	–	33.7	* 30.9	25.2	1.4	510	74	10	11	56	0.4	0.3	0.08	0.24	0	12	1	10	0	0	0	0	0	0	0.4	4.2	0.2	10.1	0.9	17	0.04	0.01	0.5	0.03	(0)	6	0.06	0.7	0	6.98	** 13.2	9.37	1	0.7	1.0	1.7	1.3	
15080	アップルパイ Apple pie	0	304	1272	45.0	4.0	–	17.5	* 16.0	32.7	0.8	260	62	6	6	31	0.2	0.2	0.05	0.13	–	–	–	–	0	0	4	1	4	Tr	0.2	2.2	0.1	5.2	0.4	9	0.02	0.01	0.3	0.02	0	4	0.06	–	1	3.62	6.85	4.86	1	0.5	0.8	1.3	0.7	部分割合 :パイ皮 1、甘煮りんご 1[13)] *未同定脂肪酸(Tr)を含まない[2)]
15081	ミートパイ Meat pie	0	414	1732	33.5	10.1	–	31.1	* 28.6	23.3	2.0	650	170	15	16	87	0.8	0.8	0.10	0.23	–	–	–	–	0	230	660	0	760	65	0.4	3.7	0.1	8.5	0.7	16	0.16	0.06	1.6	0.11	0.1	9	0.37	–	1	6.68	12.3	8.40	15	0.8	1.2	2.0	1.7	*未同定脂肪酸(Tr)を含まない[2)]
15082	バターケーキ Butter cake	0	444	1858	20.0	5.7	–	25.5	* 23.2	47.9	0.9	240	76	25	7	73	0.7	0.4	0.05	–	–	–	–	–	180	0	39	8	43	180	1.0	0.8	Tr	0.2	Tr	8	0.06	0.14	0.2	0.03	0.3	14	0.56	–	0	14.73	** 5.98	1.27	170	0.3	0.4	0.7	0.6	パウンドケーキ、マドレーヌを含む[14)] *未同定脂肪酸(Tr)を含まない[2)]
15083	ホットケーキ Hot cake	0	261	1092	40.0	7.5	–	5.5	* 4.9	45.4	1.6	260	220	110	13	170	0.6	0.5	0.07	0.21	9	7	3	9	42	Tr	4	6	7	42	0.6	0.4	0.1	0.1	Tr	3	0.09	0.18	0.4	0.02	0.3	14	0.73	5.2	Tr	2.10	** 1.69	0.85	84	0.5	0.6	1.1	0.7	*未同定脂肪酸(34 mg)を含まない[2)] トランス酸(**0.09 g)を含む[3)]
	ワッフル Waffles																																																								
15084	カスタードクリーム入り Custard cream	0	256	1071	46.0	8.3	–	8.8	* 7.6	36.0	0.9	90	150	71	11	130	0.9	0.7	0.06	0.15	–	–	–	–	69	1	3	11	9	70	1.3	0.8	0.1	0.6	0.2	6	0.07	0.23	0.3	0.05	0.5	21	0.91	–	Tr	2.94	** 3.27	1.22	170	0.3	0.4	0.7	0.2	部分割合 :皮 1、カスタードクリーム 1[15)] *未同定脂肪酸(87 mg)を含まない[2)] トランス酸(**0.23 g)を含む[3)]
15085	ジャム入り Jam	0	237	992	43.8	3.4	–	2.9	* 2.6	49.4	0.5	37	100	38	9	60	0.4	0.3	0.04	0.16	–	–	–	–	20	0	1	3	3	21	0.3	0.3	Tr	0.2	Tr	2	0.04	0.07	0.2	0.03	0.1	16	0.37	–	5	1.07	** 0.95	0.45	41	0.6	0.5	1.1	0.1	部分割合 :皮 1、いちごジャム 1[16)] *未同定脂肪酸(26 mg)を含まない[2)] トランス酸(**0.07 g)を含む[3)]
	＜デザート菓子類＞ ＜DESSERTS＞																																																								
15086	カスタードプディング Custard pudding	0	126	527	74.1	5.5	–	5.0	4.1	14.7	0.7	67	140	81	10	110	0.6	0.6	0.03	0.01	17	12	1	4	78	0	0	9	5	78	Tr	0.3	0	0.2	0	4	0.05	0.26	Tr	0.04	0.4	15	0.67	9.7	(0)	1.92	1.47	0.52	140	–	–	–	0.2	
	ゼリー Jellies																																																								
15087	オレンジ Orange	0	70	293	82.3	2.5	–	0	–	15.3	0.1	7	54	3	3	6	0.1	0	0	0.01	–	–	–	–	0	2	4	12	10	1	0	0.1	0	0	0	0	0.02	Tr	0.1	0.02	0	7	0.04	–	7	–	–	–	0	0.1	Tr	0.1	0	ゼラチンゼリー[17)]
15088	コーヒー Coffee	0	45	188	88.7	1.7	–	0	–	9.5	0.1	5	32	2	4	3	Tr	0	0	0.02	–	–	–	–	0	0	0	0	0	0	0	Tr	Tr	0	0	0	0	Tr	0.4	0	0	Tr	Tr	–	0	–	–	–	0	0	0	0	0	ゼラチンゼリー[17)] カフェイン[6)] Tr
15089	ミルク Milk	0	110	460	75.7	4.2	–	2.9	2.7	16.7	0.5	36	110	84	8	70	Tr	0.3	Tr	Tr	–	–	–	–	28	0	5	0	5	29	0.2	0.1	0	0	0	1	0.03	0.11	0.1	0.02	0.3	4	0.41	–	1	1.78	0.86	0.09	9	0	0	0	0.1	ゼラチンゼリー[17)]
15090	ワイン Wine	0	66	276	84.1	1.7	–	0	–	13.3	Tr	5	11	1	1	1	0.1	0	Tr	0.02	–	–	–	–	0	–	–	–	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Tr	0	Tr	0	0	0.01	–	0	–	–	–	0	0	0	0	0	ゼラチンゼリー[17)] アルコール[18)]0.9 g
15091	ババロア Bavarian cream	0	218	912	60.9	5.6	–	12.8	11.6	20.0	0.7	52	88	75	6	130	0.7	0.7	0.03	0.01	–	–	–	–	100	14	7	11	19	110	0.8	0.5	Tr	0.2	Tr	7	0.04	0.14	0.1	0.04	0.5	19	0.76	–	Tr	5.22	4.94	0.92	170	0	0	0	0.1	

