

# 加工食品の 『標準商品規格書』ガイドライン

平成 26 年度版(平成 27 年 3 月発刊)

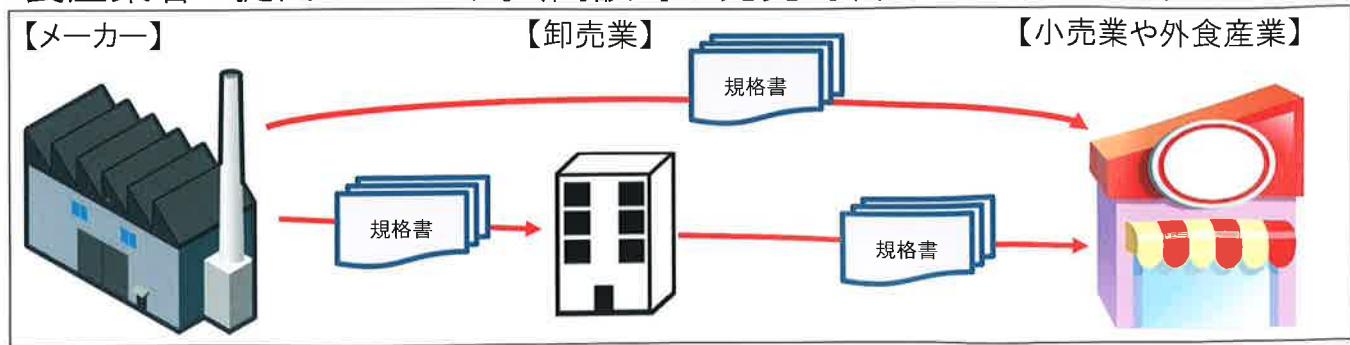
「標準商品規格書とそのガイドラインの検討会」事務局

平成 26 年度農林水産省補助事業

## 第1章 『商品規格書』とは？

- 酒類や加工食品の商品情報を記載した書類のことです。  
【『商品規格書』の一例】

- 「商品カルテ」や「仕様書」と呼ばれることもあります。
  - 『商品規格書』は主にメーカーが作成し、卸売業者を通じて、小売業者や外食産業者に提出しています。(商談時や発売時、商品の採用時に)



- 『商品規格書』にはその商品の基本的な情報が記載されており、特定の製造ロットの商品の品質(原料の産地や所定の製造方法等を含む)を保証する「品質保証書」とは別物です。

## 第2章 『商品情報』とは？

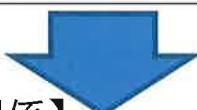
- 商品情報にはいくつかの種類があります。

### ➤ 3つの情報

種類	説明	例
マスタ情報	商品の基本情報 主に商品の取引や物流で使用される情報	商品名、JANコード、価格情報、取引条件、…
品質系情報	商品の品質や『マスタ情報』以外で取引先、消費者等に知らせる情報 (製造方法に関わる情報等、取扱いが難しい情報を含む場合もある)	アレルギー物質、原材料名、保存方法、販売者名、…
画像情報	商品の画像	正面画像、棚割画像、外観画像、…

### ➤ 3つの項目

種類	説明	例
基本項目	全ての商品に共通で管理される項目 基本的には全て公開情報	商品名、JANコード、アレルギー物質、原材料名、保存方法、販売者名、…
関係依存項目	メーカーと取引先との関係によって値が変わる項目(公開の可否が変わることも含む) 基本的には当事者間でのみ共有される情報	価格情報、取引条件、…
個別項目	メーカー、取引先が社内で固有に管理する項目 基本的には公開されない情報	カテゴリー、社内管理情報、…



### 【情報と項目の相関関係】

	マスタ情報	品質系情報	画像情報
基本項目	商品名、JANコード 販売者、…	アレルギー物質 原材料名、 保存方法、…	正面画像 棚割画像 外観画像
* 主に一括表示の情報			
関係依存項目	価格情報、取引条件、 …		画像のサ イズ
個別項目	カテゴリー、 社内管理情報、… (管理コード、商品区分)		

### 【一括表示】サンプル

名 称	乾燥スープ(ポタージュ)
原材料名	スイートコーン、乳糖、ホエイパウダー、砂糖、食塩、植物油脂、グルコースシリップ、酵母エキス、チキンエキス、昆布エキス、デキストリン、魚朧、チキンオイル、うきみ(スイートコーン)、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、香料、(原材料の一一部に小麦、大豆を含む)
内 容 量	187g (18.7g×10袋) (1人150mlで10人分)
賞味期限	底面上段に表示
保存方法	直射日光・高温多湿をさけて、保存してください。
調理方法	右部に表示
販 売 者	株式会社●●●● ●●●市●区●●●●-●●● 製造所固有記号は底面下段に表示

## 第3章 『商品規格書』の現状は？

- 様々なパターンがあります。
  - メーカー作成の書式、卸売業者作成の書式、小売業者作成の書式、外食産業者作成の書式、システムベンダー作成の書式、業界の協議会で検討している書式…等々
  - 紙、エクセル等のファイル、システムベンダー経由での提出
- 情報の取り扱いのルールが業界内で定まっていないところがあります。
  - 情報の内容→各項目ごとの定義、項目の数
  - 情報提供のタイミング→商談時、発売時…等々
  - 情報収集方法→紙、エクセル等のファイル、システムベンダー経由
- このことにより、『商品規格書』の関連業務が煩雑になり、多くの労力やコストが費やされています。
  - メーカーでの『商品規格書』作成の労力やコスト
  - 卸売業での『商品規格書』収集の労力やコスト、作成の労力やコスト
  - 小売業、外食産業での『商品規格書』依頼、督促の労力やコスト

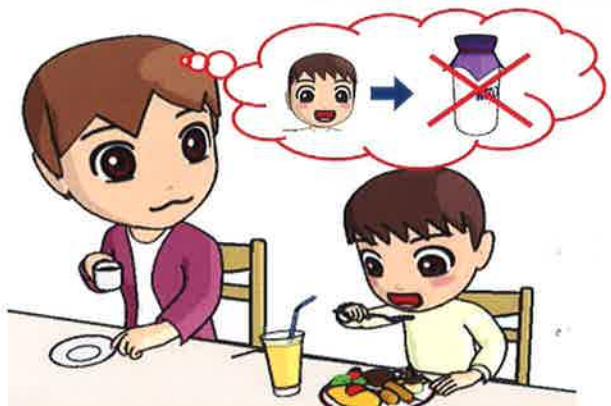
### 【アンケート調査から】

- 普及度合い
  - 外食産業
    - ◆ 消費者からの問い合わせに対応するため、大手外食産業の数百社はシステムで『商品規格書』を管理しています。
    - ◆ 但し、90%以上の外食産業ではまだ使用(収集)していないと推定されます。
  - 小売業
    - ◆ マスタ情報は管理(収集)しているが、品質系情報は商品裏面の一括表示があるため、商品規格書をメーカーから入手している事例は少ないと思われます。
- 項目
  - 項目名称
    - ◆ 概ね同じものが食品業界で使用されています(【品質 230】等を参考に)が、一部異なる場合もあるようです。
    - ◆ いくつかの項目を一つにまとめて管理する場合もあるようです。
  - 項目の定義
    - ◆ 型式、桁数等異なる場合があり、変換作業が発生しています。

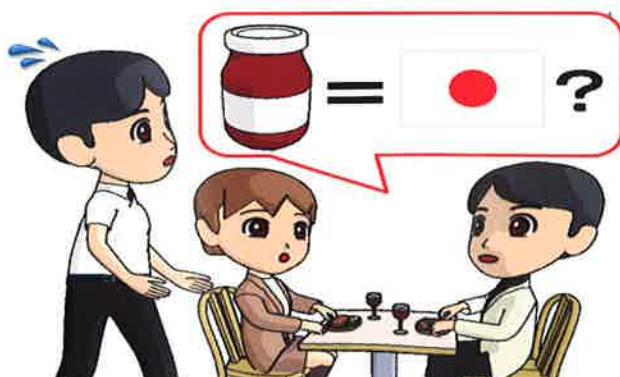
- フォーマット、書式
  - メーカー、卸売業、小売業、外食産業ごとに異なるフォーマットを使用している場合が多いようです。
  - 「ASP規格書システム(\*)（ベーシック）」、「PITS標準フォーム(\*)」といった、メーカーや外食産業を横断して使用される共有フォーマットが普及しつつあります。
- 作成者、作成部署
  - メーカーごとに異なる部署（営業部門、品質保証部門等）が作成しているようです。
  - 卸売業者が代行して作成している場合もあります。



