


ファミマルKITCHEN 添加物使用基準

ファミリーマートは、プライベートブランドである下記対象カテゴリーの商品について、独自の使用基準を設け、以下の添加物について使用を制限しています。

	<p><対象商品>ファミマルKITCHEN 左のロゴマーク付商品のうち、おむすび、お弁当、お寿司、サンドイッチ・ロールパン・バーガー、そば・うどん・中華めん、 焼麺・パスタ、サラダ、スープ・グラタン・ドリア、チルド惣菜(パウチ入りのものを除く)</p>
---	--

1、全ての原材料および製造メーカーで、使用しない添加物

用途名	添加物名	備考
<p style="text-align: center;">保存料 食品の保存性をよくし、食中毒を予防する</p>	亜硫酸水素アンモニウム水	保存料目的で使用しない。
	亜硫酸ナトリウム	
	安息香酸	
	安息香酸ナトリウム	
	次亜硫酸ナトリウム	
	ソルビン酸	
	ソルビン酸カリウム	
	ソルビン酸カルシウム	
	デヒドロ酢酸ナトリウム	
	ナイシン	
	ナタマイシン	
	二酸化硫黄	
	パラオキシ安息香酸イソブチル	
	パラオキシ安息香酸イソプロピル	
	パラオキシ安息香酸エチル	
	パラオキシ安息香酸ブチル	
	パラオキシ安息香酸プロピル	
	ピロ亜硫酸カリウム	
	ピロ亜硫酸ナトリウム	
	プロピオン酸	
	プロピオン酸カルシウム	
プロピオン酸ナトリウム		
カワラヨモギ抽出物		
しらこたん白抽出物		
ツヤプリシン (別名:ヒノキチオール)		
ペクチン分解物		
ε-ポリリジン (別名:ポリリジン)		
<p style="text-align: center;">着色料 着色し、色調を調節する</p>	β-アポ-8'-カロテナール	β-カロテン、リボフラビン(別名:V. B2)は植物由来原料であれば使用する。
	β-カロテン	
	カンタキサンチン	
	三酸化鉄	
	食用赤色2号	
	食用赤色2号アルミニウムレーキ	
	食用赤色3号	
	食用赤色3号アルミニウムレーキ	
	食用赤色40号	
	食用赤色40号アルミニウムレーキ	
	食用赤色102号	
	食用赤色104号	
	食用赤色105号	
	食用赤色106号	
	食用黄色4号	
	食用黄色4号アルミニウムレーキ	
	食用黄色5号	
	食用黄色5号アルミニウムレーキ	
	食用緑色3号	
	食用緑色3号アルミニウムレーキ	
	食用青色1号	
	食用青色1号アルミニウムレーキ	
	食用青色2号	
	食用青色2号アルミニウムレーキ	
	鉄クロロフィリンナトリウム	
	銅クロロフィリンナトリウム	
	銅クロロフィル	
二酸化チタン		
フルビキシンカリウム		
フルビキシンナトリウム		
リボフラビン (別名:V. B2)		
リボフラビン酸エステル		
リボフラビン5'-リン酸エステルナトリウム		
コチニール色素		
ラック色素		
カラメル色素(Ⅱ~Ⅳ)		
<p style="text-align: center;">甘味料 食品に甘味をつける</p>	アスパルテーム	
	アセスルファムカリウム	
	アドバンテーム	
	キシリトール	
	グリチルリチン酸二ナトリウム	
	サッカリン	
	サッカリンカルシウム	
	サッカリンナトリウム	
	スクラロース	
	ネオテーム	
膨張剤 ふっくらさせソフトにする	アルミニウム含有化合物	

2、一次原材料および製造メーカーで、添加しない添加物

用途名	添加物名	備考
<p style="text-align: center;">品質改良剤 食感改良や保水力を高める</p>	リン酸・リン酸塩類 各種	歩留まりや保水目的で魚・畜肉加工品へ使用しない。
<p style="text-align: center;">増粘剤/安定剤 なめらかな口当たりや粘り気を与え、分離を防止し、安定性を向上させる</p>	カラギナン	
<p style="text-align: center;">発色料 色調・風味を改善する</p>	亜硝酸ナトリウム	魚卵加工品へ使用しない。