1) Recipe : bread 5, custard cream 3　2) Excluding unidentified fatty acids　3) Containing *trans* fatty acids　4) Recipe : bread 5, strawberry jam 3　5) Recipe : bread 5, chocolate cream 4　6) Caffeine　7) Theobromine　8) Polyphenol　9) Including éclair　10) Recipe: choux pastry 1, custard cream 5　11) Including decorated cake　12) Recipe : sponge cake 3, whipping cream 1　13) Recipe : pie crust 1, sweetened cooked apple 1　14) Including pound cake and madeleine　15) Recipe: bread 1, custard cream 1　16) Recipe: bread 1, strawberry jam 1　17) Gelatin jelly　18) Alcohol

15 菓子類

| 食品番号 Item No. | 食品名 Food and description | 廃棄率 Refuse | エネルギー Energy | | 水分 Water | たんぱく質 Protein | アミノ酸たんぱく質 Protein: the sum of amino acid residues | 脂質 Lipid | トリアシルグリセロール当量 Triacylglycerol equivalents | 炭水化物 Carbohydrate | 灰分 Ash | ナトリウム Sodium | カリウム Potassium | カルシウム Calcium | マグネシウム Magnesium | リン Phosphorus | 鉄 Iron | 亜鉛 Zinc | 銅 Copper | マンガン Manganese | ヨウ素 Iodine | セレン Selenium | クロム Chromium | モリブデン Molybdenum | レチノール Retinol | カロテン Carotenes α | カロテン Carotenes β | β-クリプトキサンチン β-Cryptoxanthin | β-カロテン当量 β-Carotene equivalents | レチノール当量 Retinol activity equivalents | D ビタミンD Vitamin D | E トコフェロール Tocopherols α | E トコフェロール Tocopherols β | E トコフェロール Tocopherols γ | E トコフェロール Tocopherols δ | K Vitamin K | B_1 Thiamin | B_2 Riboflavin | ナイアシン Niacin | B_6 Vitamin B_6 | B_{12} Vitamin B_{12} | 葉酸 Folate | パントテン酸 Pantothenic acid | ビオチン Biotin | C Ascorbic acid | 脂肪酸 Fatty acids 飽和 Saturated | 一価不飽和 Monounsaturated | 多価不飽和 Polyunsaturated | コレステロール Cholesterol | 食物繊維 Dietary fibers 水溶性 Soluble | 不溶性 Insoluble | 総量 Total | 食塩相当量 Salt equivalents | 備考 Remarks |
|---|---|---