【食品添加物】



【アレルギー物質】



【原産国】



消費者、喫食者から求められる商品情報は多岐にわたってきており、その情報管理を誤ると企業価値の喪失にもつながる状況になってきています。

(\*)は巻末の用語集参照



ほぼすべてのメーカーが商品情報管理の同じ課題を抱えています。



## これからどうすれば良いか！

- 加工食品業界での統一ルールが必要です。
- 『商品規格書』の作成から利用されるユーザーへ渡すまでのフローの効率化(システム化等)も必要だと思われます。
- そのために本事業で、以下の標準化のフローを検討しました。

現状	平成 26 年度	平成 27 年度以降
<ul style="list-style-type: none"><li>● 様式、システムがバラバラで非効率</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 「標準様式」の制定<ul style="list-style-type: none"><li>・「標準商品規格書」</li><li>・「標準データリスト」</li></ul>～本事業の主目的～</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 「標準様式」の普及</li><li>● 「標準様式」の効率的な授受方法の策定と実行～新たな体制で実行～</li></ul>

## 参考資料

### ● 商品情報や『商品規格書』に関する海外や法令、行政の動き

#### 【EU1169/2011】

##### ● 概要

- EU(欧州連合)における食品ラベル表示の新規制。平成 23(2011)年に制定され、平成 26(2014)年 12 月 13 日から適用される。
- 栄養表示の義務付け、アレルゲンのラベリング、最小フォント、原産国表示などの変更がある。企業(メーカー)にとっては、全ての商品のラベルを変更する必要があり、遠距離販売(ネット販売など)への対応、BtoB でのより詳細な情報提供が求められることになる。原産国表示については現在検討中であり、大きな影響を及ぼす可能性が高い。

#### 【食品表示法】→平成 27 年 4 月 1 日施行

##### ● 概要

- 食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設。(現行、任意制度となっている栄養表示についても、義務化が可能な枠組みとする)

##### ● ポイント

- 現行 58 本の表示基準を 1 本に統合。内閣府令で制定。
  - 主な変更点
    - ・ 製造所固有記号の使用に係わるルール改善(固有記号の使用ルールの改善)
    - ・ アレルギー表示に係わるルールの改善
    - ・ 栄養成分表示の原則義務化、ナトリウム表示の塩分相当量表示への変更
    - ・ 栄養強調表示に係わるルール改善(相対表示の基準値の設定) 等
  - 今後の検討課題
    - ・ 中食・外食(アレルギー表示)、インターネット販売の取扱い～当面、実態調査等を実施
    - ・ 遺伝子組換え表示、添加物表示の取扱い～当面、国内外の表示ルールの調査等を実施
    - ・ 加工食品の原料原産地表示の取扱い～当面、現行制度の下での拡充を図りつつ、表示ルールの調査等を実施
- 上記課題のうち、準備が整ったものから、順次、新たな検討の場で検討を開始

#### 【改正景品表示法】

##### ● ポイント

- 行政の管理指導体制の強化
  - ・ 消費者庁を中心として関係省庁が連携し、表示に関する監視指導を強化
  - ・ 都道府県知事に対して景品表示法に基づく措置命令権限を付与
- 事業者が講すべき景品類の提供及び表示の管理上の措置
  - ・ 食品表示等に関するコンプライアンス強化のため、事業者における表示に関する管理体制の整備の義務化
- 課徴金納付命令(平成 28 年 5 月末までに施行)
  - ・ 優良誤認表示、有利誤認表示を対象に、対象商品・役務の売上高(対象期間は 3 年を上限)に 3% を乗じた額を課徴金として賦課する。

## 第4章 『商品規格書』の標準化について

- 標準化の受容度
  - 受容度
    - ✧ フォーマット、書式を問わない外食産業も多く、また小売業やチェーン店でない外食産業はまだ収集していないため、現時点で標準化をすれば受容度は高いと思われます。
  - 標準化した『商品規格書』を利用する可能性がある事業者
    - ✧ フォーマット、書式を問わない事業者
    - ✧ ASP規格書システム(ベーシック)ユーザー、FDB(PITS標準フォーム)ユーザー
    - ✧ 現時点で商品規格書を要求していない事業者
- 標準化による効果(予測)
  - 業務効率化
    - ✧ メーカー側の作成業務軽減
    - ✧ 卸売業での仲介業務軽減
    - ✧ 小売業、外食産業での督促業務、確認業務軽減
  - 消費者利便性向上
    - ✧ 正確な情報が簡単に入手
  - インターネット販売での活用

## 第5章 『商品規格書』の標準化への動き

- 品質系情報の標準化
  - 【品質 230】制定
    - ✧ 日本GCI推進協議会で平成 20 年に製配販 3 層で検討・策定された、原材料配合比など、相対で授受する範囲を取り決める項目も含めた品質情報の標準形です。
    - ✧ 品質情報の項目を定めた業界で唯一の定義書です。
- 品質系情報(を含めた商品情報)の標準化の推進
  - 【品質 230】実用化推進会議
    - ✧ 日本GCI推進協議会で制定された【品質 230】を普及するために、メーカー、卸売業、小売業 27 社で平成 23 年 11 月にスタートした会議体です。
    - ✧ 平成 25 年 2 月に日本GCI推進協議会の解散を受けて、本会議も後述の商品情報授受標準化会議に引き継ぎ、発展的解散をしました。

➤ 商品情報授受標準化会議(Product Information Transfer Standard)

✧ 平成 25 年 5 月設立

✧ 目的

1. 安心できる正確で鮮度の高い商品情報をエンドユーザーである消費者(食べる人)にお届けすることで食品業界の信用と品質を向上させる。尚且つ、情報の標準化を図ることにより、ローコストな仕組みと多くの企業が参加できる環境を実現し、食品業界全体の繁栄に寄与する。
2. 商品情報の日本版スタンダードを早期に確立し、今後ますます加速するグローバル化の中で、日本企業が主導権を握るための第一歩を踏み出す。

✧ 参加企業(平成 26 年 12 月現在)

・ 会員

- 製造業(17 社):味の素(株)、味の素ゼネラルフーズ(株)、味の素冷凍食品(株)、カゴメ(株)、キッコーマン食品(株)、キユーピー(株)、テーブルマーク(株)、(株)ニチレイフーズ、(株)日清製粉グループ本社、日本水産(株)、日本食研ホールディングス(株)、ハウス食品(株)、マルハニチロ(株)、他 4 社
- 卸売業(11 社):伊藤忠食品(株)、尾家産業(株)、加藤産業(株)、(株)久世、国分(株)、高瀬物産(株)、(株)トーカン、(株)トーホービジネスサービス、(株)日本アクセス、三井食品(株)、三菱食品(株)
- 小売業(3 社):イオン(株)、ユニー(株)、他 1 社

・ 賛同団体

- 一般社団法人日本加工食品卸協会、公益財団法人流通経済研究所、一般財団法人流通システム開発センター

・ 賛同企業

- (株)アスピット、eBASE(株)、(株)インフォマート、JFE システムズ(株)、(株)ジャパンインフォレックス、東京システムハウス(株)、(株)ファイネット、1WorldSync Japan 合同会社

・ 事務局

- (株)ファイネット

➤ 平成 26 年度農林水産省補助事業

✧ 農山漁村 6 次産業化対策事業

・ 食料品バリューチェーン構築支援事業

- 食品業界による自主的な食品表示の取組推進

✧ 事業の経緯

- ・ 平成 26 年 7 月に(株)ファイネットの上記事業が農林水産省に承認
- ・ 平成 26 年 9 月に第 1 回検討会を実施
  - アンケート調査、海外調査を実施
- ・ 平成 26 年 12 月に第 2 回検討会を実施
- ・ 平成 27 年 3 月に第 3 回検討会を実施

## 第6章 標準様式マニュアル

### 『標準商品規格書』

- ユーザーから求められる必要最低限の商品情報を網羅した書式です。
- 『標準データリスト』(次項)から必要項目を抜粋してA4版にまとめました。
- 加工食品業界での統一のフォーマットです。
  - 商品情報授受標準化会議(PITS)推奨予定
- 当面はエクセルフォーマットのみですが、商品情報データベース事業者のご協力を得て、平成27年度中にシステム化を予定しています。

