

消費者は正しい栄養表示を求めています!!

栄養表示のココが変わりました!!

食品表示法が平成27年4月1日に施行されました。

栄養成分表示の主な変更点

容器包装に入れられた加工食品には**5成分**の表示が義務化
熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量(ナトリウム)

栄養成分表示例
赤字=推奨
青字=任意

適正体重コントロール
メタボ予防

適正体重コントロール
糖質ダイエットに参考

高血圧予防・管理

栄養成分表示(1袋(50g))当たり	
熱量	65kcal
たんぱく質	2.3g
脂質	1.7g
- 飽和脂肪酸	0.3g
炭水化物	10g
- 糖質	8g
- 食物繊維	2g
食塩相当量	1.5g

(一財)石川県予防医学協会 分析結果

消費者ニーズ例

体組織栄養素

動脈硬化予防
メタボ予防

生活習慣病予防

参考：炭水化物 = 糖質 + 食物繊維

経過措置期間は5年(生鮮食品は1年半)です。早目の対応で消費者に安心・信頼を提供しましょう。

特別キャンペーンのご案内

基礎成分セット (10,000円 税別) 2017年3月末までの特別価格

検査項目 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量、
ナトリウム、水分、灰分の8項目のセットです。

消費者に適正な情報を提供できます。

- ・日本食品標準成分表2010による計算での算出も行えます。
- ・飽和脂肪酸、食物繊維など上記以外の検査も対応できます。
- ・複数の検体をご依頼いただくと割引させていただきます。



上記検査項目は一例です。
成分検査・検査結果に関するご相談にも
専門の職員が適切にアドバイスさせていただきます。
お気軽にご相談ください!!