15 菓子類

可食部 100 g 当たり　per 100 g edible portion

食品番号 Item No.	食品名 Food and description	廃棄率 Refuse	エネルギー Energy	水分 Water	たんぱく質 Protein	アミノ酸組成によるたんぱく質 Protein: the sum of amino acid residues	脂質 Lipid	トリアシルグリセロール当量 Triacylglycerol equivalents	炭水化物 Carbohydrate	灰分 Ash	ナトリウム Sodium	カリウム Potassium	カルシウム Calcium	マグネシウム Magnesium	リン Phosphorus	鉄 Iron	亜鉛 Zinc	銅 Copper	マンガン Manganese	ヨウ素 Iodine	セレン Selenium	クロム Chromium	モリブデン Molybdenum	レチノール Retinol	カロテン Carotenes α	カロテン Carotenes β	β-クリプトキサンチン β-Cryptoxanthin	β-カロテン当量 β-Carotene equivalents	レチノール当量 Retinol activity equivalents	D Vitamin D	トコフェロール Tocopherols α	トコフェロール Tocopherols β	トコフェロール Tocopherols γ	トコフェロール Tocopherols δ	K Vitamin K	B_1 Thiamin	B_2 Riboflavin	ナイアシン Niacin	B_6 Vitamin B_6	B_{12} Vitamin B_{12}	葉酸 Folate	パントテン酸 Pantothenic acid	ビオチン Biotin	C Ascorbic acid	脂肪酸 飽和 Saturated	脂肪酸 一価不飽和 Monounsaturated	脂肪酸 多価不飽和 Polyunsaturated	コレステロール Cholesterol	食物繊維 水溶性 Soluble	食物繊維 不溶性 Insoluble	食物繊維 総量 Total	食塩相当量 Salt equivalents	備考 Remarks
		%	kcal	kJ	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	μg	mg	g	g	g	g	mg	g	g	g	g	g	
	<チョコレート類>																																																									
	<CHOCOLATES>							*																																								**								
15114	カバーリングチョコレート Chocolate biscuits	0	501	2096	4.3	6.3	–	25.3	24.2	62.1	1.5	140	330	170	50	180	1.7	1.1	0.36	0.40	–	–	–	–	40	3	22	0	23	42	0.6	0.9	Tr	4.5	0.4	4	0.16	0.27	0.9	0.08	Tr	14	1.14	–	0	13.58	8.27	1.31	13	1.0	2.2	3.2	0.4	部分割合：チョコレート 3、ビスケット 2[1] テオブロミン[2]0.1 g、カフェイン[3] Tr、ポリフェノール[4]0.4 g。*未同定脂肪酸(120 mg)を含まない[5]。トランス酸(**0.31 g)を含む[6]
15115	ホワイトチョコレート White chocolate	0	588	2460	0.8	7.2	–	39.5	37.6	50.9	1.6	92	340	250	24	210	0.1	0.8	0.02	0.02	20	5	1	8	47	4	38	0	39	50	Tr	0.9	Tr	5.8	0.5	9	0.06	0.39	0.2	0.05	–	8	1.06	4.4	–	22.9	11.9	1.32	22	0.6	0	0.6	0.2	ポリフェノール[4] Tr
15116	ミルクチョコレート Milk chocolate	0	559	2335	0.5	6.9	–	34.1	32.8	55.8	1.8	84	440	240	74	240	2.4	1.6	0.55	0.41	19	6	24	11	63	4	35	0	37	66	1.0	0.7	Tr	6.5	0.4	6	0.19	0.41	1.2	0.11	–	18	1.56	7.6	(0)	19.88	10.38	1.06	19	1.0	2.9	3.9	0.2	テオブロミン[2]0.2 g、カフェイン[3] Tr ポリフェノール[4]0.7 g
	<果実菓子類>																																																									
	<CANDIED FRUITS>																																																									
(07127)	ざぼん漬 → 果実類・ぶんたん																																																									
15117	マロングラッセ Marrons glacés	0	317	1326	21.0	1.1	–	0.3	–	77.4	0.2	26	60	6	–	20	0.6	–	–	–	–	–	–	–	0	–	–	–	10	1	(0)	–	–	–	–	–	–	0.03	0.1	–	–	–	–	–	0	–	–	–	(0)	–	–	–	0.1	
(07103)	パインアップル、砂糖漬 → 果実類・パインアップル																																																									
	<チューインガム類>																																																									
	<CHEWING GUMS>	*																																																								
15118	板ガム Stick	20	388	1623	3.1	0	–	0	–	96.9	Tr	3	3	3	–	Tr	0.1	–	–	–	–	–	–	–	0	–	–	–	0	0	(0)	–	–	–	–	–	0	0	0	–	–	–	–	–	0	–	–	–	0	0	0	0	0	*ガムベース[7]
		*																																																									
15119	糖衣ガム Sugar-coated	20	390	1632	2.4	0	–	0	–	97.6	Tr	2	4	1	–	Tr	0.1	–	–	–	–	–	–	–	0	–	–	–	0	0	(0)	–	–	–	–	–	0	0	0	–	–	–	–	–	0	–	–	–	0	0	0	0	0	*ガムベース[7]
		*																																																									
15120	風船ガム Bubble	25	387	1619	3.3	0	–	0	–	96.7	Tr	3	4	3	–	Tr	0.1	–	–	–	–	–	–	–	0	–	–	–	0	0	(0)	–	–	–	–	–	0	0	0	–	–	–	–	–	0	–	–	–	0	0	0	0	0	*ガムベース[7]

1) Recipe : chocolate 3, biscuit 2　2) Theobromine　3) Caffeine　4) Polyphenol　5) Excluding unidentified fatty acids　6) Containing *trans* fatty acids　7) Gum base