標準商品規格書(SSSP/2014)		* 本フォーマットは食品表示法の改正等で更新、改訂される可能性があります。																																																																			
商品名	SSSPカニフウミシユーマイ ###	適用日	2015/04/01																																																																		
共通商品コード	491234500002	メーカー名	ヒヨウジンメーカー																																																																		
ブランド名	SSSP中華シリーズ	PB/NB分類	NB																																																																		
画像情報		荷姿規格	25g×10個×12トレー×3合																																																																		
<b>一括表示情報</b> <table border="1"> <tr> <td>名称</td> <td>シューマイ</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>野菜(たまねぎ・しょうが)・豚脂・魚肉すり身・つなぎ(小麦粉・でん粉・卵白)・ぱれいしょ・練絞状植物性たん白・食塩・エキス(かい・チキン・ポーク)・糖類(砂糖・ぶどう糖)・かに・たら白加水分厚物・香辛料・ラード・皮(小麦粉・粉末状植物性たん白)・調味料(アミノ酸等)・着色料(紅麹・ロコモイド・ラック)・(原材料の一部に大豆を含む)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>25g×10個</td> </tr> <tr> <td>期限</td> <td>枠外の表面に記載してあります</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>-18℃以下で保存して下さい。</td> </tr> <tr> <td>原産国</td> <td>日本</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> <td>一括表示を含め外装に原料原産地名を表示しております</td> </tr> <tr> <td>使用上の注意</td> <td>&lt;保存上の注意&gt;冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。いつまでも解けたものを再び凍らせると品質がわるることがありますので再凍結はお控えください。&lt;調理上の注意&gt;油で揚げる際、油はねにご注意ください。商品に露がついている場合は、油はねの原因となりますので取り除いてください。一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良となる恐れがありますのでご注意ください。</td> </tr> <tr> <td>調理方法</td> <td></td> </tr> <tr> <td>使用方法</td> <td>蒸し器:凍ったまま充分蒸気のあがった蒸し器に入れ、約10分間蒸してください。油で揚げて:凍ったまま、170~180℃に熱した油で約3分30秒間揚げてください。</td> </tr> <tr> <td>殺菌方法</td> <td>120℃ 4分間加熱</td> </tr> <tr> <td>でん粉含有量</td> <td>でん粉含有量 5 g</td> </tr> <tr> <td>固形量</td> <td>150g</td> </tr> <tr> <td>内容総量</td> <td>150g</td> </tr> <tr> <td>無脂乳固形分</td> <td>0.2%</td> </tr> <tr> <td>乳脂肪分</td> <td>0.5%</td> </tr> <tr> <td>凍結前加熱の有無</td> <td>加熱してありません</td> </tr> <tr> <td>加熱調理の必要性</td> <td>加熱してください</td> </tr> <tr> <td>その他表示</td> <td>かに0.3%入り。魚肉すり身には、たちうおなどの白身魚を使用しています。</td> </tr> </table>				名称	シューマイ	原材料名	野菜(たまねぎ・しょうが)・豚脂・魚肉すり身・つなぎ(小麦粉・でん粉・卵白)・ぱれいしょ・練絞状植物性たん白・食塩・エキス(かい・チキン・ポーク)・糖類(砂糖・ぶどう糖)・かに・たら白加水分厚物・香辛料・ラード・皮(小麦粉・粉末状植物性たん白)・調味料(アミノ酸等)・着色料(紅麹・ロコモイド・ラック)・(原材料の一部に大豆を含む)	内容量	25g×10個	期限	枠外の表面に記載してあります	保存方法	-18℃以下で保存して下さい。	原産国	日本	原料原産地名	一括表示を含め外装に原料原産地名を表示しております	使用上の注意	<保存上の注意>冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。いつまでも解けたものを再び凍らせると品質がわるることがありますので再凍結はお控えください。<調理上の注意>油で揚げる際、油はねにご注意ください。商品に露がついている場合は、油はねの原因となりますので取り除いてください。一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良となる恐れがありますのでご注意ください。	調理方法		使用方法	蒸し器:凍ったまま充分蒸気のあがった蒸し器に入れ、約10分間蒸してください。油で揚げて:凍ったまま、170~180℃に熱した油で約3分30秒間揚げてください。	殺菌方法	120℃ 4分間加熱	でん粉含有量	でん粉含有量 5 g	固形量	150g	内容総量	150g	無脂乳固形分	0.2%	乳脂肪分	0.5%	凍結前加熱の有無	加熱してありません	加熱調理の必要性	加熱してください	その他表示	かに0.3%入り。魚肉すり身には、たちうおなどの白身魚を使用しています。																												
名称	シューマイ																																																																				
原材料名	野菜(たまねぎ・しょうが)・豚脂・魚肉すり身・つなぎ(小麦粉・でん粉・卵白)・ぱれいしょ・練絞状植物性たん白・食塩・エキス(かい・チキン・ポーク)・糖類(砂糖・ぶどう糖)・かに・たら白加水分厚物・香辛料・ラード・皮(小麦粉・粉末状植物性たん白)・調味料(アミノ酸等)・着色料(紅麹・ロコモイド・ラック)・(原材料の一部に大豆を含む)																																																																				
内容量	25g×10個																																																																				
期限	枠外の表面に記載してあります																																																																				
保存方法	-18℃以下で保存して下さい。																																																																				
原産国	日本																																																																				
原料原産地名	一括表示を含め外装に原料原産地名を表示しております																																																																				
使用上の注意	<保存上の注意>冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。いつまでも解けたものを再び凍らせると品質がわるることがありますので再凍結はお控えください。<調理上の注意>油で揚げる際、油はねにご注意ください。商品に露がついている場合は、油はねの原因となりますので取り除いてください。一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良となる恐れがありますのでご注意ください。																																																																				
調理方法																																																																					
使用方法	蒸し器:凍ったまま充分蒸気のあがった蒸し器に入れ、約10分間蒸してください。油で揚げて:凍ったまま、170~180℃に熱した油で約3分30秒間揚げてください。																																																																				
殺菌方法	120℃ 4分間加熱																																																																				
でん粉含有量	でん粉含有量 5 g																																																																				
固形量	150g																																																																				
内容総量	150g																																																																				
無脂乳固形分	0.2%																																																																				
乳脂肪分	0.5%																																																																				
凍結前加熱の有無	加熱してありません																																																																				
加熱調理の必要性	加熱してください																																																																				
その他表示	かに0.3%入り。魚肉すり身には、たちうおなどの白身魚を使用しています。																																																																				
<b>アレルギー物質情報</b> <table border="1"> <tr> <td>えび</td> <td>含まない</td> <td>あわび</td> <td>含まない</td> <td>大豆</td> <td>含む</td> </tr> <tr> <td>かに</td> <td>含まない</td> <td>いか</td> <td>含まない</td> <td>豚肉</td> <td>含む</td> </tr> <tr> <td>小麦</td> <td>含む</td> <td>いくら</td> <td>含まない</td> <td>バナナ</td> <td>含まない</td> </tr> <tr> <td>そば</td> <td>含まない</td> <td>オレンジ</td> <td>含まない</td> <td>豚肉</td> <td>含まない</td> </tr> <tr> <td>卵</td> <td>含む</td> <td>カシューナッツ</td> <td>未入力</td> <td>まつたけ</td> <td>含まない</td> </tr> <tr> <td>乳</td> <td>含まない</td> <td>キウイフルーツ</td> <td>含む</td> <td>もも</td> <td>含まない</td> </tr> <tr> <td>落花生</td> <td>含まない</td> <td>牛肉</td> <td>含む</td> <td>やまいも</td> <td>含まない</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>くるみ</td> <td>含む</td> <td>りんご</td> <td>含む</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>ごま</td> <td>未入力</td> <td>ゼラチン</td> <td>含まない</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>さけ</td> <td>含まない</td> <td>魚介類</td> <td>含む</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>さば</td> <td>含まない</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				えび	含まない	あわび	含まない	大豆	含む	かに	含まない	いか	含まない	豚肉	含む	小麦	含む	いくら	含まない	バナナ	含まない	そば	含まない	オレンジ	含まない	豚肉	含まない	卵	含む	カシューナッツ	未入力	まつたけ	含まない	乳	含まない	キウイフルーツ	含む	もも	含まない	落花生	含まない	牛肉	含む	やまいも	含まない			くるみ	含む	りんご	含む			ごま	未入力	ゼラチン	含まない			さけ	含まない	魚介類	含む			さば	含まない		
えび	含まない	あわび	含まない	大豆	含む																																																																
かに	含まない	いか	含まない	豚肉	含む																																																																
小麦	含む	いくら	含まない	バナナ	含まない																																																																
そば	含まない	オレンジ	含まない	豚肉	含まない																																																																
卵	含む	カシューナッツ	未入力	まつたけ	含まない																																																																
乳	含まない	キウイフルーツ	含む	もも	含まない																																																																
落花生	含まない	牛肉	含む	やまいも	含まない																																																																
		くるみ	含む	りんご	含む																																																																
		ごま	未入力	ゼラチン	含まない																																																																
		さけ	含まない	魚介類	含む																																																																
		さば	含まない																																																																		
<b>アレルゲン kontam注意喚起</b> なし																																																																					
<b>商品情報</b>																																																																					

## 『標準データリスト』

- 『標準商品規格書』の元となるデータのリストです。
- 『標準商品規格書』のデータ+商流や物流に関するデータです。
  - 卸売業、小売業、外食産業との取引で必要なデータも最低限網羅

データNo.	規格書	項目名	サブ項目	定義	記入例、記入上の注意
1		メーカーコード		JANメーカーコードを登録します。	JANメーカーコードがない場合は「ー」を登録してください。
2	<input checked="" type="radio"/>	メーカープライベートコード		登録者の自社商品コードを登録します。	
3	<input checked="" type="radio"/>	共通商品コード		商品に付番されている共通商品コード(JAN、EAN、UPC)を登録します。	共通商品コードを付番していない場合、13桁すべてを「0(ゼロ)」で登録してください。
4		JICFSコード (標準分類)		一般財団法人流通システム開発センターが管理する、JICFS分類コードを登録します。	
5		ソースマーキングの有無 (共通商品コード)		商品に共通商品コードをバーコードシンボルで印刷しているか否か選択し登録します。	「あり」「なし」を選択してください。
6		商品種別識別区分		商品の種別を識別するための区分を選択し登録します。	「通常商品(家庭用商品)」「業務用商品」「ギフト商品」等
7		内容量(標準重量)		内容量もしくは標準重量を登録します。	原則、「g」「ml」で登録してください。
8		内容量(標準重量)単位コード		内容量もしくは標準重量の単位を選択し登録します。	原則、「g」「ml」を選択してください。
9	<input checked="" type="radio"/>	保存時温度帯区分		開封前の保存時温度帯を選択し登録します。	「常温」「冷蔵」「冷凍」「チルド」等
10	<input checked="" type="radio"/>	賞味・消費区分		消費期限対象、賞味期限対象などの区分を選択し登録します。	期限設定のない商品であれば「ー」を登録、かつ「賞味期限・消費期限の表示有無」で「なし」を選択し登録してください。
11	<input checked="" type="radio"/>	賞味・消費期間値		メーカーの賞味・消費期間を登録します。	期限設定のない商品であれば「ー」を登録してください。
12	<input checked="" type="radio"/>	賞味・消費期間単位コード		メーカーの賞味・消費期間の単位を示すコードを選択し登録します。	期限設定のない商品であれば「ー」を登録してください。 * 業務用商品は原則、「日」を選択し、「年」「月」も「日」に換算した期間値をデータNo.11に入力してください。
13		商品サイズ<幅>		商品パッケージの幅を登録します。	原則、「mm」単位で登録します。
14		商品サイズ<高さ>		商品パッケージの高さを登録します。	原則、「mm」単位で登録します。

## 標準商品規格書ガイドライン

15		商品サイズ<奥行>		商品パッケージの奥行を登録します。	原則、「mm」単位で登録します。
16		商品サイズ単位		商品サイズの単位を選択し登録します。	原則、「mm」を選択してください。
17		総重量		商品パッケージの風袋込みの総重量を登録します。	原則、「g」で登録してください。
18		総重量単位コード		総重量単位を選択し登録します。	原則、「g」を選択してください。
19	<input type="radio"/>	商品特徴(フル)		商品の特徴やセールスポイントを登録します。 また、商品パッケージに表示されている栄養成分以外の強調表示内容や、任意表示、メーカーの商品訴求表示内容などを登録します。	
20	<input type="radio"/>	PB/NB 分類コード		PB/NB の区分を選択し登録します。	「PB」「NB」を選択してください。
21		定貫/不定貫フラグ		商品が定貫か不定貫か選択し登録します。	「定貫」「不定貫」を選択してください。
22		メーカー発売日		販売開始年月日、または販売開始予定年月日を西暦(yyyymmdd)で登録します。	
23	<input type="radio"/>	メーカー名(正式メーカー一名)		メーカー名を登録します。	
24	<input type="radio"/>	メーカー名(正式メーカー一カナ名)		メーカー名のカナを登録します。	
25	<input type="radio"/>	メーカー正式商品名		正式商品名を登録します。	メーカーで管理している商品名を省略せずに登録してください。
26	<input type="radio"/>	メーカー正式商品名(カナ)		正式商品名のカナを登録します。	半角カナで登録してください。
27	<input type="radio"/>	ブランド名(漢字)		メーカーが管理しているブランド名、またはシリーズ名を登録します。	ブランド名がない場合はメーカー名を登録してください。
28	<input type="radio"/>	酒類識別区分		酒類識別の区分を選択し登録します。	「酒類を含む」「酒類を含まない」を選択してください。
29	<input type="radio"/>	酒類分類		酒類の場合、酒税法に基づく酒類分類コードを選択し登録します。	「清酒」「みりん」「ビール」等
30	<input type="radio"/>	アルコール分		酒類の場合、アルコール度数を登録します。	
31	<input type="radio"/>	召し上がり方・利用方法		商品パッケージに表示されている調理方法や利用方法などを登録します。	
32	<input type="radio"/>	製造者名		製造者名(企業名)を登録します。	製造者、販売者、輸入者のうち、一括表示など商品パッケージに表示されている情報については、表示の通り登録してください。  ただし、表示されていない情報の登録については任意とし、情報開示不可の場合「-」を登録してください。
33	<input type="radio"/>	製造者住所		製造者の住所を登録します。	
34	<input type="radio"/>	製造者電話		製造者の電話番号を登録します。	
35	<input type="radio"/>	販売者名		販売者名(企業名)を登録します。	
36	<input type="radio"/>	販売者住所		販売者の住所を登録します。	
37	<input type="radio"/>	販売者電話		販売者の電話番号を登録します。	
38	<input type="radio"/>	輸入者名		輸入者名(企業名)を登録します。	
39	<input type="radio"/>	輸入者住所		輸入者の住所を登録します。	
40	<input type="radio"/>	輸入者電話		輸入者の電話番号を登録します。	
41	<input type="radio"/>	加工者名		加工者名(企業名)を登録します。	一括表示など商品パッケージに表示されている場合は、表示の通り登録してください。 表示されていない場合は「-」を登録してください。
42	<input type="radio"/>	加工者住所		加工者の住所を登録します。	

## 標準商品規格書ガイドライン

○ 43	アレルギー物質	えび	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		かに	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		小麦	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		そば	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		卵	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		乳	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		落花生	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		あわび	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		いか	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		いくら	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		オレンジ	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		カシュー ナッツ	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		キウイ ルーツ	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		牛肉	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		くるみ	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		ごま	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		さけ	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		さば	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		大豆	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		鶏肉	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		バナナ	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		豚肉	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		まつたけ	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		もも	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		やまいも	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		りんご	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		ゼラチン	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。
		魚介類	対象アレルゲンを含むか否かを登録します。

「含む」「含まない」を選択してください。

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生は法令によってアレルギー表示が義務づけられています。

## 標準商品規格書ガイドライン

44	<input type="radio"/>	アレルゲンコンタミ注意喚起		「アレルゲンコンタミ注意喚起」の内容を登録します。	該当しない場合は「一」を登録してください。 * アレルゲン情報は消費者の健康にかかわる大変重要な情報です。原料や製造工程においてコンタミの可能性がある場合は、必ず商品パッケージに記載すると共に、この項目欄にも記入してください。
45	<input type="radio"/>	栄養成分:分析・計算単位		栄養成分値の単位を登録します。	業務用商品は、原則、100gあたりとしてください。家庭用商品は100gあたり、1食あたり、1本(200ml)あたり等の基準を明記してください。
46	<input type="radio"/>	栄養成分:エネルギー(kcal)		栄養成分値を登録します。[kcal 単位]	微量表現は「Tr」、未実施の場合は「一」を登録してください。
47	<input type="radio"/>	栄養成分:たんぱく質(g)		栄養成分値を登録します。[g 単位]	微量表現は「Tr」、未実施の場合は「一」を登録してください。
48	<input type="radio"/>	栄養成分:脂質(g)		栄養成分値を登録します。[g 単位]	微量表現は「Tr」、未実施の場合は「一」を登録してください。
49	<input type="radio"/>	栄養成分:炭水化物(g)		栄養成分値を登録します。[g 単位]	微量表現は「Tr」、未実施の場合は「一」を登録してください。
50	<input type="radio"/>	栄養成分:ナトリウム(mg)		栄養成分値を登録します。[mg 単位]	微量表現は「Tr」、未実施の場合は「一」を登録してください。
51	<input type="radio"/>	栄養成分:食塩相当量(g)		栄養成分値を登録します。[g 単位]	微量表現は「Tr」、未実施の場合は「一」を登録してください。
52	<input type="radio"/>	栄養成分:備考		栄養成分について補足事項があれば登録します。	分析値/計算値が混在する場合や、範囲指定の上限値を登録している場合など、補足事項があれば登録してください。
53	<input type="radio"/>	製造年月日の表示有無		商品パッケージの製造年月日の表示有無を選択し登録します。	「あり」「なし」を選択してください。
54	<input type="radio"/>	賞味期限・消費期限の表示有無		商品パッケージの賞味期限または消費期限の表示有無を選択し登録します。	「あり」「なし」を選択してください。 期限設定のない商品であれば「なし」を選択、かつ「賞味・消費区分」で「一」を登録してください。
55	<input type="radio"/>	一括表示:名称区分		一括表示に記載されている名称区分を登録します。	<記入例>名称、品名、種類別、種類別名称、など
56	<input type="radio"/>	一括表示:名称		一括表示に名称区分とともに記載されている商品の名称を登録します。	
57	<input type="radio"/>	一括表示:原材料名		一括表示に記載されている「原材料名」を登録します。	該当しない場合は「一」を登録してください。
58	<input type="radio"/>	一括表示:内容量		一括表示に記載されている「内容量」を登録します。	
59	<input type="radio"/>	一括表示:固形量		一括表示に記載されている「固形量」を登録します。	該当しない場合は「一」を登録してください。
60	<input type="radio"/>	一括表示:内容総量		一括表示に記載されている「内容総量」を登録します。	該当しない場合は「一」を登録してください。
61	<input type="radio"/>	一括表示:保存方法		一括表示に記載されている「保存方法」を登録します。	該当しない場合は「一」を登録してください。
62	<input type="radio"/>	一括表示:原産国		一括表示に記載されている「原産国」を登録します。 ただし、国内で最終加工を行い一括表示への表示を省略している場合は、「日本」と登録してください。	
63	<input type="radio"/>	一括表示:原料原産地名		一括表示に記載されている「原料原産地名」を登録します。	該当しない場合は「一」を登録してください。
64	<input type="radio"/>	一括表示:使用上の注意		一括表示に記載されている「使用上の注意」を登録します。	該当しない場合は「一」を登録してください。
65	<input type="radio"/>	一括表示:調理方法		一括表示に記載されている「調理方法」を登録します。	該当しない場合は「一」を登録してください。

## 標準商品規格書ガイドライン

66	<input type="radio"/>	一括表示:使用方法		一括表示に記載されている「使用方法」を登録します。	該当しない場合は「ー」を登録してください。
67	<input type="radio"/>	一括表示:殺菌方法		一括表示に記載されている「殺菌方法」を登録します。	該当しない場合は「ー」を登録してください。
68	<input type="radio"/>	一括表示:凍結前加熱の有無		一括表示に記載されている「凍結前加熱の有無」を登録します。	該当しない場合は「ー」を登録してください。
69	<input type="radio"/>	一括表示:加熱調理の必要性		一括表示に記載されている「加熱調理の必要性」を登録します。	該当しない場合は「ー」を登録してください。
70	<input type="radio"/>	一括表示:でん粉含有率		一括表示に記載されている「でん粉含有率」を登録します。	該当しない場合は「ー」を登録してください。
71	<input type="radio"/>	一括表示:無脂乳固体分		一括表示に記載されている「無脂乳固体分」を登録します。	該当しない場合は「ー」を登録してください。
72	<input type="radio"/>	一括表示:乳脂肪分		一括表示に記載されている「乳脂肪分」を登録します。	該当しない場合は「ー」を登録してください。
73	<input type="radio"/>	一括表示:期限		一括表示に記載されている「賞味期限」「消費期限」を登録します。	
74	<input type="radio"/>	一括表示:その他表示		「一括表示:名称区分」～「一括表示:期限」に設定されていない一括表示内容について記載があれば登録します。	該当しない場合は「ー」を登録してください。
75	<input type="radio"/>	米トレーサビリティ対象区分		その商品において、当該原材料が米トレーサビリティ法による記録・伝達義務の対象にあたるか否かを選択し登録します。	「対象」「対象外」を選択してください。
76	<input type="radio"/>	荷姿規格		荷姿の規格を登録します。 1個あたりの重量や、1袋あたりの個数など、最小単位から、ケースやバンドルなど流通時の荷姿単位までがわかるように登録します。	記入例:20g×50個×4袋×2合、500g袋×4(C/S)
77		ITF コード		ケース(外装)に付番している集合包装用商品コードを登録します。	集合包装用商品コードを付番していない場合、14桁すべてを「0(ゼロ)」で登録してください。
78		ソースマーキングの有無(ITF コード)		ケース(外装)に集合包装用商品コードを ITF シンボルで印刷しているか否か選択し登録します。	「あり」「なし」を選択してください。
79		パック(中装)単品入数		パック(中装)の荷姿が存在する場合、当該荷姿内の単品(個装)の入数を登録します。	該当しない場合は「ー」を登録してください。
80		パック(中装)サイズ(縦)		パック(中装)の荷姿が存在する場合、そのサイズ(縦)を登録します。[mm 単位]	該当しない場合は「ー」を登録してください。
81		パック(中装)サイズ(横)		パック(中装)の荷姿が存在する場合、そのサイズ(横)を登録します。[mm 単位]	該当しない場合は「ー」を登録してください。
82		パック(中装)サイズ(高さ)		パック(中装)の荷姿が存在する場合、そのサイズ(高さ)を登録します。[mm 単位]	該当しない場合は「ー」を登録してください。
83		パック(中装)重量		パック(中装)の荷姿が存在する場合、その重量を登録します。[g 単位]	該当しない場合は「ー」を登録してください。
84		ケース(外装)単品入数		ケース(外装)の荷姿が存在する場合、当該荷姿内の単品(個装)の入数を登録します。	
85		ケース(外装)サイズ(縦)		ケース(外装)の荷姿が存在する場合、そのサイズ(縦)を登録します。[mm 単位]	

## 標準商品規格書ガイドライン

86	ケース(外装) サイズ(横)		ケース(外装)の荷姿が存在する場合、そのサイズ(横)を登録します。 [mm 単位]	
87	ケース(外装) サイズ(高さ)		ケース(外装)の荷姿が存在する場合、そのサイズ(高さ)を登録します。 [mm 単位]	
88	ケース(外装) 重量		ケース(外装)の荷姿が存在する場合、その重量を登録します。[g 単位]	
89	梱(バンド掛・ 半裁品)単品 入数		梱(バンド掛け・半裁品)の荷姿が存在する場合、当該荷姿内の単品(個装)の入数を登録します。	該当しない場合は「一」を登録してください。
90	梱(バンド掛け・ 半裁品)サイ ズ(縦)		梱(バンド掛け・半裁品)の荷姿が存在する場合、そのサイズ(縦)を登録します。 [mm 単位]	該当しない場合は「一」を登録してください。
91	梱(バンド掛け・ 半裁品)サイ ズ(横)		梱(バンド掛け・半裁品)の荷姿が存在する場合、そのサイズ(横)を登録します。 [mm 単位]	該当しない場合は「一」を登録してください。
92	梱(バンド掛け・ 半裁品)サイ ズ(高さ)		梱(バンド掛け・半裁品)の荷姿が存在する場合、そのサイズ(高さ)を登録します。 [mm 単位]	該当しない場合は「一」を登録してください。
93	梱(バンド掛け・ 半裁品)重量		梱(バンド掛け・半裁品)の荷姿が存在する場合、その重量を登録します。 [g 単位]	該当しない場合は「一」を登録してください。
94	バンド掛け・半裁 品区分		梱(バンド掛け・半裁品)の荷姿が存在する場合、バンド掛けか半裁品か選択し登録します。	該当しない場合は「一」を登録してください。
95	<input checked="" type="radio"/> 外観画像		「一括表示のある最小包装単位」の外観画像を登録します。	ケース(外装)にのみ一括表示がある商品の場合は、ケース(外装)荷姿の外観画像を登録してください。
96	<input checked="" type="radio"/> 適用日		本商品情報の有効となる日付を西暦(yyyymmdd)で登録します。	

## 『標準商品規格書』『標準データリスト』の作成にあたって

### ● 『標準商品規格書』・『標準商品データリスト』の作成タイミング

	作成(提供)タイミング	改定タイミング
マスタ情報	発売日の 1.5 ヶ月(6 週間)前までに整備(提供準備)しておくことが卸売業、小売業から望まれています。	改定商品の出荷日の 1.5 ヶ月(6 週間)前までに整備(提供準備)しておくことが卸売業、小売業から望まれています。
品質系情報	発売日までに整備(提供準備)しておくことが必要です。	出荷日までに整備(提供準備)しておくことが必要です。
画像情報	発売日の 1.5 ヶ月(6 週間)前までに整備(提供準備)しておくことが卸売業、小売業から望まれていますが、発売日までに修正しても良いとされています。	改定商品の出荷日の 1.5 ヶ月(6 週間)前までに整備(提供準備)しておくことが望まれていますが、出荷日に修正しても良いとされています。

\* 業務用、外食用の商品は発売日までに整備(提供準備)されていることが、卸売業、外食産業から望まれています。

### ● データ品質(記載内容)の担保

- 基本的にはメーカーが作成します。
- できれば品質保証部門が作成するようにしてください。

### ● 作成体制についてのお願い

- 問い合わせに対応できる体制整備が重要です。  
→「食品表示法」「改正景品表示法」への対応のためにも必要です。

## 第7章 標準データリスト以外の品質系情報

- 定義＝日本GCI推進協議会で平成20年に品質情報の項目を定めた業界で唯一の定義である【品質230】を掲載しております(今回の検討会では以下の品質情報の内容、定義は検討しておりません)。
- 提供の可否は、個々の取引の状況で判断されます。提供する場合には、提供方法は個別で、提供のタイミングも相手が必要なタイミングで提供(常時準備する『標準商品規格書』とは運用が異なる)してください。

【型】 X:半角英数字、N:全角文字、日付:YYYYMMDD

No	分類	項目名	項目の定義	型	桁数
175	表示・画像	栄養成分:飽和脂肪酸(g)	栄養成分値を登録します。単位は「g」を用いる。	X	9
179	表示・画像	栄養成分:水溶性食物繊維(g)	栄養成分値を登録します。単位は「g」を用いる。	X	9
180	表示・画像	栄養成分:不溶性食物繊維(g)	栄養成分値を登録します。単位は「g」を用いる。	X	9
181	表示・画像	栄養成分:食物繊維総量(g)	栄養成分値を登録します。単位は「g」を用いる。	X	9

141	表示・画像	栄養成分:水分(g)	栄養成分値を登録します。単位は「g」を用いる。	X	9
146	表示・画像	栄養成分:灰分(g)	栄養成分値を登録します。単位は「g」を用いる。	X	9
147	表示・画像	栄養成分:カリウム(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
148	表示・画像	栄養成分:カルシウム(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
149	表示・画像	栄養成分:マグネシウム(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
150	表示・画像	栄養成分:リン(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
151	表示・画像	栄養成分:鉄(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
152	表示・画像	栄養成分:亜鉛(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
153	表示・画像	栄養成分:銅(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
154	表示・画像	栄養成分:マンガン(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
155	表示・画像	栄養成分:レチノール(μg)	栄養成分値を登録します。単位は「μg」を用いる。	X	9
156	表示・画像	栄養成分:α-カロテン(μg)	栄養成分値を登録します。単位は「μg」を用いる。	X	9
157	表示・画像	栄養成分:β-カロテン(μg)	栄養成分値を登録します。単位は「μg」を用いる。	X	9
158	表示・画像	栄養成分:クリプトキサンチン(μg)	栄養成分値を登録します。単位は「μg」を用いる。	X	9
159	表示・画像	栄養成分:β-カロテン当量(μg)	栄養成分値を登録します。単位は「μg」を用いる。	X	9
160	表示・画像	栄養成分:レチノール当量(μg)	栄養成分値を登録します。単位は「μg」を用いる。	X	9
161	表示・画像	栄養成分:ビタミンD(μg)	栄養成分値を登録します。単位は「μg」を用いる。	X	9
162	表示・画像	栄養成分:α-トコフェロール(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
163	表示・画像	栄養成分:β-トコフェロール(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
164	表示・画像	栄養成分:γ-トコフェロール(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
165	表示・画像	栄養成分:δ-トコフェロール(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
166	表示・画像	栄養成分:ビタミンK(μg)	栄養成分値を登録します。単位は「μg」を用いる。	X	9
167	表示・画像	栄養成分:ビタミンB1(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
168	表示・画像	栄養成分:ビタミンB2(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
169	表示・画像	栄養成分:ナイアシン(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
170	表示・画像	栄養成分:ビタミンB6(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
171	表示・画像	栄養成分:ビタミンB12(μg)	栄養成分値を登録します。単位は「μg」を用いる。	X	9
172	表示・画像	栄養成分:葉酸(μg)	栄養成分値を登録します。単位は「μg」を用いる。	X	9
173	表示・画像	栄養成分:パントテン酸(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
174	表示・画像	栄養成分:ビタミンC(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
176	表示・画像	栄養成分:一価不飽和脂肪酸(g)	栄養成分値を登録します。単位は「g」を用いる。	X	9
177	表示・画像	栄養成分:多価不飽和脂肪酸(g)	栄養成分値を登録します。単位は「g」を用いる。	X	9

## 標準商品規格書ガイドライン

178	表示・画像	栄養成分:コレステロール(mg)	栄養成分値を登録します。単位は「mg」を用いる。	X	9
182	表示・画像	栄養成分:糖質(g)	栄養成分値を登録します。単位は「g」を用いる。	X	9
184	表示・画像	栄養成分:ショ糖(g)	栄養成分値を登録します。単位は「g」を用いる。	X	9
185	表示・画像	栄養成分:クロム(μg)	栄養成分値を登録します。単位は「μg」を用いる。	X	9
186	表示・画像	栄養成分:セレン(μg)	栄養成分値を登録します。単位は「μg」を用いる。	X	9
187	表示・画像	栄養成分:ヨウ素(μg)	栄養成分値を登録します。単位は「μg」を用いる。	X	9
188	表示・画像	栄養成分:ビオチン(μg)	栄養成分値を登録します。単位は「μg」を用いる。	X	9
189	表示・画像	栄養成分:糖類(g)	栄養成分値を登録します。単位は「g」を用いる。	N	40
190	表示・画像	その他の成分:名称と値	その他の成分について、名称と値を登録します。	N	200

2	管理	品質情報作成承認日	メーカーの品質情報を作成した責任部署が、作成した内容を承認した日を登録します。	日付	8
3	管理	販売開始時期	その商品の発売開始時期を登録します。(正確な日付が不明な場合は、月、年など大まかで可)	N	40
6	管理	GTIN	商品パッケージ(商品の当該包装形態)に付番されているGTINを登録します。	X	14
11	管理	管理番号	仕様書自体を管理する番号です。	X	100
21	日付	製造日表示例	製造日を表示している商品で、実際に表示しているパッケージの表示例を登録します(ロット表示部分は含みません)。	N	50
22	日付	賞味期限・消費期限の表示有無	商品パッケージ上の賞味期限または消費期限の表示の有無を登録します。	X	1
23	日付	期限表示例	期限を表示している商品で、実際に表示しているパッケージの表示例を登録します(ロット表示部分は含みません)。	N	50
27	日付	例外日付管理期間(開始月日)	夏場など、期間限定で通常とは異なる保証期間となる場合、その開始月日を登録します。	日付	8
28	日付	例外日付管理期間(終了月日)	夏場など、期間限定で通常とは異なる保証期間となる場合、その終了月日を登録します。	日付	8
29	日付	例外管理期間値	No27、28の設定がある場合の品質保証期間値を登録します。	X	5
30	日付	例外管理期間コード	No27、28の設定がある場合の品質保証期間値の単位です。	X	2
31	工場	工場名	製造工場名を登録します。	N	60
32	工場	工場住所	製造工場の住所を登録します。	N	100
33	工場	工場非公開理由	製造工場が非公開(No31～32空欄)の場合、その理由を登録します。	N	200
34	工場	工場ISO取得状況	取得規格や取得年月、番号を登録します。	N	200
35	工場	工場HACCP取得状況	取得規格や取得年月、番号を登録します。	N	200
41	加工者	加工者ISO取得状況	取得規格や取得年月、番号を登録します。	N	200
42	加工者	加工者HACCP取得状況	取得規格や取得年月、番号を登録します。	N	200
43	加工者	加工者PL保険加入の有無	加工者のPL保険の加入の有無を登録します。	X	1
50	工程・品質	製造工程管理図	製造工程フロー図、工程全般の管理内容について把握できるよう記載されたファイルを登録します。 管理内容には、金属検知機、X線異物検出機、重量管理、温度管理等に関わる情報を基本とします。	ファイル添付	
51	工程・品質	その他異物除去方法	No50に登録されていない内容で実施している異物除去方法を登録します。	N	100
52	工程・品質	自社検査室の有無	自社に検査室を所持しているかを登録します。	X	1
53	工程・品質	品質規格(検査項目)	最終製品の出荷判定、合否判定における法定検査項目(微生物検査、成分検査、理化学検査、物理検査、官能検査など)について登録します。	N	1500
54	工程・品質	品質検査頻度	No53の検査項目について、その頻度を登録します。	N	1500
55	工程・品質	品質規格(管理基準)	No53の検査項目について、その管理基準を登録します。	N	1500

## 標準商品規格書ガイドライン

56	工程・品質	品質保持剤の有無	商品に同梱される品質保持剤の有無を登録します。	X	1
57	工程・品質	品質保持剤(種類)	品質保持剤の種類を登録。脱酸素材などを登録します。	N	96
58	工程・品質	品質保持剤(名称)	品質保持剤の名称を登録。シリカゲルなどを登録します。	N	96
59	工程・品質	保存条件変更時の品質保持期間設定区分	保存条件変更後の品質保持期間を、メーカーが設定しているか否か、設定している場合はその区分を登録します。	X	1
60	工程・品質	変更時保存条件	No59で「消費期限」「賞味期限」「参考情報」を選択した場合、変更時の保存条件を登録します。	N	200
61	工程・品質	保存条件変更時品質保持期間	No59で「消費期限」「賞味期限」「参考情報」を選択した場合、変更時の品質保持期間を登録します。	N	200
63	表示・画像	包材画像1	「一括表示」「栄養表示」「原料原産地表示」「商品特徴」が分る画像(商品画像、パッケージ展開図など)をファイルで登録します。	ファイル添付	
64	表示・画像	包材画像2			
65	表示・画像	包材画像3			
66	表示・画像	原料原産地表示の有無	商品パッケージ上に原料原産地を表示しているかいないかの区分を登録します。	X	1
68	表示・画像	識別マーク表示の有無と種類	商品パッケージ上に識別マーク表示が記載されているか否か、記載されている場合はその種類を登録します。	X	10
69	表示・画像	材質表示の有無	商品パッケージ上に包装容器の材質表示が記載されているか否かを登録します。	X	1
70	表示・画像	使用資材(材質名)	包装容器の材質名を登録します。	N	200
71	表示・画像	使用資材(部位名)	包装容器の部位名を登録します。	N	200
90	表示・画像	原産国コード	商品パッケージの一括表示で記載されている商品の原産国をコードで登録します。	X	3
98	表示・画像	一括表示:その他表示	他の項目に設定されていない義務表示内容について登録します。 任意表示に関してはNo100「商品特徴表示」に記載します。	N	500
72	表示・画像	一括表示の有無	商品パッケージの一括表示の有無を登録します。	X	1
100	表示・画像	商品特徴表示	商品のパッケージ上に表示されている栄養成分以外の強調表示内容や、任意表示、メーカーの商品訴求表示内容などを登録。	N	1000
101	表示・画像	有機食品表示	商品パッケージの有機食品関連の表示に関して登録します。	X	1
104	表示・画像	対象原材料に占める表示産地原材料の割合	特定産地表示されている原材料の、対象原材料に占める表示産地原材料の割合を登録します。特定産地表示していない場合には、空欄でも可とします。	N	360
137	表示・画像	栄養成分強調表示	栄養表示基準に定める義務表示5項目(炭水化物としての「糖質及び食物繊維」も含む)以外で、何らかの栄養成分を強調表示している場合のその内容を登録します。	N	100
191	表示・画像	栄養成分対象名	対象となる部材の名称を登録します。	N	40
192	表示・画像	栄養成分2	部材、別添品ごとの栄養成分値(単位も含む)を登録します。	N	1500
193	表示・画像	栄養成分2_対象名	対象となる部材の名称を登録します。	N	40
194	表示・画像	栄養成分3	部材、別添品ごとの栄養成分値(単位も含む)を登録します。	N	1500
195	表示・画像	栄養成分3_対象名	対象となる部材の名称を登録します。	N	40
196	表示・画像	栄養成分4	部材、別添品ごとの栄養成分値(単位も含む)を登録します。	N	1500
197	表示・画像	栄養成分4_対象名	対象となる部材の名称を登録します。	N	40
198	表示・画像	強調訴求注意コンタミ表示種別	一括表示欄外に表記している「強調注意喚起」等の種類(どんな内容か)を登録します。	N	860

## 標準商品規格書ガイドライン

199	表示・画像	強調訴求注意コンタミ表示内容	一括表示欄外に表記している「強調注意喚起」等の実際の表示内容を登録します。 ※一括表示欄外に遺伝子組み換えに関する表示をしている場合、その表示内容もここで表現します。	X	1
200	表示・画像	病者用食品	病者用食品であるか否かを登録します。	X	1
201	表示・画像	妊娠婦、授乳婦用粉乳	妊娠婦、授乳婦用粉乳であるか否かを登録します。	X	1
202	表示・画像	乳幼児用調製粉乳	乳幼児用調製粉乳であるか否かを登録します。	X	1
203	表示・画像	えん下困難者用食品	えん下困難者用食品であるか否かを登録します。	X	1
204	表示・画像	特定保健用食品	特定保健用食品であるか否かを選択します。	X	1
205	表示・画像	栄養機能食品	栄養機能食品であるか否かを選択します。	N	500
206	表示・画像	特別用途食品等の商品コメント	特別用途食品、又は保健機能食品として特別のコメントがあれば登録します。	N	64
207	原材料	階層No.	一括表示の原材料を第一階層とし、表示の順番に付番します。 一括表示の原材料を分解して記載する場合、その深度ごとに第二、第三階層とし、同様に付番します。	X	5
208	原材料	階層レベル	一括表示の原材料を第一階層としてその階層レベルを記載します。	N	256
209	原材料	原材料・添加物の商品名または型番	原材料、添加物の商品名または型番を登録します。	N	256
210	原材料	原材料一般名・添加物名	一括表示の原材料を第一階層とし、原材料の一般名称、添加物名(簡略名・類別名・名称等)を登録します。	X	1
211	原材料	メーカー限定区分	原材料、添加物がメーカー限定の場合、限定である旨を登録します。	N	256
212	原材料	原材料・添加物製造メーカー名	原材料、添加物の製造メーカー名を登録します。	N	64
213	原材料	添加物使用目的	添加物の使用目的を登録します。	X	9
214	原材料	配合率(製品)	商品を構成する全ての原材料の合計が100%となるように配合率を登録する。	X	9
215	原材料	配合率(部材等)	個包装された部材(別添品など)や、第二階層以下の原材料について、個々の構成原材料毎に、製品に対する配合率を登録します。	X	1
216	原材料	原料加工地限定区分	No217の原料加工地が限定であるか否かを登録します。	N	64
217	原材料	原料加工地名	産地限定原材料、及び法定開示義務のある原材料の原料加工地名を登録します。	X	1
218	原材料	原料原産地限定区分	No219の原料原産地が限定であるか否かを登録します。	N	64
219	原材料	原料原産地名	産地限定原材料、及び法定開示義務のある原材料の原料原産地名を登録する。	N	500
221	原材料	アレルギー物質	含有アレルギー物質を登録する。代替表示原材料についても起源原料に遡り登録します。	X	1
222	原材料	キャリーオーバー区分	表示免除のキャリーオーバーにあたるか否かを登録します。	X	1
223	原材料	加工助剤区分	表示免除の加工助剤にあたるか否かを登録します。	X	1
224	原材料	栄養強化剤区分	表示免除の栄養強化剤にあたるか否かを登録します。	N	128
225	原材料	一括表示記載例	一括表示に記載する名称を登録します。	X	1
226	原材料	表示／非表示	一括表示に記載するか否かを登録します。	N	256
227	原材料	非表示理由	No226「非表示」の際、その理由を登録します。	X	1
228	原材料	原料原産地表示の有無	JAS法または米トレーサビリティ法で原料原産地表示が義務付けられているか否かを登録します。	N	32
229	原材料	原料原産地表示の表示場所	No228「有」の場合、その表示場所を登録します。	N	500
230	その他	備考・コメント	備考欄として利用します。	N	40

## 標準商品規格書ガイドライン

232	原材料	配合率(製品)備考	原材料の配合率(No214)に確定した数値を登録できない場合、仮に登録した数値の意味を登録します。	N	1500
233	表示・画像	注意・警告表示	No80に該当しない商品のパッケージ上に表示されている「使用・保管・廃棄上の注意」・「破損やけがを伴う場合の警告・PL対応事項」を登録します。		

## 【Q & A】

Q	『標準データリスト』のデータ No.7、No.8 の内容量に(標準重量)とあるのはどうしてですか？
A	一括表示：内容量の記載が「g」「ml」ではなく「個」の場合、外食産業で重量換算が必要となるため、外食産業向けのデータリストには必ず「個」を「g」「ml」に換算した標準重量を内容量の欄(データ No.7)に入力してください。
Q	『標準データリスト』のデータ No.12 の賞味・消費期間単位コードの欄に、「*業務用商品は…」の記載があるのはなぜですか？
A	外食産業では消費期間だけでなく賞味期間も「日」で管理しています。外食産業向けのデータリストにはデータ No.12 は「日」を選択し、日に換算した期間値をデータ No.11 に入力してください。
Q	『標準データリスト』のデータ No.44 のアレルゲンコンタミ注意喚起の欄に、「*アレルゲン情報は…」という記載があるのはなぜですか？
A	アレルゲン情報は消費者の健康に直接影響のある大切な情報ですから、このコンタミ注意についても十分に注意をして表記、入力をして欲しいので注釈を入れています。

## 【用語集】

(ABC・50 音順)

用語	説明
ASP 規格書システム	株式会社インフォマートが運営する商品情報データベース(商品規格書データベース化サービス)。 <a href="http://www.kikaku-s.com/">http://www.kikaku-s.com/</a>
FDB	株式会社ファイネットが運営する商品情報データベース。 <a href="https://fdb.finet.co.jp/">https://fdb.finet.co.jp/</a>
EAN(イアン)コード	European Article Number (ヨーロピアン・アーティクル・ナンバー)の略称で、世界 100 国以上で利用されている、消費者購入単位に設定する標準商品識別コード。国コードが『49』あるいは『45』で始まる EAN コードを、日本国内では JAN(ジャン)コードと呼んでおり、コードの仕組みや構成は、JAN コードと同一である。
GS1 (ジーエスワン)	世界の 100 国以上が加盟している国際的な流通標準化推進機関(本部:ベルギー)。日本では、(一財)流通システム開発センターが GS1 Japan として加盟。
GS1 事業者コード (JAN 企業コード)	国際的に事業者を識別するために、流通システム開発センターが事業者に対して貸与する、7 枠または 9 枠の事業者コード(標準タイプの場合)。先頭 2 枠は、「日本」の国コードである、「49」もしくは「45」で始まる。以前は、7 枠の GS1 事業者コードを貸与していたが、より多くの事業者へ貸与できるよう、平成 13 年 1 月以降の新規登録から基本的に 9 枠の GS1 事業者コードを貸与するようになった。標準タイプではマーキングが困難な、小さい商品に対して JAN シンボルをマーキングするためのコードとして、短縮タイプが用意されている。短縮タイプの事業者コードは 6 枠(JAN コード全体では 8 枠)となっており、標準タイプの貸与を受けている事業者が、別途申請を行うことで追加貸与される。 ※従来は、「JAN 企業コード」という名称で呼ばれてきたが、JAN コード以外の GS1 識別コ

## 標準商品規格書ガイドライン

	ードの利用の拡大を受け、平成 24 年 4 月より、「GS1 事業者コード」と名称を変更した。
GTIN(ジーティン)	GS1 により標準化された、各種標準商品識別コードの総称。 Global Trade Item Number(グローバル・トレード・アイテム・ナンバー) の略称。 JAN/EAN コード(GTIN-13、GTIN-8)、集合包装用商品コード(GTIN-14)、UPC(GTIN-12)がこれに該当する。
HACCP (ハサップまたはハセップ)	Hazard Analysis and Critical Control Point の略称。 食品を製造する際に工程上の危害を起こす要因(ハザード; Hazard)を分析しそれを最も効率よく管理できる部分(CCP; 必須管理点)を連続的に管理して安全を確保する手法。
ISO(アイエスオー)	国際標準化機構(International Organization for Standardization)の略称。
ITF(アイテイーエフ) シンボル	集合包装用商品コードを表示するために使用されるバーションボルで、主に物流で活用されている。
JAN コード	Japanese Article Number(ジャパニーズ・アーティクル・ナンバー) の略称。 一般的には、商品の消費者購入単位に対して設定される標準商品識別コードの日本固有の名称。 原材料や業務用商品等、消費者購入単位がなく、企業間でのみ流通するものでは、最小取引単位に対して設定するコード。 標準タイプは 13 桁、短縮タイプは 8 桁で構成され、国際的には、それぞれ「GTIN-13」、「GTIN-8」とも呼ばれる。 JAN コードは、GS1 事業者コードに、商品アイテムコードを付加し、チェックデジットを計算・付加して作成する。
JAN シンボル	JAN コードを表示するために使用されるバーションボル。 POS を通して販売する商品には、必ず表示が求められる。
PITS 標準フォーム	商品情報授受標準化会議(PITS)が定めた商品規格書のフォーマットのこと。
UPC (ユーピーシー)	Universal Product Code(ユニバーサル・プロダクト・コード) の略称で、アメリカ・カナダで使用される標準商品識別コード。国際的には「GTIN-12」とも呼ばれる。 JAN コードと同様、最小取引単位に対して設定される 12 桁のコード。日本国内でも読み取ることが可能。
米トレーサビリティ法	お米、米加工品に問題が発生した際に流通ルートを速やかに特定するため、生産から販売・提供までの各段階を通じ、取引等の記録を作成・保存したり、お米の産地情報を取引先や消費者に伝達することを定めた法律。
ソースマーキング	メーカーが商品を製造する時点で標準商品識別コード(GTIN)を設定し、JAN シンボルや ITF シンボルを印刷やシール貼付等の方法で商品に対して表示すること。
集合包装用商品コード	企業間の取引単位で、入数の違いの識別が必要な集合包装に対して設定する、14 桁の標準商品識別コード。国際的には、「GTIN-14」とも呼ばれる。 ITF シンボルで表示することが一般的であるため、国内では「ITF コード」と呼ばれることがある。 「同一 JAN コードの商品が複数個包装された」集合包装に対して、「JAN コード」の先頭に、集合包装の入数を識別する「インジケータ」を設定し、「チェックデジット」を再計算して作成する。
日本 GCI 推進協議会	グローバルな事業活動を展開する消費財メーカーと卸小売業により、平成 11 年 10 月に設立された任意団体 GCI(Global Commerce Initiative)の活動にならい、日本で独自に組織された任意団体。 平成 14 年 4 月に設立。設立当時は味の素(株)、イオン(株)など正会員 33 社、準会員 8 社、賛助会員 26 社で GCI 研究会としてスタート。平成 17 年 4 月より日本 GCI 推進協議会(改称)。平成 24 年度の活動を終えて解散。

平成 26 年度農林水産省補助事業  
農山漁村 6 次産業化対策事業 食料品バリューチェーン構築支援事業  
**「標準商品規格書とそのガイドラインの検討会」**

事務局：株式会社ファイネット  
東京都中央区日本橋兜町13番2号兜町偕成ビル 7 階  
<http://www.finet.co.jp>